



Durch den Röst-
prozess bekommen die Bohnen
ihren typischen
Geschmack.

Patrik Hosennen
??????????

DAS BESTE AUS DER BOHNE

Darf es ein Americano, ein Cortado oder ein Flat White sein? Die heutige Kaffeekultur bietet für jeden Geschmack etwas. An den Aromen des Rohstoffs tüfteln Röster wie Patrik Hosennen in Gersau SZ. Baristas wiederum wissen, wie die Getränke zubereitet werden.

— Text Michael Lütscher Fotos Lukas Lienhard

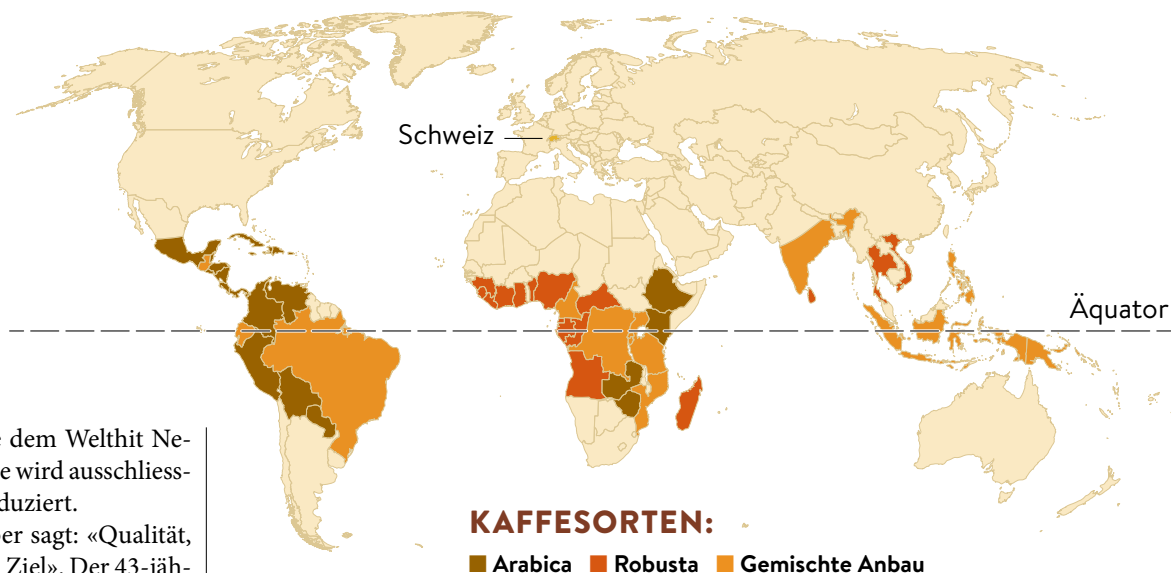
Es dröhnt. Und riecht nach Kaffee. In einer rot glänzenden Maschine rösten Kaffeebohnen, indem sie sich in einer Trommel über Gasflammen drehen. Ein Bullauge erlaubt den Einblick in die Trommel: Die Farbe der Bohnen wandelt sich in wenigen Minuten von einem fahlen Grün zum kräftigen Kaffeebraun.

Im dritten Stock der ehemaligen Seidenspinnerei Gersau SZ, einem stattlichen Gebäude aus dem 19. Jahrhundert, befindet sich seit vier Jahren die Kaffeerösterei Hosennen. Ein Kleinbetrieb, der wie viele andere im Land in letzter Zeit entstanden ist. Innerhalb von fünf Jahren hat sich die Zahl der Röstereien um die Hälfte auf rund 120 Betriebe erhöht.

Patrik Hosennen röstet rund 100 Kilogramm Kaffee pro Tag. Damit ist er ein Nischenproduzent. 2017 wurden in der Schweiz rund 150 000 Tonnen Kaffee geröstet. Davon ging knapp die Hälfte in den Export, im Wert vor rund zwei Milliarden Franken. Damit ist die Schweiz wertmässig vor Italien Exportweltmeister bei geröstetem Kaffee. Geschuldet ist diese →

ANBAUGEBIETE

Kaffee gedeiht in den Tropen im sogenannten Kaffeegürtel zwischen nördlichem und südlichen Wendekreis um den Globus.



Position in erster Linie dem Welthit Nespresso; der Kapselkaffee wird ausschliesslich in der Schweiz produziert.

Patrik Hosennen aber sagt: «Qualität, nicht Quantität ist mein Ziel». Der 43-jährige Firmeninhaber ist ein Kaffeeröster der neuen Generation. «Ich will den Leuten die Welt der Aromen näher bringen», sagt er. Seine Augen, grünlich wie die rohen Kaffeebohnen, flackern wie das Gasfeuer im Röster. Seine Leidenschaft für den Kaffee ist offensichtlich, ebenso sein Pioniergeist: «Es geht darum, ein uraltes Handwerk mit moderner Technik zu verbinden».

Tradition und Moderne

Sinnbildlich dafür ist der grosse Bildschirm neben der roten Röstmaschine. Auf dem Monitor zu sehen sind zwei Kurven. Die eine zeigt den idealen Temperaturverlauf der Röstung. Je länger der Vorgang dauert, desto heisser wird es in der Maschine. Die zweite Kurve zeigt die tatsächliche Temperatur an. Der Röstmeister muss dafür sorgen, dass beide Kurven möglichst nahe beieinander verlaufen. Die Röstung soll bei konstant steigenden Temperaturen bis zu 220 Grad erfolgen. Nach gut zehn Minuten ist der Prozess vollendet, die dunklen Bohnen purzeln aus der Maschine auf ein Sieb und kühlen ab.

In einem klimatisierten Nebenraum lagern Jutesäcke, prall gefüllt mit rohen Kaffeebohnen. Sechs Sorten aus fünf Ländern – Äthiopien, Brasilien, Indonesien, Kolumbien und Kuba. Wächsern sehen die Böhnchen aus, kleiner als nach der Röstung, bei der sie aufgehen.

Eine Kaffeebohne ist die Hälfte des Kerns einer Kaffeekirsche. Diese wächst

bunt, goldgelb bis tiefrot, an Kaffeebäumen in tropischen Ländern, dem sogenannten Kaffeegürtel (siehe Karte oben). Nach der Ernte werden die Bohnen aus den Früchten gelöst, was je nach Region mit verschiedenen Methoden erreicht wird (siehe Glossar Seite 43).

Schon vor über tausend Jahren wurde Kaffee in Äthiopien angebaut. Vom ostafrikanischen Land aus verbreitete sich die Pflanze später rund um den Erdball, begünstigt vom Kolonialismus: Europas imperiale Mächte bauten den Kaffee in ihren Kolonien an.

In der Kaffeeproduktion werden nur zwei Arten Kaffee verwendet: die feinere Arabica, die in höher gelegenen Gegenden gedeiht, und die einfachere Robusta, die in tropischen Tieflagen wächst. Von beiden Arten gibt es wiederum verschiedene Sorten, die sich je nach Herkunft in Grösse und Geschmack unterscheiden.

In modischen Kaffeebars liest man darum heutzutage detaillierte Herkunftsbezeichnungen – Land, Region und Höhenlage des Anbaus, der Art, Sorte, Verarbeitungsart und Röstung der Bohne (siehe Interview mit der Barista Emi Fukahori, S. 40). Es ist eine Art Ursprungsdeklaration, wie man sie von anderen Genussmitteln her kennt. Vom Wein natürlich, neuerdings auch von Schokola-

de. Kaffee wird auf verschiedenste Arten gebraut – in der Vielfalt ähnlich wie Bier.

Die jahrelange Gewissheit, dass der Espresso aus der Kolbenmaschine die reinste, beste Form aller Kaffees sei, ist ins Wanken geraten. Heute wird Kaffee auch kalt gebraut, ein Prozess, der bis zu 24 Stunden lang dauert. Und der gute, alte Filterkaffee feiert unter Kennern ein Comeback als Weg zu einem besonders fruchtigen Kaffee. Röster Patrik Hosennen beginnt seinen Tag mit einer Tasse Filterkaffee – «des Aromas wegen».

Wie eine Bohne in der Tasse schmecken soll, ist aber in erster Linie eine Frage der Röstung. Patrik Hosennen nimmt eine Tafel zur Hand, die vier Kurven zeigt. Sie zeigen die Intensität von Säure, Fruchtaroma, Körper und Röstaroma bei fort-dauernder Röstung an. Die Kurven sind keineswegs deckungsgleich, sondern überschneiden sich. Womit klar wird: Jede Röstung ist ein Kompromiss. Welche Eigenschaft mehr und welche weniger zur Geltung kommt, entscheidet der Röster.

«Ich versuche herauszuholen, was die Bohnen und ihre Herkunft bieten», sagt Hosennen. Um dies zu demonstrieren, bereitet er mit seiner Cimbali-Kaffeemaschine drei Espresso zu. Der erste schmeckt kräftig, etwas kratzig und säuerlich – ein klassischer Espresso, aus Bohnen aus Ko-

Fortsetzung auf Seite 42



Mitarbeiter
Arno Camenzind
überwacht am
Computerbild-
schirm und in der
Röstmaschine den
Temperaturverlauf
der Bohnen.



EINE MEISTERIN IM KAFFEEMACHEN

«ER SCHMECKTE NACH ERDBEEREN»

Kaffee kann fruchtige, florale oder schokoladige Aromen entwickeln. Beim Espresso steht die Intensität im Vordergrund, beim Filterkaffee die Geschmacksnoten. Barista Emi Fukahori weiss viel über Bohnen, Röstungen und die Art der Zubereitung.

Emi Fukahori, wieso sind Sie Barista, also Kaffeemacherin, geworden?

Ich bin Kaffeeliebhaberin, liebe es zu essen und zu trinken und bin neugierig. 2014 war ich als Zuschauerin beim Training der damaligen Schweizer Barista-Meisterin Nina Rimpl dabei. Ich durfte ihren Cappuccino trinken. Sie sagte, er schmecke nach Erdbeeren. Das tat er tatsächlich. Ich dachte: «Wie kann ein Kaffee nach Erdbeeren schmecken?» Sie erzählte vom Kaffee, vom Herstellungsprozess, von der Röstung. Ich verstand nichts davon. Sie sagte mir: «Mach an der Meisterschaft mit, dann erfährst du mehr.» Was ich dann tat.

Worauf Sie 2015 gleich Schweizer Barista-Meisterin wurden.

Ja. Erst danach begann ich als Barista zu arbeiten. Davor war Kaffeetrinken mein Hobby und ich arbeitete in der Reisebranche. Ende 2016 machte ich mein eigenes Café auf, zusammen mit meinem Partner, den ich über das Kaffeemachen kennen gelernt hatte.

Welches ist die beste Zubereitungsart für einen Kaffee?

Schwierig zu sagen. Ich frage meine Kunden stets, ob sie die Intensität des Kaffees oder die Geschmacksnoten geniessen wollen. Trifft Variante eins zu, ist Espresso das richtige. Bei Variante zwei empfehle ich Filterkaffee.

Aber es gibt doch noch mehr Möglichkeiten?

Das sind die grundsätzlichen Zubereitungsformen. Wir bieten in unserem Café viel mehr Arten an. Dabei ver-



Emi Fukahori, 30, war 2015 Schweizer Barista-Meisterin. Die gebürtige Japanerin betreibt mit ihrem Partner Mathieu Theis, dem Barista-Meister von 2016, die beiden Mame-Cafés in Zürich.

wenden wir jeweils vier bis sechs Sorten Bohnen, klassiert nach drei Geschmacksrichtungen – floral, fruchtig und schokoladig.

Was ist darunter zu verstehen?

Der Kaffee enthält keine Schokolade, aber schokoladige Sorten sind wenig säurebetont. Wer mehr charaktervolle Noten geniessen möchte, wählt einen fruchtigen oder floralen Kaffee. Diese haben mehr Säure.

Was entscheidet über die Art des Geschmacks?

Wie ein Kaffee schmeckt, hängt von vier Faktoren ab: von der Art der Kaffeebohnen, ihrer Herkunft, dem Produktionsprozess mit der Bearbeitung der Kaffeeirschen und der Röstung, und schliesslich der Zubereitung.

Was ist bei der Zubereitung zu beachten?

Je mehr man über den Kaffee und das Wasser weiss, desto einfacher ist das Zubereiten. Darum wäge ich alles ab, was ich verwende: Kaffeebohnen vor- und nach dem Mahlen, das Wasser. Wichtig ist natürlich auch die Brühtemperatur.

Wie heiss soll das Wasser sein?

Je heisser es ist, desto mehr Stoffe werden aus dem Kaffee gelöst. Ist die Extraktion zu stark, wird der Kaffee bitter. Das versuchen wir zu vermeiden. Für den Espresso erhitzen wir das Wasser auf 93,4 Grad. Das wird mit einem Druck von 9 Bar durch den Kaffee gepresst, der viel feiner gemahlen ist als Filterkaffee.

Wie heiss wird Filterkaffee gebrüht?

Je nach Röstung der Bohnen bei 80 bis 100 Grad. Die Extraktion beeinflusst auch den Koffeingehalt. Je länger das Kaffeepulver im Wasser ist, desto mehr Koffein im Kaffee. Ein Espresso ist in 30 Sekunden fertig, ein Filterkaffee braucht zwei Minuten. Darum enthält ein Filterkaffee bei gleicher Wasser- und Kaffeemenge mehr Koffein als ein Espresso.

Wie ist das beim kalten Kaffee, dem sogenannten Cold Brew, den Sie auch anbieten?

Cold Brew ist besonders koffeinhaltig. Man lässt das Kaffeepulver ja während 24 Stunden ziehen. Allerdings geschieht dies, wie der Name andeutet, im kalten Wasser. Deshalb werden süsse Aromen, aber keine Bitterstoffe aus dem Kaffee gelöst. Diese lösen sich nur in heissem Wasser.

Wann trinken Sie welche Art Kaffee?

Vormittags Cappuccino. Mittags nach dem Essen Espresso. Und am Nachmittag Filterkaffee.

Wieso?

Morgens brauche ich etwas Zeit, um aufzuwachen. Da ist ein cremiger Cappuccino das Richtige. Espresso rundet ein gutes Essen ab. Ein Shot, ohne Milch. Der Filterkaffee ist ideal, um sich einen Moment hinzusetzen und zu geniessen.

AUF EINE TASSE

Die Adressen der Mame-Cafés: Josefstr. 160, 8005 Zürich; Seefeldstr. 19, 8008 Zürich. www.mame-coffee.com

REICHE KAFFEEKULTUR

CREMA

Kennzeichen eines unter besonders viel Druck gebrühten Espressos. Viel Schaum bedeutet, dass die Röstung des Kaffees frisch ist.

AMERICANO

Espresso, der mit heissem Wasser verdünnt wird.

CAFE CRÈME

Heller gerösteter Kaffee, mit der Maschine zubereitet – was ihm zu einer zarten Crema verhilft – mit Kaffee-rahm verfeinert.

COLD BREW

Kaffeepulver wird während 24 Stunden im kalten Wasser gelöst. Der so entstandene Kaffee ist frei von Bitterstoffen und wird kalt getrunken.

CORTADO

Je 30 Milliliter Espresso nach spanischer Art und aufgeschäumte Milch, im Glas serviert.

ESPRESSO

Der Kaffee, der entsteht, wenn Wasser maschinell fast kochend durch ein Sieb mit Kaffee- pulver gepresst wird. Weil die Wasser-

menge im Verhältnis zum Pulver klein ist, entsteht ein dunkler Kaffee.

FILTERKAFFEE

Man gibt Kaffee- pulver in einen trichterförmigen Filter aus Papier oder Stoff über einem Gefäss. Das in den Filter gegebene heisse Wasser dringt durch den Kaffee und tropft ins Gefäss (siehe Bild rechts).

FLAT WHITE

Ein doppelter Ristretto in einer Kaffeetasse mit heisser Milch und etwas Schaum. In Australien erfunden.

MILCHKAFFEE (ODER SCHALE)

Mindestens zur Hälfte aus Milch bestehend.

TÜRKISCHER KAFFEE

Extrem fein gemahlener Kaffee wird in einer kleinen Kanne mit Wasser rasch aufgekocht.



RISTRETTO

Ein besonders starker Espresso, der entsteht, wenn man weniger Wasser verwendet.



CAPPUCCINO

Ein Espresso in einer Kaffeetasse, darüber die doppelte Menge warmer Milch und zuoberst ebenso viel dichter Milchschaum.



LATTE MACCHIATO

Ein Espresso mit geschäumter Milch obenauf.



ICED COFFEE
Erkalteter Kaffee, der mit Eiswürfeln serviert wird. Gilt als amerikanische Erfindung.

MANUELL BRAUEN



AEROPRESS

Ein Gerät aus Kunststoff, das Sieb und Filter vereint. Man stellt den Kunststoffzylinder auf eine Tasse, gibt Kaffee und Wasser hinein und stösst das Wasser mit Hilfe eines Kolbens durch den Kaffee in die Tasse.



CAFÉTIÈRE

Eine Kanne aus Metall oder Glas, in die man Kaffee- pulver, dann heisses Wasser leert. Nach einer Weile schwimmen die Kaffeepartikel oben auf. Mit dem Metallsieb stösst man sie auf den Boden – der Kaffee ist trinkbereit.



ESPRESSOKANNE Das Kaffee- pulver wird in das Sieb in der Mitte der dreiteiligen Kanne gefüllt. Die Kanne kommt zusammenge-

schraubt auf den Herd. Sobald das Wasser am Boden zu kochen beginnt, wird es durch das Sieb in den obersten Teil gedrückt. Die einfachste Espressomaschine, 1933 erfunden vom Italiener Alfonso Bialetti.

«Die Balance zu finden zwischen bitter, süss und vollmundig ist eine tägliche Herausforderung.»

Patrik Hosennens

Fortsetzung von Seite 38

lumbien. Der zweite wirkt blumig, fruchtig und auch säuerlich. Der Rohstoff dazu stammt aus dem äthiopischen Hochland. Der dritte ist ausgesprochen dickflüssig, aber bemerkenswert mild. Es ist eine Probemischung aus drei Kaffeesorten.

20 bis 40 Espresso probiert Hosennens jeden Tag. Mit einem Löffel nimmt er vom Gebräu, kostet es und spuckt es wieder aus – ein Vorgehen, wie man es vom Weindegustieren her kennt. Ihm geht es um das Perfektionieren und um die Qualitätskontrolle. «Die Balance zu finden zwischen bitter, süss und vollmundig ist eine tägliche Herausforderung», sagt er.

Zwei Mischungen und sechs Kaffees aus je einer Sorte produziert Hosennens. «Wenig, dafür gut», lautet sein Motto.

Chance für Neubeginn

Patrik Hosennens arbeitete einst als Rohstoff-Analyst in der Finanzbranche: Er versuchte die Marktentwicklungen etwa von Kaffee richtig voraus zu sehen. Vor zehn Jahren wurde er ein Opfer der Finanzkrise – er wurde wie viele andere entlassen. Dabei stellte man ihn sofort frei, was den Vorteil hatte, dass er einige Monate den Lohn beziehen konnte, ohne dafür arbeiten zu müssen. Es war die Chance, zu beginnen, was ihn schon lange interessiert hatte: Kaffee zu rösten.

Er las, was er im Internet und in Büchern dazu finden konnte, kontaktierte Leute, die etwas davon verstanden, probierte. Aus dem Hobby wurde mehr. 2011 nahm er an einem Wettbewerb zum Degustieren von Kaffee teil. Und wurde Schweizer Meister. Das verhalf ihm in der Szene der Baristas zu einem Namen. Ein Vorteil für den Verkauf seiner Kaffees.



Patrik Hosennens Ehefrau Renata Pagliuca hilft ihrem Mann im Geschäft.

Kaffeeepflanze mit Blüten und Kirschen.



Die Probe aufs Exempel machte Hosennens mit der «Dorfmischung»: Einem Kaffee, den er für seinen Wohnort Gersau konzipierte. Der Dorfladen nahm die Mischung ins Sortiment auf. Sie kam an.

Aus dem Ein-Mann-Projekt ist inzwischen eine Kleinfirma geworden. Ehefrau Renata Pagliuca, 41, besorgt die Buchhaltung, betreut das Ladenlokal im Dorf, das dienstagnachmittags geöffnet ist und «managt die Familie mit den beiden Kindern», wie sie sagt. Ein Mitarbeiter röstet täglich die Bohnen, eine Teilzeit-Mit-

arbeiterin füllt zwei Mal pro Woche den Kaffee in 250- und 500-Gramm-Tüten ab. Darauf steht, welche Sorte Kaffee aus welcher Gegend enthalten ist, auf welcher Meereshöhe sie von wem wann angepflanzt und wann sie abgepackt wurde. Zu 95 Prozent verkauft Hosennens ganze Bohnen: «So bleibt das Aroma länger erhalten».

Er selbst ist jeweils nachmittags unterwegs, besucht Kunden in Gastronomie und Handel, spricht mit Kaffee-Experten. Letztes Jahr reiste er nach Kolumbien, besuchte eine Farm, von der er Bohnen kauft. Der Einkauf erstklassiger Bohnen





ANBAU UND PRODUKTION

KAFFEEKIRSCH (ODER KAFFEEFRUCHT)

Wächst an Kaffeebäumen. Wird gelb bis rot, wenn sie reif ist. Im Durchschnitt etwa traubengross. Enthält zwei grosse Samen – die Kaffeebohnen. KaffEEKirschen werden von Hand oder maschinell gepflückt.

KAFFEEBOHNE

Samen oder Kern der KaffEEKirsche.

NASSAUFBEREITUNG
Das Fruchtfleisch der KaffEEKirschen wird gleich nach der Ernte entfernt. Um die Reste der Pulpe, die an den Bohnen hängen, lösen zu können, werden diese eine Weile in Wasser gelegt. Nach der Reinigung werden sie getrocknet.

TROCKENAUFBEREITUNG
In wasserarmen Ländern (zB. Äthiopien) werden die KaffEEKirschen an der Sonne getrocknet, bevor die KaffEEbohnen aus dem Fruchtfleisch gelöst werden.

PULPED-NATURAL-AUFBEREITUNG (SEMI-WASHED-METHODE)

Die Bohnen werden wie bei der Nassaufbereitung nach der Ernte vom Fruchtfleisch gelöst, danach aber an der Sonne getrocknet, um die Resten der Pulpe lösen zu können.

ARABICA

Aus Bohnen dieser Art stammen rund 75 Prozent der weltweiten Kaffeeproduktion. Sie wächst in Höhenlagen zwischen 600 und 2000 Metern.

ROBUSTA

Kaffeeart, die im tropischen Tiefland wächst. Weniger Aroma, aber mehr Ertrag und ein höherer Koffeingehalt als Arabica. Wird für Instantkaffee und manchmal Espresso-Mischungen verwendet.

KOFFEIN

Dieser Stoff ist dafür verantwortlich, dass Kaffee wach und süchtig macht.



Vor dem Rösten sind die KaffEEbohnen noch grünlich.

RÖSTUNG

Bringt die Aromenvielfalt der Bohnen zur Entfaltung. Die Dauer und die maximale Temperatur des Röstens (200–250 Grad) entscheidet darüber, wie bitter, sauer oder süss der Kaffee schmeckt. Hell geröstete Bohnen entfalten mehr Kaffeearomen, stark geröstete Bohnen mehr Röstaromen.

mit Herkunftsgarantie ist für eine Kleinfirma nicht einfach. Zumal Hosennens Anspruch heisst: «Bio-Kaffee in Top-Qualität aus fairem Handel».

Soziales Engagement

Hosennen spürt auch einen sozialen Auftrag. «Ich will einen kleinen Beitrag für eine bessere Welt leisten», sagt er. Das ist typisch für die neue Generation von Röstern. Die Kaffeebauern sollen einen fairen Preis erhalten – «einen, von dem eine ganze Familie leben kann».

Im Schweizer Hans Rudolf Auer hat Hosennen in Kolumbien einen Gewährsmann für seine Ansprüche gefunden.

Über ihn bezieht er Kaffee. Auer bezahlt den Kleinbauern das Dreifache des Weltmarktpreises. «Nicht aus Mitleid, sondern für die ausgezeichnete Qualität», sagt Hosennen. Für Lieferungen aus anderen Weltgegenden muss er sich indes auf Grosshandelsfirmen verlassen.

Hosennen hat noch viel vor. Er arbeitet mit der Firma Qualysense in Glattbrugg ZH zusammen, die eine Software zur Klassifizierung von KaffEEbohnen entwickelt hat. Diese ist fähig, jede einzelne Bohne auf Reifegrad und allfällige Schäden zu scannen, also zu durchleuchten, und sie anschliessend zu sortieren. Probalber schickt Hosennen einen kleinen

Teil seiner Bohnen an die Qualysense. Zurück erhält er sortierte Bohnen, die er ihrer Qualität entsprechend kürzer oder länger, milder oder schärfer rösten kann. In Zukunft soll seine gesamte Produktion auf diese Weise geprüft werden. Auf dass besonders ausgewogene Kaffees resultieren. ■

HOSENNEN KAFFEE KAUFEN

Kaffee von Patrik Hosennen ist in seinem Laden und im Volg in Gersau sowie über seine Website erhältlich: www.hosennen-kaffee.ch

