

LANGNAU: Roger Wittwer betreibt eine Kaffeerösterei

Guter Kaffee entsteht beim Rösten

• Marion Hunziker

Roger Wittwer betreibt im «Elite Shop in Shop» in Langnau eine Kaffeerösterei. Sieben verschiedene Bohnensorten werden zu Mischungen zusammengestellt. Der Kaffeeröster will den besten Kaffee der Schweiz herstellen und seine Begeisterung mit den Leuten teilen.

Ein starker, aber angenehmer Kaffeeduft strömt einem entgegen, wenn man die kleine Rösterei von Roger Wittwer betritt. Er und seine Leute sind im Element. Seit Ende Januar ist die «Kaffeeschmiede Roger Wittwer + Fam.» neben dem «Il Caffè» in Langnau in Betrieb. Zwei bis drei Mal im Monat röstet sich Roger Wittwer einmal durch sein Rohkaffeesortiment. Tatkräftige Unterstützung erhält er von seiner Frau Christina und seinem Bruder Marco. Roger Wittwer arbeitet mit sieben verschiedenen Sorten Rohkaffee, den er in 50 bis 70 Kilogramm schweren Säcken geliefert bekommt. Zwei Sorten stammen aus Indien und je eine aus Brasilien, El Salvador, Äthiopien, Malawi und Simbabwe. Jeder Rohkaffee ist einzigartig und enthält charakteristische Merkmale des Anbaugebietes. Aus den verschiedenen Bohnen stellt Roger Wittwer vier Mischungen zusammen.

Auf die Temperatur kommts an

Bevor begonnen werden kann, wird die Bohnenmenge abgewogen. Dabei muss berücksichtigt werden, dass die Bohnen während des Röstvorgangs durch den Feuchtigkeitsverlust bis zu 20 Prozent ihres Gewichts verlieren. Die Röstmaschine wird auf die nötige Temperatur vorgeheizt, welche bei allen Bohnensorten unterschiedlich ist. Bei einer Temperatur zwischen 180 und 200 Grad werden die Bohnen eingefüllt. Die kühlen Bohnen nehmen sofort Hitze auf, deshalb sinkt die Temperatur im Röster deutlich ab. Anschliessend werden die Bohnen in der sich drehenden Edelstahltrommel bis zu 20 Minuten bei ansteigenden Temperaturen geröstet.

Kaffeeduft steigt auf

Während des Vorgangs kontrolliert Roger Wittwer die Bohnen fortlaufend. Es ist nicht einfach, die richtige Röstdauer zu finden. Die Kontrolle erfolgt optisch. Roger Wittwer prüft die Bohnen immer wieder auf ihre Farbe. Nach einiger Zeit hört man hie und da das Knacken aufspirender Bohnen. Das erinnert an Popcorn und ist ein Zeichen, dass die Bohnen bald ausreichend geröstet sind. Der Rauch wird stärker – heisse Luft mit Kaffeeduft strömt aus der Maschine. Zwischendurch saugt Marco Wittwer die feinen Häutchen weg, die beim Rösten von den Bohnen abfallen. Christina Wittwer protokolliert die Röstung und gibt bekannt, von welchen Bohnen noch wie viel geröstet werden muss. Die Drei sind ein eingespieltes Team – es erweckt den Eindruck, als würden sie schon seit Jahren rösten.

Nach dem Rösten wird gekühlt

Irgendwann ist Roger Wittwer zufrieden mit der Rösttiefe. Die Röstung wird beendet und die Bohnen



Roger Wittwer betrachtet zufrieden die gerösteten und gekühlten Bohnen.

Bilder: HWL.

in das Sieb befördert, wo sie von etwa 200 Grad auf Handwärme abgekühlt werden. Dieser Kühlvorgang ist fast so wichtig wie das Rösten selber. Ohne die Kühlung rösten die Bohnen weiter, es kommt zu einer «Überröstung», und sie verlieren den charakteristischen Geschmack. Roger Wittwer nimmt eine Hand voll der Bohnen und betrachtet sie zufrieden – eine gelungene Röstung. Der goldene Schnitt in der Mitte der Bohne ist gut erkennbar: ein Qualitätsmerkmal. Nachdem die Bohnen abgekühlt sind, werden sie gemischt. Roger Wittwer erklärt: «Mit Mischungen kommt man näher an den Geschmack heran, den man erreichen möchte.» Mit einer mechanischen Abfüllmaschine werden die Bohnen in verschieden grosse Säcke verpackt und mit einem kleinen Schweißgerät verschlossen. Verkauft wird der Kaffee im «Il Caffè», oder er kann bestellt werden via Internet.

Einzigartige Mischungen

In der «Kaffeeschmiede Roger Wittwer + Fam.» werden vier verschiedene Kaffeemischungen hergestellt. Superschwartz, Wunderweiss, Löwenherz und Windwärts sind die originalen Namen der ganz unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Vom «massentauglichen» über den «aussergewöhnlich würzigen» Kaffee bis

zur besonders speziellen Mischung für Kaffeeliebhaber – für jedermann haben Wittwers etwas Passendes im Sortiment. Seine Mischungen hat Roger Wittwer nach langem Ausprobieren zusammengestellt und ist stolz auf die Ergebnisse. «Die grösste Herausforderung an der ganzen Kaffeerösterei ist es, qualitativ erstklassige Bohnen zu finden und daraus einen einzigartigen Kaffee zu kreieren.» Welches die «richtigen» Bohnen sind, sieht, riecht und schmeckt der Kenner. «Das sind Erfahrungswerte, die ich während Jahren gesammelt habe.»

Aus Hobby wurde Leidenschaft

Doch, wie kam der Informatiker überhaupt zum Kaffeerösten? Nach einer Reise wollte Roger Wittwer eigentlich ein «Beizli» eröffnen. Er merkte jedoch, dass diese Idee nicht so einfach zu realisieren ist. Vor drei Jahren hatte er die Idee mit dem Kaffeerösten und importierte zwei kleine Röstmaschinen aus England. Dann begann er zuhause auf dem Balkon mit Ausprobieren. Das bedeutet, er liess verschiedene Bohnenmuster kommen und röstete diese bei unterschiedlichen Temperaturen unterschiedlich lang, stellte verschiedene Mischungen zusammen und testete sie. Eine gute Mischung zu erstellen, bedeutet: ausprobieren, ausprobieren

und nochmals ausprobieren. «Aus der Idee ist mehr geworden als ein Hobby – es ist eine Leidenschaft», sagt der begeisterte Kaffeetrinker. Mit der Rösterei im «Elite Shop in Shop» ist ein Traum in Erfüllung gegangen.

Besucher sind willkommen

Roger Wittwer hat sich hohe Ziele gesteckt. Er möchte einen der besten Kaffees der Schweiz produzieren. Ausserdem will er den Leuten zeigen, was Kaffee ist und wie man ihn herstellt. So sind Besucher in der Rösterei willkommen. Gerne erklären Roger, Christina und Marco Wittwer Interessierten die Kunst des Kaffeeröstens. Was dem kleinen Familienunternehmen auch wichtig ist, ist das Motto «Kaffee gegen Armut». Mit dem verkauften Kaffee werden Hilfswerke in Malawi und Indien unterstützt. Die Rösttermine werden laufend auf der Homepage publiziert. Roger Wittwer rechnet damit, dass die Zahl der monatlichen Röstungen in der nächsten Zeit steigen wird, da die Nachfrage sowie neue Ideen da seien. Das ist auch kein Wunder – die Freude an ihrem Handwerk steht den Wittwers ins Gesicht geschrieben. Bereitwillig nehmen sie sich Zeit für die Besucher, erklären ihr Tun und geben ihre Begeisterung weiter.

www.kaffeeschmiede.ch

kolumne

Anton Brüscheiler Gysenstein



Genau ist nicht genau

Mein Vorsatz für das Jahr 2009 ist klar: Ich will endlich mal pünktlicher werden und meine Aufgaben fristgerecht erledigen, sodass zum Beispiel auch meine Kolumnen endlich mal rechtzeitig auf der Redaktion eintreffen. In diesem Bestreben habe ich mich deshalb nach einer wirklich zuverlässigen und haargenau laufenden Uhr umgesehen.

Alle Fachleute, die ich auf der Suche nach einer genauen Uhr befragt hatte, waren sich einig: Was ich brauche, sei eine Funkuhr. Funkuhren sind Uhren, welche in regelmässigen Abständen das hypergenaue Zeitsignal eines Senders im Deutschen Mainflingen nahe Frankfurt empfangen und somit haargenau laufen.

Jedenfalls glaubte ich das, bis ich die im Internet für 70 Franken erworbene Funkarmbanduhr erhalten habe. Schockiert musste ich dann die Gebrauchsanweisung lesen: «Das von einer Atomuhr in Deutschland erzeugte Zeitsignal, das die Uhr über Funk steuert, hat eine Abweichung von einer Sekunde in einer Million Jahren.»

Als ich diesen Satz gelesen hatte, explodierte ich vor Wut. Da kauft man im guten Glauben eine Uhr, die einmalmal besonders genau und zuverlässig angeboten wird, und muss dann erfahren, dass diese in einer Million Jahren eine Sekunde vorgeht. Das ist doch wirklich das Hinterletzte! Wie soll ich da noch pünktlich meine Termine einhalten? Und Sie glauben gar nicht, wie viele Termine ich genau einzuhalten habe. Meine Töchter zur Schule bringen, das Auto in die Garage bringen, den afghanischen Hirtenhunden beider Hundecoiffeuse abholen, pünktliches Eintreffen an der Musikschule und an den Wochenenden müssen die Konzerte auf die Sekunde genau beginnen. Ganz schlimm an der neuen Uhr ist die psychische Unsicherheit, die sie beim Träger auslöst. Stetig fragt man sich: Geht die Uhr schon jetzt eine Sekunde vor oder vielleicht erst morgen oder in 500'000 Jahren. Dieses Gefühl, möglicherweise überall ungenau aufzukreuzen, macht mich fix und fertig. Das Allerschlimmste ist aber die Tatsache, dass mir völlig unkontrollierbar eine Sekunde des Lebens geklaut wird. Irgendwann geht diese Uhr plötzlich eine Sekunde vor und man ist völlig zu unrecht eine Sekunde älter. Ich lass mir doch nicht von einem deutschen Atomuhrsender mein Leben verkürzen! Wir einfachen Leuten müssen uns endlich gegen solche Willkür wehren! Ich habe mir jedenfalls sofort einen Anwalt genommen. Er wird die Betreiber des Atomuhrsenders wegen illegalen Lebensverkürzens Massnahmen verklagen.

Anton Brüscheiler ist Gitarrist und Liedermacher und damit ein Teil des Mundart-Duos «Die Hellen Barden». Er lebt in Gysenstein.

Die Ansichten der Kolumnistinnen/Kolumnisten müssen sich nicht mit jenen der Redaktion decken.



Die rohen Kaffeebohnen werden abgemessen.



Erst die Röstung verleiht dem Kaffee Farbe und Geschmack.