

Aargauer Zeitung

abo + BÜNZEN

«Manchmal riecht es nach Gugelhopf»: Der Aargauer Roland Werthmüller zeigt, wie Kaffee geröstet werden muss

Wir steigen zu Kaffeeröster Roland Werthmüller in den Keller in Bünzen hinab und schauen ihm bei der Arbeit über die Schulter. Zum Tag des Kaffees am 1. Oktober erzählt der Aargauer, worauf es beim Rösten ankommt.

Vianne Häfeli

30.09.2023, 05.00 Uhr

abo + Exklusiv für Abonnenten

Eine schmalstufige Treppe führt in den Keller des Einfamilienhauses in Bünzen. Roland Werthmüller öffnet die Türe in sein kleines, aber feines Röstreich. Auf dem Boden liegen mehrere Jutesäcke voller Kaffeebohnen. Anders als erwartet, schlägt kein kaffeetypischer Duft entgegen, die Luft im Raum ist neutral. «Das Aroma entsteht erst mit dem Rösten», erklärt Werthmüller.



Roland Werthmüller betreibt hobbymässig eine kleine Kaffeerösterei in Bünzen.

Bild: Vianne Häfeli

In einem zweiten Raum steht eine grosse, rote Maschine. «Diese Maschine hat sieben Motoren», merkt Werthmüller stolz an. Sofort beginnt er, zwölf Kilogramm Kaffeebohnen abzuwägen. Wie viel von welcher Sorte benötigt wird, weiss er auswendig. Innert wenigen Minuten steht die Mischung bereit. Je nachdem, wo die Kaffeebohne wächst, träge sie einen anderen Geschmack. Entscheidend seien dabei Faktoren, wie beispielsweise die Höhenlage oder die Luftfeuchtigkeit.

Die Bohnen stammen von fairen Lieferanten

Die Bohnen bezieht Werthmüller direkt und ohne Zwischenhändler. Ihm ist wichtig, dass der Ertrag ohne Umwege zu den Lieferanten fliesst. «Lampacoy» aus Guatemala ist einer seiner Lieferanten. Das Unternehmen zahlt den Bäuerinnen und Bauern einen fairen Preis und

stärkt die Struktur des armen Gebietes. So werden beispielsweise Schulen und Gesundheitszentren gebaut oder der Bevölkerung Kleidung und Nahrungsmittel zur Verfügung gestellt.

«Lampocoy» blickt auf eine zwölfjährige Geschichte zurück. «Seither haben sie schon sehr viel erreicht», sagt Werthmüller. Mittlerweile kennt er die Mitarbeitenden sogar persönlich. Bei einer Europareise haben sie ihn in Bünzen besucht. So gewann Werthmüller mehr Vertrauen in seinen Lieferanten. «Viele Anbieter sagen, ihr Kaffee sei nachhaltig, doch ob es stimmt, ist nicht immer so einfach zu prüfen», sagt er. «Lampocoy» bietet seiner Kundschaft auch die Möglichkeit, die Plantagen in Mittelamerika zu besuchen.

Mit einem durchsichtigen Schlauch werden die rund 84'000 Bohnen in die Maschine gesogen. Auf Werthmüllers Kommando werden die Bohnen geröstet. Diesen Prozess streckt er auf mindestens 15 Minuten. «Durch das langsame Rösten wird der Kaffee herber und magenverträglicher», erklärt er.



Mit routinierten Handgriffen wähgt Roland Werthmüller die Kaffeemischung ab. Die Waage, die er dabei verwendet, ist 87-jährig aber funktioniert noch einwandfrei.

Bild: Vianne Häfeli

Während des Röstprozess entnimmt Werthmüller mehrmals Proben aus dem Kessel, riecht daran und vergleicht sie mit fertig gerösteten Bohnen. Zu Beginn riechen sie nicht üppig, mit der Zeit wird der Geruch rauchig. «Manchmal riecht es nach Gugelhopf», sagt Werthmüller.

Per Zufall in die Kaffeebranche gerutscht

Roland Werthmüller ist schon seit seiner Ausbildung in der Kaffeebranche tätig. Bewusst gewählt hat er dieses Metier allerdings nicht: «Ich habe einfach das KV gemacht, per Zufall in einer Rohkaffeewerkstatt», erzählt er. Trotz Bürojob konnte er damals bereits viele praktischen Arbeiten ausführen. «Wir haben jeden Tag geröstet und degustiert», führt er weiter aus.

Der Grundstein für seine Kaffeeleidenschaft wurde damals gelegt. Er habe während seiner Lehrzeit mit viel Aufwand sogar seine eigene Röstmaschine gebaut. Nach seinem Lehrabschluss im Jahre 1977 hat er weiter in der Branche gearbeitet. Seit 1994 führt der heute 65-Jährige die eigene Kaffeerösterei in Bünzen. Rund acht Jahre später schaffte er sich eine professionelle Maschine an, die heute noch im Einsatz steht.



Diese Röstmaschine schaffte sich Roland Werthmüller 2002 an. Ihr Wert liegt bei rund 60'000 Franken.

Bild: Vianne Häfeli

Werden die Bohnen nicht umgerührt, können sie Feuer fangen

Im Raum wird es wärmer, Hitze strahlt von der Röstmaschine aus. Beim Erhitzen verlieren die Bohnen das in ihnen gespeicherte Wasser und quellen auf. Dadurch gewinnen sie rund 50 Prozent an Volumen. Nach ein paar Minuten erreichen sie den Knackpunkt. Die Anzeige neben der Maschine zeigt zu diesem Zeitpunkt 143 Grad. «Je nach Kaffeebohne knacken sie früher oder später», sagt Wertmüller.

Er entnimmt noch mal ein Muster und scheint zufrieden zu sein. Die Bohne ist dunkelbraun, hat an den Rändern einige Risse sowie in der Mitte einen weissen Schnitt.

Und endlich: ein Geruch nach aromatischem Kaffee liegt in der Luft.

Zum Abkühlen werden die Bohnen in eine Trommel geleert und permanent umgerührt, damit die Wärme nicht hängen bleibt. «Wird das nicht gemacht, können die unteren Bohnen zu brennen beginnen», erklärt Werthmüller. Gleich darauf erzählt er anekdotisch, wie er einmal dabei war, als dies einem Arbeitskollegen passiert ist.

Im nächsten Schritt durchlaufen die Kaffeebohnen den Entsteiner. Schwere Fremdkörper bleiben unten, die Kaffeebohnen werden in einen anderen Behälter gesogen. «Vor etwa 40 Jahren blieben hier viele Haarspangen zurück», merkt Werthmüller an, «die Frauen auf den Kaffeeplantagen verloren diese.» Heute scheint dies nicht mehr der Fall zu sein, im Behälter bleiben bloss einige regelwidrige Bohnen zurück. «Manchmal findet man auch Diamanten», ergänzt er augenzwinkernd.

«Die Zubereitung macht 50 Prozent des Kaffees aus»

Werthmüller füllt die fertig gerösteten Kaffeebohnen in Säcke ab und wiegt sie. Er bietet Größen zu 250 Gramm, 500 Gramm und 1 Kilogramm an und verkauft diese relativ günstig unter seiner Marke Bohnus. Je nach Beutelgrösse kostet das Kilogramm zwischen 17.50 und 19 Franken. Sein Ziel ist nicht, einen grossen Gewinn zu erzielen. Die Kaffeerösterei betreibt er hobbymässig und

möchte damit vor allem seine Kunden glücklich machen. «Der Kunde ist das Wichtigste», bestätigt er.

Geröstet wird bei Bohnus immer am Donnerstag bei sechs bis sieben Röstprozessen. Geliefert wird am Freitag. Zu Werthmüllers Kundschaft gehören viele Stammkunden. Neben kleineren Firmen und Geschäften beliefert er auch Privatkunden. Die meisten Lieferungen macht er selber.

Roland Werthmüller trinkt selber gerne Kaffee, pro Tag um die drei bis vier Tassen. Seinen Kaffee konsumiert er aus einem Vollautomaten. «Mein Traum wäre eine Siebträgermaschine, doch das Aufheizen geht mir einfach zu lang», sagt er. Beim Kaffeetrinken komme es nämlich nicht nur auf den Kaffee selber an, die Zubereitung mache gut 50 Prozent der Kaffeequalität aus.

Werthmüller erklärt: «Jede Kaffeemaschine und jede Röstmaschine hat ihren eigenen Geschmack.»

Ohne den «Kafi» geht es in der Schweiz nicht

Herr und Frau Schweizer trinken pro Jahr rund 9 Kilogramm Kaffee. Damit gehört die Schweiz zu den top zehn Ländern in Sachen Kaffeekonsum und liegt sogar über kaffeebekannten Ländern wie beispielsweise Italien. Dabei steht unser Land doch eigentlich für andere Spezialitäten, wie Schokolade oder Käse. Woran liegt es

also, dass die Schweizerinnen und Schweizer ihre tägliche Tasse des braunen Gebräus so sehr lieben?

«Wir sind Genussmenschen. Wir lassen uns bestimmte Lebensmittel und Getränke nicht nehmen», sagt Lambert Koers. Er ist der Präsident von Procafé, der Vereinigung zur Förderung von Kaffee in der Schweiz. Es gehöre einfach zur schweizerischen Kultur, eine gute Tasse Kaffee geniessen zu dürfen – besonders am 1. Oktober, dem internationalen Tag des Kaffees.



Lambert Koers, Präsident von Procafé.

Bild: zvg

Für manche ein Genussgetränk, für andere ein Wachhalter

Für so manchen ist der morgendliche «Kafi» nicht mehr wegzudenken. Ob es dabei lediglich um den Genuss geht, sei dahingestellt. Bekanntlich hält Koffein auch wach. Wer zu wenig geschlafen hat oder viel arbeiten muss, greift gerne mal zum Wachmacher. Diesen Aspekt beurteilt auch Koers: «Kaffee gehört einfach zum sozialen Leben und ist ein Motivationsmittel.»

In den letzten zwei bis drei Jahren stieg der Konsum von Kaffee in der Schweiz. Rund 15 bis 20 Prozent mehr

Kaffee als in Vorjahren wurde importiert. «Wir haben einen Nachholbedarf. Seit Ende des Lockdowns darf man endlich wieder nach draussen und Kaffee trinken gehen», begründet Koers. Ausserdem kommt Homeoffice immer mehr auf. «Die Leute sind mehr zu Hause und nehmen sich Zeit, eine Tasse zuzubereiten.»

Fakten zur Kaffeination Schweiz

- 9 Kilogramm Kaffee konsumieren Herr und Frau Schweizer pro Jahr
- Café Crème ist die beliebteste Kaffeeart im Land
- im Bereich Vollautomaten der Kaffeemaschinenherstellung ist die Schweiz weltweit in Führung
- 50 bis 55% des weltweiten Rohkaffeehandels werden über die Schweiz abgewickelt
- 3,3 Millionen Säcke à 60 Kilogramm Kaffee werden importiert
- 1,52 Millionen Säcke à 60 Kilogramm Kaffee werden exportiert
- 14,3 Milliarden Franken werden aus der Kaffeebranche erwirtschaftet, rund 1,8% des Bruttoinlandproduktes
- über 180 Kaffeeröstereien gibt es in der Schweiz

Nachhaltig oder nicht?

Kaffee wird in der Schweiz in Unmengen verzehrt, verarbeitet und gehandelt. Er ist ein sehr wichtiger

Handelszweig unseres Landes. Die Schweiz ist der grösste Kaffee-Exporteur in ganz Europa. Doch bis das Getränk in der Tasse landet, legt es einen langen Weg zurück. Die Kaffeepflanze wird in äquatornahen Ländern angebaut und geerntet. Die Herausforderung besteht darin, einen ökologischen, nachhaltigen Anbau sowie faire Arbeitsbedingungen und Löhne sicherzustellen.

Eine neue Regelung in Europa verbietet zudem ab dem 1. Dezember 2024, dass Kaffee aus abgeholzten Gebieten nicht mehr importiert werden darf. Kleinbauern röden oft grosse Flächen von Regenwald und wandeln diese in Kaffeefeldern um. Dabei ist Regenwald für den ganzen Globus von grosser Bedeutung. Er wandelt CO₂ in Sauerstoff um, kühlt die Erde ab und bietet einer Vielzahl an Tieren und Pflanzen einen Lebensraum.

Seit rund zwei Jahren läuft ein Pilotprojekt, das nachweist, ob ein Gebiet abgeholzt wurde oder nicht. «Mithilfe von Satelliten kann dies effektiv bestimmt werden», erklärt Koers «die administrative Kontrolle bei den Importen durch die Eidgenössische Zollverwaltung ist allerdings noch nicht klar festgelegt.» Momentan sei betreffend Nachhaltigkeit sehr viel im Gange.

Verbessern kann man ständig

Ein weiterer wichtiger Aspekt für nachhaltigen Kaffee sind faire Arbeitsbedingungen. Unicef sieht in dieser Hinsicht einige Regelungen vor. Die Plantagen werden unangemeldet besucht und überprüft. «100% blindes Vertrauen ist leider noch nicht vorhanden», erklärt Koers.

Über die Frage, ob Kaffee nun nachhaltig ist oder nicht, kann man sich streiten. Kaffeebohnen kommen aus weit entfernten Ländern. Mit Containerschiffen werden tonnenweise Säcke nach Europa verschifft. Dies verursacht Unmengen an Emissionen. «Ein anderer Transportweg ist für die benötigte Menge momentan schlichtweg nicht möglich. Man ist ständig am Optimieren der Möglichkeiten», sagt Koers.

Eines ist klar – besser geht immer. «Das Wichtigste ist, dass wir daran arbeiten», sagt auch Koers, «die Haltung der Schweiz ist ohnehin schon sehr sozial.» Er rät den Konsumentinnen und Konsumenten, auf Logos zu achten, Fragen zu stellen, nicht alles zu glauben und sich auf Informationen abzustützen, die man wiederum prüfen kann.

Mehr zum Thema

UNTERLUNKHOFEN

Warum Triathletinnen Kaffee rösten

13.12.2016



Für Sie empfohlen

Weitere Artikel >