

Wissenswertes über Kaffee

Haben Sie Ihre Kaffeebohnen schon einmal genau angeschaut? Wenn Sie genau hinschauen, können Sie erkennen, ob die Bohnen mit Sorgfalt behandelt wurden oder als «einfache Ware». Bei Vollenweider finden Sie nur Kaffee, der mit Sorgfalt und Respekt behandelt wird. Erwarten Sie mehr von ihrem Kaffee und schmecken Sie den Unterschied.



Kaffee-Kleinröstereien: klein aber fein.

In der Schweiz verschwindet der grösste Teil des Rohkaffees in die industrialisierten Röstfabriken und findet sich dann in den Regalen der Grossverteiler. Daneben gibt es aber auch noch einige kleinere Betriebe, wie die Rösterei von Armin und Urs Vollenweider auf dem Weisbrod-Fabrikareal in Hausen am Albis. Geleitet wird das Unternehmen von Armin Vollenweider, dem Cousin von Urs. An der Kaffeebar kann dabei nicht nur dem anspruchsvollen Röstvorgang des Kaffees zugehört werden. Kakao, Tee und Schokolade stehen neben aromatischen Kaffeespezialitäten bereit, um die Sinne des anspruchsvollen Geniessers zu verwöhnen.

Eine zentrale Rolle spielt die Röstmaschine und deren Bedienung, denn Kaffee rösten bedarf grosser Aufmerksamkeit. Nur rund 15 bis 20 Minuten dauert der Röstvorgang in der von einer fein regulierbaren Gasflamme beheizten Trommel bei einer Temperatur von 230 bis 250 Grad (koffeinfreier Kaffee bei 200 Grad). Dabei müssen die Bohnen ständig in Bewegung gehalten werden, damit sie nicht anbrennen. Platzen die Bohnen wie Popcorn, dauert es nur noch wenige Sekunden, ehe der Kaffee verbrennt. Nur eine einzige verbrannte Bohne kann grössere Mengen Kaffee bitter machen. Sind alle Bohnen aufgeplatzt, werden sie so schnell wie möglich unter ständiger Bewegung über einem Rost, durch den kalte Luft bläst, abgekühlt. Noch nichts ist dabei zu riechen vom aromatischen Duft des Kaffees. Der stellt sich erst ein, wenn die gerösteten Bohnen gemahlen werden. Wichtig ist, dass das Mahlwerk keine zu hohe Drehzahl aufweist, sonst wird der Kaffee zu warm, was sich schlecht auf die Qualität auswirkt. Gemahlen beginnt der Kaffee zu oxydieren, verliert ohne luftdichten Abschluss rasch sein Aroma. Deshalb gilt es, Kaffeebeutel im Haushalt immer geschlossen zu halten.

Das Geheimnis guten Kaffees ergründen.

Kaffee: hinter der Produktion steckt viel Handarbeit, Fachwissen beim Rösten und Mischen der verschiedenen Sorten und eine gefühlvolle Hand bei der richtigen Einstellung der Kaffeemaschine. Dass man die Unterschiede schmecken kann, wissen Kaffeeröster Armin Vollenweider und Kaffeemaschinenspezialist Urs Vollenweider.

Immer wieder organisieren die beiden passionierten Kaffeetrinker öffentliche Kaffeedegustationen mit verschiedenen, frisch gerösteten Sorten, die es auch in ihren Geschäften in Affoltern, Inwil und Zug zu kaufen gibt. Die meisten mögen ihn, viele brauchen ihn zum Aufwachen, Kaffeetrinken ist ein Ritual in unserer Gesellschaft. Nur die wenigsten wissen, dass Kaffee einer der wichtigsten Welthandelswaren ist und der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch in der Schweiz rund 7,5 Kilo beträgt.

Der ursprünglich aus Äthiopien stammende Kaffee kam im Mittelalter über Arabien und Konstantinopel (das heutige Istanbul) nach Venedig. Von dort aus verbreitete er sich trotz zahlreicher behördlicher Verbote und ärztlicher Warnungen seit etwa 1650 über ganz Europa.

Beim Konsum des Nationalgetränkes machen sich die wenigsten Gedanken über dessen Herkunft und Herstellung, welche damals wie heute sehr aufwändig ist. Die arbeitsintensive Produktion und Pflege des Rohkaffees ist den Menschen in der dritten Welt vorbehalten. Dabei liefert die Kaffeepflanze über einen langen Zeitraum im Jahr kleine, kirschenartige Früchte, die einen süssigen, angenehm schmeckenden Pflanzenschleim enthalten, der zwei Samen umschliesst, besser bekannt unter dem Begriff Kaffeebohnen. Wenn sie reif sind, werden diese Kirschen meist von Hand geerntet. Die Herstellung des grünen Kaffees, dem eigentlichen Rohkaffee, erfordert eine Reihe von Arbeitsschritten, um die Hornschalen zu entfernen. Durch Untertauchen im Wasser werden die Samen sortiert. Anschliessend werden sie durch Schälmaschinen von der Hornhaut befreit, dann fermentiert, wodurch das restliche Fruchtfleisch entfernt werden kann. Die Körner werden dann getrocknet und poliert. Das Trocknen auf Lattenrosten an der Sonne dauert etwa drei Wochen. Abschliessend müssen die Samen noch mit Hilfe von Stösseln und Schälmaschinen geschält werden, ehe der Rohkaffee in die Abnehmerländer exportiert wird.

Auch auf die Kaffeemaschine kommt's an.

Streng gehütete Geheimnisse sind die verschiedenen Kaffeemischungen. Armin Vollenweider erklärt die Eigenschaften der einzelnen Kaffeersorten, die zusammengemischt werden:

«Kolumbianischer Kaffee hat ein sehr intensives Aroma, das sich nicht aufdrängt. Derjenige aus Brasilien eignet sich gut für Cappuccino, da er beim Aufbrühen schäumt. Kaffee aus Guatemala hat ein voluminöses Aroma, das noch lange im Mund anhält. Intensiver Duft und Geschmack, der im Mund jedoch rasch abflaut sind das Markenzeichen von Bohnen aus Zimbabwe. Kaffee aus Indien eignet sich gut zum Abrunden von Mischungen.»

Ins Schwärmen gerät er, wenn er Kaffee aus Sumatra charakterisiert. Vor allem der Hochlandkaffee sei das Beste vom Besten, der verfüge über ein echtes Verwöhnaroma. Ausser Herstellung und Weiterverarbeitung gibt es noch andere Gründe, warum Kaffee schmecken kann oder eben nicht. Es kann nämlich auch an der Kaffeemaschine liegen, wenn anstelle guten Kaffees am Morgen bloss eine wenig schmackhafte schwarze Brühe in die Tasse tröpfelt. Hier beginnt die Domäne von Urs Vollenweider, Kaffeemaschinenhändler mit eigenem Geschäft und Reparaturwerkstatt in Affoltern, Inwil und Zug. Schon seit geraumer Zeit hat sich Vollenweider auf Reparaturen und Verkauf von Kaffeemaschinen spezialisiert. Selber passionierter Kaffeetrinker war die Zusammenarbeit eine ideale Gelegenheit für den Uerzliker, um die Wertschöpfungskette zu schliessen und den Kaffeegenuss zu perfektionieren. Als Fachmann weiss er genau, woran es liegen kann, dass Kaffee nicht so schmeckt wie er sollte. Er empfiehlt deshalb, die Maschine auf die bevorzugte Kaffeearsorte einstellen zu lassen. Dabei werden Faktoren, die den Geschmack des Kaffees schmeckbar beeinflussen können, wie die korrekte Einstellung des Mahlwerks, der Pumpendruck und die richtige Wassertemperatur optimal justiert. Dazu sei es wichtig, die Kaffeemaschine zusammen mit der bevorzugten Kaffeearsorte anzuliefern, sagt Vollenweider.

urs vollenweider KAFFEE & HAUSHALTSGERÄTE

Urs Vollenweider AG
Telefon 044 776 22 66
Affoltern a/A | Inwil LU | Zug
urs-vollenweider.ch