

Das Lebenselixier für Kaffee

Das perfekte Kaffee-wasser gibt's im Wallis: Barista Benjamin Hohlmann reiste eine Woche durch die Schweiz, um es zu finden. Jetzt plant er weitere Untersuchungen.

SABRINA GLANZMANN

Es war eine «Tour de Suisse» der besonderen Art, auf die sich Benjamin Hohlmann diesen Sommer machte: Der Basler Barista und teilhabende Geschäftsführer des Kaffeehauses «Unternehmen Mitte» wollte während einer Woche herausfinden, wo sich das beste Schweizer Wasser für die Kaffeezubereitung befindet. «Ich bin selbst kein Wasser-Experte, aber ich beschäftige mich seit einigen Monaten intensiv mit der Rolle, die Wasser für das Kaffeetrinken spielt. Über die optimale Röstung machen wir uns ja sehr viele Gedanken, aber ein Röster kann seine Arbeit noch so gut machen: Die geschmacklichen Möglichkeiten bleiben immer limitiert und begrenzt, wenn das Wasser dafür nicht stimmt», so Hohlmann. «Wasser findet in der Kaffeezubereitung noch immer erstaunlich wenig Beachtung oder es herrscht viel Halbwissen darüber – und wenn davon gesprochen wird, dann vor allem über die Filtration zur Reduzierung von Kalk», so Hohlmann weiter zu den Hintergründen und zur Motivation für das Projekt.

Eine hohe Gesamthärte lässt wenig Platz für die Kaffee-Partikel
Aber Kalk sei eben nur eine Seite der Medaille: «Es wird bis jetzt zu wenig beachtet, welche



Ein Barista auf dem Nufenenpass: Benjamin Hohlmann während seiner Kaffee-wasser-Tour. zvg

Rolle Wasser sensorisch spielt. Wenn man bedenkt, dass ein Espresso zu 90 Prozent, ein Filterkaffee gar zu über 98 Prozent aus Wasser besteht, ist dessen chemische Beschaffenheit sehr entscheidend für den Geschmack», so der Kaffee-Profi, der 2014 Sieger in der Disziplin Brewers Cup an den Barista-Schweizer-Meisterschaften wurde. Wenn das Wasser eine hohe Gesamthärte mit vielen mineralischen Partikeln aufweist und eher hart ist, habe es buchstäblich keinen Platz mehr für die Kaffeepartikel und für die Entfaltung von Aroma, Säure und Süsse – zu weiches Wasser im Gegenzug schadet der Textur und es fehlt der Körper sowie Balance für einen runden Kaffee-Genuss. «Werte zwischen 3 und 8 nach deutschem Härtegrad (°dH) für die Gesamthärte sind gut, bei gleichzeitig geringerer Alkalinität. Und je nachdem, gegen welche Richtung es geht, lässt sich der Kaffee-Geschmack unter-

«Der Röster kann seine Arbeit noch so gut machen – das Wasser muss auch stimmen.»

Benjamin Hohlmann
«Unternehmen Mitte», Basel

schiedlich betonen und nuancieren», erklärt Hohlmann. Die Alkalinität spielt dabei eine entscheidende Rolle bei der Pufferung der Säuren im Kaffee. Im Vorfeld seiner Kaffee-wasser-Reise hatte Benjamin Hohlmann via Website www.wasserqualitaet.ch 18 Orte vom Wallis bis an den Bodensee recherchiert, die aufgrund ihres Gesamthärtegrads gute Resultate versprochen. Er konzentrierte sich dabei auf Werte unter 10 °dH. An Brunnen, in Dorf-Restaurants, bei Wasserversorgern oder an Tankstellen entnahm er die Proben, um Daten zu Alkalinität, pH-Wert, Magnesium-Calcium-Verhältnis plus Leitfähigkeit zu sammeln und direkt vor Ort mit den mitgeführten Brau-Utensilien eine Tasse Kaffee zuzubereiten und zu degustieren.

Das Wasser in Termen im Wallis ergab den besten Kaffee
Die Bilanz nach der einwöchigen Wasser-Reise fällt für den Kaffee-Experten erstaunlich aus: «Ich war überrascht, wie immens die Unterschiede sind, trotz der gezielten Auswahl der Orte.» Den besten, ausbalanciertesten Kaffee

sieht das Ganze ausserdem auch als Startschuss für weitere, tieferführende Untersuchungen – so schwebt ihm etwa ein Panel aus ausgebildeten Sensorikern vor, um Daten zu sammeln, die wissenschaftlich breiter abgestützt und für die Praxis noch aussagekräftiger sind. Auch mit der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW, mit der bereits eine Partnerschaft besteht, will er weiter am Thema arbeiten. Denkbar ist zum Beispiel, dass die erhobenen Sensordaten und Messwerte seitens ZHAW weiter analysiert werden.

Für die ZHAW ist die Wassercharakterisierung in Zusammenhang mit Kaffeezubereitung derzeit ein wichtiges Forschungsthema, weil der Spezialitätenkaffee-Verband Europas (SCAE) die Standards in puncto Gesamthärte und Alkalinität neu definieren will; die seit 2009 vom amerikanischen Verband SCAA als Standard empfohlenen Werte bezüglich Gesamthärte liegen bei 3,8 °dH (Optimum) und bei 1 °dH bis 4,8 °dH als akzeptabler Bereich. Für die Alkalinität liegt er bei 2,2 °dH (Optimum) – als akzeptabler Bereich wird «at or near» 2,2 °dH angegeben. «Die Änderung oder Öffnung dieser Werte sind derzeit in Fachkreisen in der Diskussion», sagt Marco Wellinger, der am Departement für Life Sciences & Facility Management auf die Untersuchung von Kaffeearomen, die sensorische Analyse von Kaffee sowie die Wasserbehandlung- und -charakterisierung spezialisiert ist.

Neues Buch

Eine Reise durch die Welt der Spitzenkaffees



James Hoffmann weiss, wovon er schreibt: Der Brite ist Geschäftsführer eines vielfach ausgezeichneten Röstkaffee-Unternehmens in East London, 2006 und 2007 gewann er die britischen Barista Championships – und 2007 wurde er gar zum World Barista Champion gekürt. Mit seinem ersten Buch «Der Kaffeeatlas» ist dem Experten nun ein detailliertes Compendium gelungen, das sich umfangreich mit Kaffee befasst: So porträtiert Hoffmann etwa die Kaffeeproduktion in über 30 Ländern Afrikas, Asiens und Südamerikas, begleitet von entsprechendem Kartenmaterial. Im ersten Kapitel, «Von der Frucht zur Bohne», widmet er sich Geschichte, Anbau, Sorten, Aufbereitung und Handel, «Von der Bohne in die Tasse» geht Röstverfahren, Lagerung und Verkostung an. Auch wenn gerade mit Letzterem insbesondere Laien angesprochen werden: Im «Kaffeeatlas» finden garantiert auch Profis Info und Hintergrund für ihre Arbeit. sag

James Hoffmann, **Der Kaffeeatlas**. Die ganze Welt des Spitzenkaffees, Hallwag Verlag, 256 Seiten, ISBN 978-3-8338-4532-1, CHF 39.90

Das Buch ist erhältlich auf www.hotelleriesuisse.ch/buchshop

ANZEIGE

Ein frischer Service und neue Kompetenzen rund um Kaffee

Die noch junge Interessengemeinschaft (IG) Kaffee Schweiz ist mit dem Ziel gestartet, starker Dienstleister und Koordinator für die hiesige Kaffee-Wirtschaft zu werden.

SABRINA GLANZMANN

«Wir sind sehr zufrieden mit der Resonanz aus Wirtschaft und Politik in den ersten Monaten», sagt Lambert Koers. Er ist der erste Geschäftsführer der Anfang dieses Jahres neu gegründeten Interessengemeinschaft (IG) Kaffee Schweiz mit Sitz in Bern, welche zum «valablen Vertreter und Dienstleister für die Partner und zum relevanten Kompetenz- und Koordinationszentrum für die Schweizer Kaffee-Wirtschaft» werden will. Die aktuellen Mitglieder der IG sind die vier wichtigsten hiesigen Organisationen in den Bereichen Kaffeehandel und -industrie: die Schweizerische Kaffeehändler-Vereinigung/Swiss Coffee Trade Association (SCTA), die Schweizer Röstergilde (SRG), das Swiss Chapter der

Speciality Coffee Association of Europe (SCAE) sowie Procafé, die Vereinigung zur Förderung des Kaffeekonsums. Exponenten dieser vier Organisationen bilden den Lenkungsausschuss der IG. Gestartet ist man mit einem von den Mitgliedern finanzierten Jahresbudget von 30 000 Franken. Die personellen Ressourcen stammen von Partnern: Koers und die Mitarbeitenden der Geschäftsstelle sind Angestellte von Kaffeeunternehmen und -organisationen und arbeiten zusätzlich im Mandat für die IG.

Seit vierzig Jahren in der Kaffeewirtschaft, ist der gebürtige



Lambert Koers, Geschäftsführer der IG Kaffee Schweiz. zvg

Holländer Koers aktuell bei der Berner Blaser Trading AG als Director Futures im Management-Team tätig und ausserdem Vorstandsmitglied bei Procafé. Als Vertreter von Blaser nahm er 2011 an der Jahresversammlung der Kaffeehändler-Vereinigung teil, die eine Umstrukturierung ins Englische vom Namen bis zu den Statuten beschloss. «Damals entstand bei mir die Idee für eine übergeordnete schweizerische Organisation der Kaffeebranche», so Koers. Jüngste Beispiele für die erwähnte erste Resonanz sind etwa der Antwortbrief von Bundespräsidentin Simonetta Sommaruga nach einem Schreiben der IG, in welchem diese Position bezieht zu einer vom Bund geforderten höheren Transparenz im Rohstoffhandel, Gespräche mit Economiesuisse oder auch «dank der Bündelung von Know-how die rasche Beantwortung von Anfragen seitens Medien und Öffentlichkeit», so Lambert Koers. Nächste Prioritäten seien nun die Gewinnung weiterer Mitglieder sowie die langfristige Sicherung der Finanzierung und Stärkung der IG.

www.igk-cic.ch

Igeho, Basel. Besuchen Sie uns!

21.–25. November 2015, Halle 1.1 Sektor «Welt des Kaffees», Stand E131

+ **schaerer**
Coffee comes to life

Best Foam™

Milchschaum in Barista-Qualität

Best Foam™: die neue Art der Milchschaumzubereitung. Mit Dampf erhitzt, eine Tasse wie die andere, auf Knopfdruck – nur von Schaerer.



Schaerer AG, Allmendweg 8, 4528 Zuchwil
T 032 681 62 00, info@schaerer.com, www.schaerer.com