

Der Duft von fein geröstetem Kaffee

Spricht man mit Martin Kuster – Kaffeeröster aus Zufall, aber mit Leidenschaft –, wird rasch klar, dass Kaffeerösten nicht einfach ein simpler Vorgang auf dem Weg zum Kaffeegenuss ist. Viel Wissen und Erfahrung steckt hinter diesem Produktionsvorgang. Wissen, das sich Martin Kuster selbst aneignen musste, denn eine Ausbildung zum Kaffeeröster existiert nicht.

Text: Daniela Clerici, Fotos: zvg

Seit diesem Januar ist die ehemalige Käserei von Gossau wieder belebt. Martin Kuster und seine Frau Martina betreiben die Gourmet-Rösterei «Die Bohne» und bieten individuell nach Kundenwunsch gerösteten Kaffee. Martin Kuster röstet jeden Kaffee frisch auf Bestellung und gemäss Vorlieben der Kunden. Denn so individuell die Geschmacksvorlieben sind, so individuell müsse auch der Kaffee sein.

Gut kann sich das Ehepaar vorstellen, die Rösterei auch in der geplanten Mehrgenerationen-Überbauung «WIG» (Wohnen in Gossau), weiterzuführen und allenfalls sogar mit einem kleinen Café zu ergänzen, erste Ideen und Pläne bestehen.

Wie das Ehepaar Kuster auf den Kaffee kam

Ein wenig wie die Jungfrau zum Kinde. Lange Jahre verzichteten die beiden auf Kaffeegenuss, denn die sich im Kaffee befindende Säure, die bei einer kurzen industriellen Röstung nicht abgebaut werden kann, hat den beiden im wahrsten Sinne des Wortes auf den Magen geschlagen. Erst auf einer Auslandsgeschäftsreise im Jahr 2018 lernten die beiden bei der Betriebsbesichtigung einer kleinen Familienrösterei, dass es sehr wohl magenfreundlichen Kaffee gibt.

Bald darauf machten sie sich in der Region auf die Suche nach solchem Kaffee, der in schonender Langzeit-



Martina und Martin Kuster vor der Gourmet-Rösterei «Die Bohne».

(Foto: Chrigel Höfliger)

Trommelröstung hergestellt wird. Im Verlauf des Jahres 2019 standen sie bei der bereits in Gossau befindenden Kaffeerösterei vor verschlossenen Türen, trafen aber per Zufall auf einen Vertreter der Eigentümerin der Liegenschaft, kamen ins Gespräch, erhielten kurz darauf das Angebot, das Ladenlokal zu übernehmen, um es weiter als Rösterei zu betreiben. Nach kurzer Bedenkzeit sagten sie zu.

Lernintensiv und spannend sei das Jahr 2019 für die beiden gewesen. Martin Kuster, Elektroingenieur im Vollzeitpensum, eignete sich viel Wissen im Eigenstudium, im Austausch mit anderen Kaffeeröstern und durchs «über die Schulter Schauen» an. Denn den Beruf Kaffeeröster, Röstmeister gibt es

so nicht. Martina Kuster, im Arbeitsalltag als Zugsbegleiterin unterwegs, absolvierte die Ausbildung und das Zertifikat zur Barista SCA.

Immer wieder mittwochs

Bestimmt mögen nicht alle den Duft von Kaffee in der eignen Nase, aber wenn Martin Kuster jeweils am Mittwochabend beginnt, die Rohbohnen mit Wissen und Leidenschaft zu rösten, sei schon manche Gossauerin oder Gossauer schnuppernd stehen geblieben oder habe gar neugierig ans Fenster geklöpfelt, um einen Blick hinter die Kulissen zu werfen.

Einige Faktoren sind verantwortlich, dass Kaffee eben nicht gleich Kaffee ist: die Auswahl der Rohbohnen, die Röstung und die Zubereitung.

steigt in die Nase...

Eine wichtige Grundlage für magenfreundlichen Kaffee wird in der schonenden Langzeitröstung erreicht, wo die dafür verantwortlichen Säuren abgebaut und umgewandelt werden. Industrieröstungen müssen einen maximalen Gewinn abwerfen, dauern meist nur etwa 90 Sekunden und erreichen aus diesem Grund nie einen so tiefen Säuregehalt, wie ihn Martin Kuster mit seiner 15-minütigen Gourmet-Röstung erreicht.

Die Kaffeebohne und der Röstprozess

Das Schnuppern an den grünen Rohbohnen erinnerte mich an warme Sommernachmittage im Heustock meiner Grosseltern, denn erst durch den Röstprozess entfalten sich die bohnenpezifischen Aromen. Komplex ist dieser chemisch-physikalische Vorgang, nachfolgend ein Auszug aus der Website von www.die-bohne.ch

Eine Kaffeebohne besteht aus etwa 300 000 bis 400 000 Zellen. Unter Hitzeezufuhr finden beim Rösten komplexe chemische Reaktionen statt. Dabei setzen sich Zuckerstoffe und Aminosäuren neu zusammen, sodass in jeder einzelnen Zelle während der Röstung schätzungsweise 800 Aromen bzw. chemische Verbindungen neu gebildet werden. Kaffee ist damit eines der aromatischsten Lebensmittel überhaupt und weist bedeutend mehr Aromastoffe auf als Wein.

Martin Kuster legt für jede Röstung ein eigenes Röstprofil an, das den individuellen Charakter eines jeden Kaffees betont, und röstet diesen in einem traditionellen Trommelröster. Die Röstzeiten variieren zwischen 12 und 20 Minuten. Die Röstdauer

ist dabei abhängig vom gewünschten Röstergebnis. Die Endtemperaturen reichen von 190 °C für helle Röstungen bis zu 210 °C für dunkle Röstungen. Die zum Rösten benötigte Energie erhält der Kaffee indirekt durch den Kontakt mit der von aussen beheizten Rösttrommel und der aufgeheizten Luft.

Im Vergleich zu Industrieröstungen röstet er die Kaffeebohnen schonend über einen längeren Zeitraum und bei weniger Hitze, damit sich die Geschmacksaromen deutlich ausprägen können. Nur die gewollten, feinen Fruchtsäuren, die zum Charakter des Kaffees beitragen, bleiben erhalten. So verschwinden ungewollte Säuren fast vollständig und machen dem für Espresso typischen, kräftigen Geschmack Platz. Insgesamt ist das Trommelröstverfahren ein aufwendiger und anspruchsvoller Prozess, der die aggressiven und Magenwand-reizenden Chlorogensäuren bestmöglich abbaut.

Durch die in den Bohnen neu entstandenen Gase (Kohlenstoffdioxid- und -monoxid) nehmen die Bohnen deutlich an Volumen zu. Nach etwa 11 bis 13 Minuten ist der Druck in den Bohnen so gross, dass die Zellwände der Kaffeebohne hörbar aufplatzen. Diesen Moment nennt man den «First Crack». Ab jetzt entfaltet sich das gesamte Spektrum der Geschmacksvielfalt. Die Fruchtsäuren werden abgebaut, Zucker karamellisiert, die Zellstruktur wird geschwächt. In dieser Zeit muss der Röstvorgang sehr genau beobachtet werden, denn es bleiben nur wenige Sekunden, bis die Bohnen verkohlen würden. Ist der Röstvorgang beendet, fällt der Kaffee aus der Rösttrommel in das Kühlsieb. Hier wird der heisse Kaffee mittels kalter Luft und durch ein Rührwerk abgekühlt. Danach werden die Bohnen von Hand von möglichen kleinen Steinen, die manchmal im Rohkaffee vorhanden sind, ausgelesen. Nun darf der Röstkaffee vor dem Ver-



Die Gourmet-Rösterei in der ehemaligen Molkerei an der Grütstrasse 37 in Gossau.



Kaffeerösten in Gossau.

packen für 24 Stunden ruhen, um auszugasen. Denn erst wenn er diese Ruhezeit bekommen hat, kann der Kaffee sein volles Aroma entfalten.

Beratung, Degustation, Verkauf

Jeweils samstags ist «Die Bohne» geöffnet. Dann können bei Kusters die bis am Mittwoch um 17 Uhr bestellten und darauf gerösteten Bohnen vor Ort gekauft und abgeholt werden. Hier kauft man nicht einfach Kaffee. Zuerst wird im gemeinsamen Gespräch herausgefunden, wie der Kaffee zubereitet wird, da das persönlich und essenziell für den Kaffeegenuss ist. Gemeinsam wird durch Degustation die persönliche Vorliebe eruiert. Kusters nehmen sich die nötige Zeit, damit der Kunde zu seinem Lieblingskaffee kommt. Auch Tipps zur Optimierung der jeweiligen Kaffe Zubereitung erhält man und diese können gleich gemeinsam ausprobiert werden.

Die Bohne – Gourmet-Rösterei

Grütstrasse 37, 8625 Gossau
Telefon 079 314 91 37
E-Mail: info@die-bohne.ch
www.die-bohne.ch

Öffnungszeiten:

Samstags von 9 bis 13 Uhr
Oder nach individueller telefonischer Vereinbarung.

Auch das gehört zu unserer

Seit fünf Jahren betreut Stephan Reiser nebenamtlich die Tiersammelstelle der Gemeinde Gossau. Einmal pro Woche transportiert er zwei bis drei volle 800-Liter-Container zur regionalen Sammelstelle nach Hinwil.

Text: Karin Herrmann; Fotos: zvg



Stephan Reiser mit Sohn Silvan.

Dass eine solche Arbeit nicht jedermanns Sache ist, weiss der Landwirt und Vater von vier Söhnen. Zusammen mit seiner Frau Cornelia betreibt er im Hellberg einen 44 ha grossen Betrieb mit Milchwirtschaft, Rinderaufzucht, Mastkälbern und Ackerbau. Lakonisch sagt er: «Alles, was lebt, stirbt irgendwann und hinterlässt Überreste. Jemand muss diese Arbeit ja machen.» Wohl gibt es Tierbesitzer, die nach dem Tod ihres geliebten Büsi oder Hundes die Dienstleistung eines Tierkrematoriums in Anspruch nehmen. In den allermeisten Fällen aber landen die Tierkörper in der Tiersammelstelle.

Haustiere und Nutztiere unter 200 Kilogramm dürfen deponiert werden, Metzger und Jäger entsorgen hier ihre Schlachtabfälle. Oft wird Stephan Reiser von verzweifelten Katzenbesitzern angerufen, ob wohl ihr vermisstes Tier angeliefert worden sei. Er weist darum darauf hin, dass ein fremdes angefahrenes oder sonst tot aufgefundenes Haustier unbedingt der Polizei gemeldet oder zum Tierarzt gebracht werden sollte. Diese können gechippte Vierbeiner mit einem Lesegerät identifizieren und die Besitzer informieren. Falls nein, finden die Überreste mit einer Information an Stephan Reiser ebenfalls den