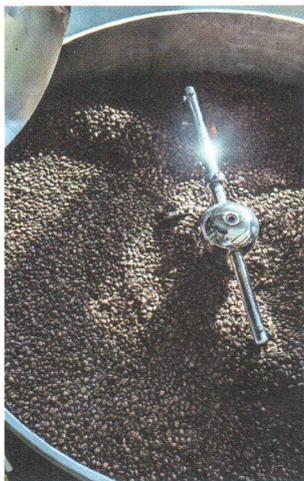


Mikro-Röstereien

# «Unser Ziel ist der perfekte Kaffee»

Fast unbemerkt ist in der Schweiz eine Szene von kleinen Kaffeeröstern entstanden. Sie holen das Beste aus den Bohnen.



## 1082

### Tassen Kaffee

trinkt jeder Schweizer  
im Durchschnitt pro Jahr.

## 5

### Milliarden Franken

setzt die Kaffeebranche  
jedes Jahr um  
(inklusive Hersteller  
von Kaffeemaschinen).

TEXT: MARTIN MÜLLER  
FOTOS: STEPHAN RAPPO

**D**en ersten Kaffee habe ich in der Bratpfanne auf dem Balkon geröstet», sagt Roger Wittwer. Heute spielt er mit seinem Zwei-Mann-Betrieb Kafischmitte in Langnau im Emmental in der Topliga. Ihm sind nur handverlesene Bohnen, eine ausgefeilte Röstmethode und eine individuell eingestellte Maschine gut genug.

Auf die Idee kam er, als er vor knapp zehn Jahren auf einer Reise durch Australien feststellte, dass «alle ihre eigene Beiz eröffnen». «Das kann ich auch», sagte er sich: «Aber nicht nur irgendwie, sondern so gut wie möglich.» Also brauchte es einen klaren Fokus. «Meine Frau lachte mich aus, als ich ihr von der Kaffee-Idee erzählte, weil ich mich mit Kaffee so gar nicht auskannte.» Heute kommt ihr ausschliesslich der Kaffee aus der eigenen Manufaktur in die Tasse.

«**Bester Espresso**», «**Bester Cappuccino**»

Beigebracht hat sich Roger Wittwer das Rösthandwerk selbst. Darin hat er Routine, sogar seinen Brotberuf hat der 38-Jährige selbst erlernt, mit Learning by Doing und Internetrecherche: Heute ist Wittwer Programmierer und Projektleiter bei Postfinance. In seinem Nebenerwerb als Röster gewann er mit seinem Kaffee an der Schweizer Barista-Meisterschaft 2012

und errang unter anderem die Titel «Bester Espresso» und «Bester Cappuccino». Zudem wurde er zum «Röster des Vertrauens» von Benjamin Hohlmann, dem letztjährigen Schweizer Meister am Brewers Cup. Wittwer reist inzwischen regelmässig in die Ursprungsländer, wo er in der Jury des Cup of Excellence sitzt und die weltbesten Kaffees auszeichnet. Eine eigene Beiz braucht er gar nicht mehr.

**Zu kurz geröstet, schmeckt Kaffee erbsig**

Jeden Montag steht er in seiner Kafischmitte im Dachgeschoss eines Gewerbehäuses in Langnau und startet die Flamme der Röstmaschine. Sie ist computergesteuert und zeigt für jeden Schritt einen Sollwert an. Aber Wittwer und sein Kompagnon Michal Otte programmieren für jede einzelne Kaffeeröstung ein eigenes Profil. Je nach Qualität und Reife der Bohnen und je nach gewünschter Geschmacksrichtung regulieren sie per Mausclick Temperatur, Brennleistung und Luftzug unterschiedlich.

«Nur fünf Prozent weniger Luftzug, und schon verändert sich der Geschmack des Kaffees», sagt Wittwer. Zu kurz geröstet, wird der Kaffee unangenehm sauer und erbsig. Zu lang, und die Bohnen erhalten Röstaromen und werden bitter. «Sehen Sie dieses gelbe Häutchen hier?», fragt Wittwer und greift in das runde Sieb, wo die Bohnen nach dem Rösten abküh-

Sie tüfteln für den erlesenen Geschmack:  
Roger Wittwer und Michal Otte (rechts)  
von der Kafischmitte, Langnau im Emmental



## 30 Kaffeebäume

gedeihen in der Schweiz:  
im Tropenhaus in Frutigen BE.  
Eine Tasse Frutiger Kaffee  
kostet 29 Franken.

## 12 200 Tonnen Rohkaffee

- das sind 600 Container -  
verarbeitet allein die Migros-  
Tochter Delica pro Jahr.  
In Kapseln gepresst, wird  
der Kaffee unter anderem  
nach Österreich, Russland,  
Slowenien, Israel, Südkorea  
und Thailand exportiert.

## 13 500 Tonnen Rohkaffee

schwer ist das Pflichtlager für  
Kriegsfälle, Katastrophen und  
andere Krisen - das würde  
bei normalem Verbrauch  
gut zwei Monate reichen.

## 60 000 Tonnen Kaffee

exportierte die Schweiz  
im Jahr 2014, den Grossteil  
geröstet und in Kapselform.  
Mengenmässig entspricht das  
annähernd dem Käseexport  
(68 000 Tonnen); wertmässig  
ist der Kaffeexport  
deutlich wichtiger.

QUELLEN: INTERNATIONAL COFFEE  
ORGANIZATION, PROCAFE, MIGROS,  
AUSSENHANDELSSTATISTIK,  
SWITZERLAND CHEESE MARKETING,  
BEOBACHTER-RECHERCHEN

len. «Es muss hell bleiben, sonst sind die Bohnen verbrannt.» Das unterscheidet Qualitätskaffee von Massenware.

Kleinbetriebe wie die Langnauer Kafischmitte liegen im Trend. Fast jeden Monat eröffnet ein neuer. Mittlerweile sind es schweizweit geschätzt mehr als 80 Mikroröstereien. Sie wenden sich an Konsumenten, die das Authentische suchen, hinter die Kulissen blicken wollen: Woher kommt mein Kaffee? Wie entsteht er? Wie gut gehts dem Bauern?

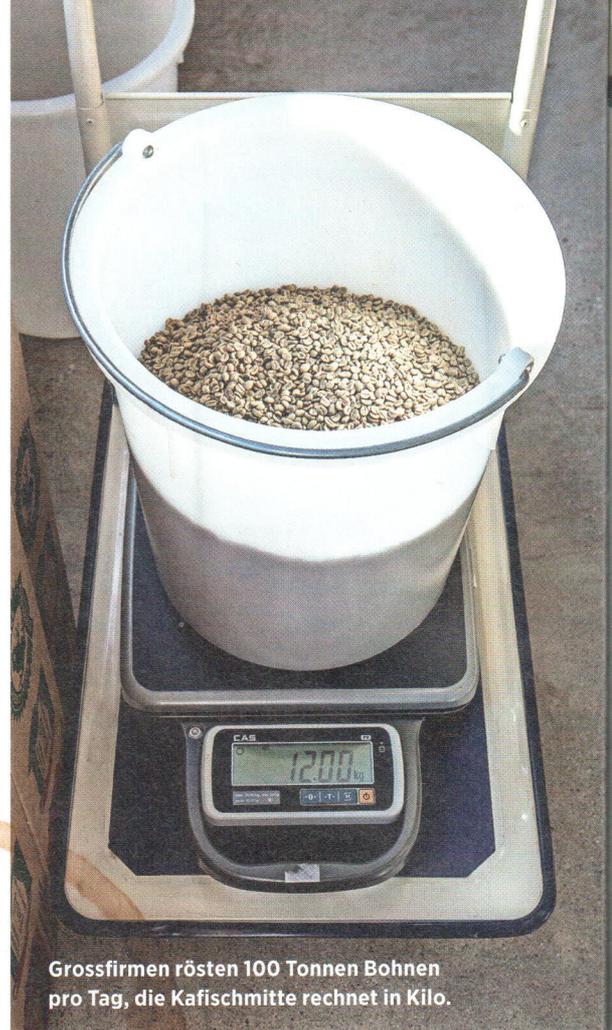
All das weiss nicht, wer industriell hergestellten Kaffee konsumiert. Und das tun weiterhin die allermeisten. Allein die Migros verarbeitet in ihrer Tochterfirma Delica in Birsfelden bis zu 100 Tonnen Kaffee - pro Tag. Einen Teil davon exportiert sie anschliessend wieder.

### Ein Profi eröffnet eine Mikrorösterei

Von industriell geröstetem Kaffee hat Kaspar Wyss genug - den kennt der 45-Jährige aus jahrelanger Erfahrung als Betriebsleiter bei Merkur und weiteren Grossröstereien. «Die Bohnen habe ich praktisch nie gesehen, geschweige denn angefasst. Alles läuft durch irgendwelche Rohre. Solange der Computer nicht reklamiert, läuft alles vollautomatisch.»

Mit seinem 25-jährigen Geschäftspartner Michel Aeschbacher setzt er in der «Showrösterei» im bernischen Aarwangen auf echtes Handwerk: «Wir möchten, dass die Kunden zu uns kommen und zuschauen, wie das Produkt entsteht.» Das tut es mit viel Know-how, viel Erfahrung - und viel Zeit: In Grossbetrieben werden die Bohnen in 90 Sekunden bei bis zu 800 Grad geröstet. Bei diesem Expresstempo können magenreizende Bitterstoffe entstehen, zudem sind die Bohnen oft aussen fast verkohlt, innen aber noch roh.

«Bei uns dauert dieser Prozess 17 bis 18 Minuten», sagt Wyss. Wenn die handwarmen Bohnen in die auf 250 Grad geheizte Trommel kommen, bricht die Temperatur erst mal zusammen. Allmählich steigt sie wieder, die Farbe der Bohnen verändert sich, sie caramolisieren, während sich die Edelstahltrommel dreht. «Es ist wie mit einem Steak in der Pfanne: Es dauert, bis es innen durch ist.» Kaspar Wyss ist gelernter Metzger, Michel Aeschbacher ursprünglich Koch. Er liess sich zum Barista, zum Kaffeebrauer, ausbilden und belegte an den Schweizer Meisterschaften mehrmals Podestplätze.



Grossfirmen rösten 100 Tonnen Bohnen pro Tag, die Kafischmitte rechnet in Kilo.

«Ich prüble sehr gern», sagt Michel Aeschbacher. Er freut sich diebisch, wenn er eine unerwartete Geschmacksnuance aus einem Spezialitätenkaffee von irgend-einem entlegenen Winkel dieser Welt herausfiltern kann. Über 800 Aromakomponenten können Experten im Kaffee unterscheiden, die Beschreibungen reichen von «sirupig» über «wilde Beeren» oder «frisches Brot» bis «funky». Exotische Röstungen seien für Profis an Schweizer Meisterschaften ideal, sagt Aeschbacher. Aber nicht für den Massenmarkt; sie wären eine «komplette Überforderung für ungeschulte Gaumen», sagt Aeschbacher. «Für mich muss es ein rundes Geschmackserlebnis geben.»

### Kaffee soll den Gaumen nicht austrocknen

Darum sind die in der Showrösterei produzierten Kaffeearten zwar ungewöhnlich, aber auf «Normalkunden» ausgerichtet. Der erste Schluck ist ausgewogen, mild, frei von Säure. Vom zweiten Schluck an kommen Kraft und Charakter zur Geltung. Die Kundschaft reicht von der Landbeiz bis zum Sterne-Gourmettempel. «Unser Ziel ist der perfekte Kaffee, der den Gaumen nicht austrocknet», sagt Profi-

Im besten Fall schaut eine schwarze Null heraus, aber Rösten macht Spass: Michal Otte von der Kafischmitte

Barista Michel Aeschbacher. «Wir wollen die Kraft des Kaffees wirken lassen, nicht die Kraft des Röstens.» Die Maschine sei nur Mittel zum Zweck. Den didaktischen Ansatz können die beiden Experten trotzdem nicht weglassen: «Die industriegewöhnten Kunden sollen lernen, dass Kaffee von Natur aus eine gewisse Säure hat – aber sie muss nicht stören, sie kann auch fruchtig schmecken», so Aeschbacher.

#### Er kennt die Kaffeebauern und Wirte

Das sieht Roger Wittwer in seiner Langnauer Kafischmitte genauso. Aber das Rösten, so sehr es ihn fasziniert, ist für ihn nur *ein* Aspekt des Ganzen. «Es geht mir um den Prozess von A bis Z.» Das heisst für ihn: Er kennt vom Anfang (die Bauern, die etwa in Ecuador, Nicaragua und Guatemala Kaffee anpflanzen) bis ans Ende (die Gastrobetriebe, die seinen Kaffee ausschenken) möglichst alle Beteiligten persönlich. «Der intensive Kontakt mit den Herstellern ist mir ein zentrales Anliegen», sagt Wittwer.

Dabei geht es oft um Privates. So weiss er, wessen Hund gerade gestor-



Mit Hingabe: Für jede einzelne Röstung wird ein eigenes Profil programmiert.

#### Beobachter online

Auf einer interaktiven Schweizer Karte finden Sie Kleinröstereien in Ihrer Nähe: [www.beobachter.ch/roesterei](http://www.beobachter.ch/roesterei)

ben ist. Oder dass sich die junge Familie von Javier Valle in Nicaragua gerade über ihr zweites Kind freut.

So wählerisch er bei den Produzenten ist – er kauft nur die beste Ware von ausgewählten Plantagen und zahlt dafür ein Mehrfaches des Markt- und Fair-Trade-Preises –, so kritisch ist er auch bei der Kundschaft: Werbung macht er nicht, und er lehnt auch mal einen gewerblichen Kunden ab, sei es, weil sein Café zu nah an dem eines anderen Kunden liegt oder weil das Betriebskonzept nicht zur Kafischmitte-Philosophie passt.

#### «Aaschiisse» darf es mich nicht»

Bei aller Leidenschaft, allem Enthusiasmus – die neuen Mikroröster sind betriebswirtschaftlich nicht völlig blind. Roger Wittwer hat eine KV-Ausbildung; seine Kafischmitte ist so eingerichtet, dass die Arbeitsschritte möglichst effizient sind: Vom Warenlift, der die Jutesäcke aus dem Erdgeschoss in die Manufaktur hievt, gehts im Uhrzeigersinn via Zwischenlager zum Trommelröster, zum Säubern von Fremdkörnern, zur Mischung, zur Ab-

füllanlage, zum Lager und schliesslich zur Versandstation. Trotzdem rentiert das Ganze nicht wirklich, im besten Fall schaut eine schwarze Null heraus.

Wittwer hat seinen Brotjob auf 60 Prozent reduziert – das macht er mit dem bescheidenen Kaffeeertrag nicht wett. «Rentieren muss es nicht, aber «aaschiisse» darf es mich nicht», sagt Wittwer. Allzu sehr wachsen will er mit seiner Firma gar nicht. Dass beide Jobs, Familie und Freizeit nebeneinander Platz haben, ist ihm wichtiger.

### In jeder Tasse steckt eine Weltreise

An den Preisen liegt es nicht, dass es kaum rentiert. Pro Kilo bezahlen Privatkunden in der Kafischmitte fast 50 Franken, annähernd zehnmal so viel wie im Discounter. Dafür weiss der Kunde, welcher Bauer die Bohnen wo und auf welcher Meereshöhe angepflanzt hat, und erfährt sogar, wie viel Geld er dafür gekriegt hat.

All das steht auf der Packung des fertigen Kaffees oder ist im Internet nachzulesen – dort schildert Roger Wittwer die Lebensumstände und Anbaumethoden «seiner» Kaffeebauern und zeigt sie in kurzen Filmen bei der Arbeit. Was dem Whiskyliebhaber sein Single Malt, ist dem Kaffee freak sein Single Origin (aus einer genau bestimmten geografischen Region) oder, noch besser, Single Estate (von einer genau bestimmten Plantage).

Wittwer macht so für den Kaffeetrinker fassbar, was hinter jeder Tasse steht: eine Weltreise. Die Schweiz ist der bedeutendste Umschlagplatz – drei Viertel des weltweiten Kaffeehandels werden über hiesige Firmen abgewickelt –, der Grossteil der Ware allerdings berührt nie Schweizer Boden, sondern wird über eine der international tätigen Handelsfirmen vom Ursprungsland (Brasilien, Kolumbien) zum Zielort verschoben.

Die meisten dieser Händler sitzen, wie beim Rohstoffgeschäft mit Gold oder Silber, in Zug. Allein die Bernhard Rothfos Intercafé AG kauft pro Jahr rund 750 000 Tonnen Bohnen – mehr als der Nahrungsmittelmulti Nestlé für die gesamte Nescafé- und Nespresso-Produktion braucht.

Mikroröstereien wie die in Langnau oder Aarwangen sind die Gegen-



Beliefern Landbeizen wie Gourmetlokale:  
Kaspar Wyss (links) und Michel Aeschbacher,  
Showrösterei Aarwangen BE

**«Kaffee rösten ist wie Fleisch braten: Es dauert, bis es innen durch ist.»**

Kaspar Wyss, Kaffeeröster

bewegung zum globalisierten Kaffeehandel. Damit sie den hohen Preis ihrer Produkte rechtfertigen können, müssen sie einiges bieten.

### Transparenz ist gefragt

Eben beispielsweise den Film über den Kaffeebauer Diego Guardia in Costa Rica, wie ihn die Kafischmitte zeigt.

Die Showrösterei wiederum verrät gern die Rezeptur, etwa das Verhältnis von Robusta-Bohnen und Arabica-Bohnen für ihre Mischungen. «Wir wollen transparent sein, wir fürchten nicht, dass uns jemand nachmacht», sagt Jungunternehmer Kaspar Wyss selbstbewusst. ■