

Die Passion vom Kaffee-Rösten

Besuch bei Kaffee Graf, Dättwil

Zur Abwechslung stand mit der Kaffeerösterei Graf in Dättwil ein lokaler Produzent im Programm. 26 Interessierte besammelten sich am 20. April vor der Laderampe. Die räumliche Grösse der Rösterei limitierte die Teilnehmerzahl. Daher wurde ein zweiter Besichtigungstermin für den 4. Mai angesetzt.

Von der Laderampe her begrüßte uns Lukas Vögele, als Geschäftsführer und Verwaltungsratspräsident. Er führte uns direkt ins Kaffeelager. Herrlich dieser Duft! Zwischen den gestapelten Kaffeesäcken aus allen qualitativ hochwertigen Anbauregionen waren für uns Holzbänke bereitgestellt. Mittels Dia-



show wurde der Kaffeewerdegang von der Pflanze bis zum exportbereiten Produkt erklärt und gezeigt. Besonders erwähnenswert: Mitarbeiter, die mit der Kaffeeröstung zu tun haben, haben einen Arbeitseinsatz in einem Anbaug Gebiet absolviert. Dies ist ein wichtiger Erfahrungsschatz für den täglichen Umgang mit dem Produkt Kaffee. Die Kaffeebohne durchläuft viele einzelne Prozesse vom Pflücken bis zur Fertigstellung der Säcke zum Transport. Dieser führt im Produktionsland zum nächsten Hafen, dann per Schiff nach Basel und dann auf der Strasse bis Dättwil ins Lager. Da wird eine gute Jahresproduktion gehortet. Weiter folgten wir

den internen Produktionsschritten.

Im Lager wird der neu zu verarbeitende Kaffee in einen Trichter geleert. Von da weg wird der Kaffee durch alle Prozessschritte mit Druckluft durch Rohre transportiert! So gelangen die rohen Bohnen in ein Zwischenlager (Silo), wo als erstes eine Qualitätskontrolle stattfindet. Danach gelangen die Bohnen in das Röstkessi, wo der Röstmeister die Bohnen sortenrein schonend geröstet werden. Dies garantiert und ermöglicht je das beste Aroma herauszurösten. Zwischendurch kontrolliert der Röstmeister immer wieder das Resultat. Hier ist die Nase und übrigen Sinne gefragt und nicht ein automatisiertes Standardverfahren.



Die gerösteten Bohnen gelangen anschliessend in die Sortentanks. Daraus werden dann die gebrauchsfertigen Mischungen zusammengemischt und verpackt. Auch da ist Handarbeit angesagt!



So folgten wir dem ganzen Kaffeeprozess im Hause und durften anschliessend in den Degustationsraum. Da durften wir den Kaffee, wie eben in der Produktion kennengelernt, degustieren. Die Herren Vögele und Hausherr erklärten uns eingehend und leidenschaftlich wie ein guter Kaffee angebrüht werden soll. Insbesondere sollte das Wasser ungefiltert (ohne Entkalkung) verwendet werden, da die Kaffeeröstung auf die lokale Wasserqualität abgestimmt ist!

Beeindruckend, welche Leidenschaft hinter dem Kaffeerösten steckt! Zu guter Letzt durften alle Teilnehmer ein Kaffeeplätzli mit nach Hause nehmen.

Am 4. Mai genossen 24 weitere Teilnehmer die interessante Kaffee-Führung.

Urs Meyer