

Lokales und Regionales

Hören bis die Bohne knackt!

In ihrer eigenen Kaffeerösterei verarbeiten Daniel Sutter und Christine Schürch rund 35 Tonnen Bohnen. Zweimal wöchentlich wird im Betrieb in Rüedisbach geröstet.

«Wenn beim Rösten die Temperatur zwei Grad zu hoch ist oder wir eine Minute zu lange rösten, schmeckt der Kaffee später bitter. Das darf nicht passieren», erklärt Daniel Sutter, Gründer der Spezialitätenrösterei in Rüedisbach. Während er erklärt, steht er neben der grösseren von zwei Kaffeeröstmaschinen, die in der oberen Etage des Betriebes stehen. «24 Kilo Kaffeebohnen haben im amerikanischen Modell Platz», so Sutter. Das Rösten wird zwar mit einer Maschine gemacht, im gesamten Prozess steckt aber viel Handarbeit, Wissen und Können. Doch bevor die Kaffeebohnen überhaupt in der Maschine landen, muss diese zuerst vorgeheizt werden. Geheizt wird momentan noch mit Propangas, da die Qualität des Biogases noch nicht ausreichend ist. Rund 60 Minuten dauert es, bis die Lufttemperatur 200 Grad erreicht hat. Ein blauer Flammteppich erhitzt die Trommel dabei schön gleichmässig. Die Bohnen lagern im Untergeschoss und können auf Knopfdruck durch ein Rohrsystem, vergleichbar mit einem langen Staubsaugerrohr, hochgesaugt werden. Die noch grünlichen Bohnen landen in der Rösttrommel, die sich

analog einem Wäschetrockner gleichmässig dreht. Durch das Einlassen der kalten Bohnen fällt die Innentemperatur zuerst nach unten. Über ein Gasregelventil muss nun die gewünschte Rösttemperatur eingestellt und regelmässig angepasst werden. Bei 100 Grad beginnt das Wasser in den noch leicht feuchten Bohnen zu verdampfen. Mit dem sogenannten Probezieher können wenn nötig ein paar wenige Bohnen zur Kontrolle aus der heissen Trommel genommen werden. Eine Stoppuhr und die Temperaturanzeige sind zudem immer schön im Sichtfeld. «Wer am Rösten ist, darf dabei nicht gleichzeitig Telefonieren oder E-Mails checken», sagt Sutter. Es gilt höchste Konzentration. Zirkä 20 Minuten benötigen die Bohnen, je nach Sorte, bis die gewünschte braune Röstfarbe erreicht ist. Doch das richtige Ende des Röstprozesses verraten nicht etwa die Augen, sondern vielmehr die Ohren. Denn ab einer gewissen Zeit ist aus der Trommel ein Knacken zu hören. Vergleichbar mit Popcorn entsteht ein kurzes Knacken, dann nämlich, wenn CO₂ aus der Bohne entweicht. Ist dies zu hören, darf die Temperatur nur noch leicht erhöht werden.



Kaffeeröster Daniel Sutter bereitet einen Kaffee mit den selbstgerösteten Bohnen vor. Um ein optimales Aroma zu erhalten, werden die Bohnen erst unmittelbar vorher gemahlen.

Hört man bei den Bohnen ein zweites Knackgeräusch, ist der Röstprozess beendet. Hier gilt das angesprochene, heikle Timing. Zu früh aus der Trommel geholt, schmeckt der Kaffee sauer, zu spät, wird er bitter. Hilfe nimmt sich der Röstmeister von selbstangelegten Checklisten für jede Kaffeesorte. Auf den Blättern steht, in welcher Minute

welche Temperatur eingestellt werden muss. Die Listen mit den wichtigen Röstinfos entstanden durch jahrelanges Ausprobieren.

Bei den Kaffeebauern vor Ort

Begonnen hat das Abenteuer Kaffee für Daniel Sutter zusammen mit seiner Partnerin und Mitgründerin Christine Schürch nämlich bereits vor über zehn Jahren. Damals noch als Elektroingenieur tätig, waren Daniel Sutter und Christine Schürch beruflich wegen Solaranlagen in Äthiopien. «Dort tranken wir bei den Einheimischen immer sehr frischen, selbstgemachten Kaffee», so der Röstmeister. Nahm er zuerst Bohnen in die Schweiz und suchte jemanden, der diese rösten konnte, stieg in ihm der Wunsch, diese selber für sich, die Familie und Freunde rösten zu können. Aus diesem Grund kauften sie zuerst eine etwas kleinere, heute noch vorhandene Röstmaschine, mit der sieben Kilo Bohnen geröstet werden können. Aus dem Kollegenkreis musste er sich zu Beginn durchaus Sprüche anhören. Er sei doch Ingenieur und verstehe nichts von Kaffee. So waren die ersten Kritiken aus dem Freundeskreis ein Dämpfer. «Unsere Freunde bekamen von uns Kaffee, mussten dafür aber eine Checkliste ausfüllen und diesen bewerten. Ich machte zu Beginn Kaffee mit einem fruchtigen Aroma. Das Feedback war vernichtend», sagt er heute rückblickend. Er konnte nicht verstehen, dass seine Freunde den Kaffee, den er so gerne trank, nicht mochten. Über die Jahre hinweg hat er nun das Rösten und die Zubereitung des Kaffees perfektioniert. Und nicht nur das. Er und Christine sind von A bis Z in den Kaffeeprozess involviert und besuchen die Kaffeebauern in verschiedenen Ländern regelmässig selber. «Zu Beginn einer Partnerschaft ist es wichtig, sich mehrmals vor Ort einen Überblick zu verschaffen und gegenseitiges Vertrauen aufzubauen. Wir kennen nicht alle Bauern persönlich, aber stehen mit vielen in Kontakt.» Als biozertifizierte Kaffeerösterei muss der etwas abseitsgelegene Betrieb viele Regeln einhalten. So muss Biokaffee stets getrennt von Nicht-Biokaffee-Produkten gelagert werden. Und auch bei der Lieferung dürfen nur Biokaffee oder andere Bioprodukte im Container sein. Und auch die Plantagen vor Ort müssen entsprechende Kriterien erfüllen. Geerntet werden die

Kaffeebohnen je nach Land an rund zwei Monaten im Jahr. Nur reife, an der roten Farbe gut zu erkennende Kirschen dürfen abgelesen werden. Geerntet wird alles von Hand. Auf der Farm werden die roten Früchte später gequetscht und anschliessend gewaschen, damit sich das Fruchtfleisch von der Bohne löst und diese an der Sonne getrocknet werden kann. Die Bohnen dürfen für das spätere Verpacken in die braunen Jutesäcke weder zu trocken noch zu feucht sein. Rund einen Monat dauert es oftmals, bis die Säcke nach einer beschwerlichen Reise in Rüedisbach eintreffen. Daniel Sutter und Christine Schürch kaufen dabei immer direkt bei den Bauern, ohne einen Zwischenhändler. Ihnen ist es wichtig, dass die Bauern für die harte Arbeit auch gut entlohnt werden. «Was einige Bauern verdienen, wenn die Börse am Boden liegt, ist skandalös», beschreibt Sutter. Der Lohn, welche die kleine Kaffeerösterei den Bauern bezahlt, ist daher sogar noch ein paar Dollar pro Kilo höher als der Fairtradepreis. «Entsprechend ist unser Produkt im Weiterverkauf auch teurer als Industriekaffee. Dafür wissen wir, dass die Qualität hervorragend ist und wir einzigartige Sorten anbieten können.» Das Konzept der engagierten Kaffeeröster geht auf. Der Betrieb ist in den vergangenen Jahren stets langsam gewachsen und die Bohnen sind heute beispielsweise auch in Restaurants und Läden in Bern zu finden. Am meisten verkauft der Betrieb aber über den Onlineshop direkt an die Kunden. Welcher Kaffee der Beste ist, kann Daniel Sutter nicht sagen. Wichtig sei vor allem, den Kaffee eher in kleinen Mengen zu kaufen und dafür frisch zu konsumieren. «Wir empfehlen, den Kaffee innert drei Wochen, maximal drei Monaten zu konsumieren. Zwar ist er viel länger haltbar, aber viele Aromen gehen bei zu langer Lagerung verloren.» Auch die Farbe verändere sich. Wer einen eher gelblichen Kaffee serviert bekomme, müsse leider davon ausgehen, dass dieser schon alt sei. Dasselbe Prinzip gelte fürs Mahlen. Da sich die Aromen nach dem Mahlen schnell verflüchtigen, gilt es, die Bohnen erst kurz vor dem Brühvorgang zu mahlen. So verliert der Kaffee nicht seinen Geschmack und schmeckt beinahe so frisch wie aus Äthiopien.



Die reifen Kirschen an den Kaffeebäumen sind gut an der knalligen, roten Farbe zu erkennen. Die Kirschen werden von den Kaffeebauern von Hand geerntet und später verarbeitet.

Foto: derkaffee



Vor dem Rösten sind die Kaffeebohnen leicht grünlich.

Text Markus Hubacher