WINDLIN
Journalismus + Kommunikation
mail@sabinewindlin.ch

PUBLIKATION	ZUSAMMENARBEIT	TEXT	DATUM
Kundenmagazin Lyreco Switzerland	Petra Wolfensberger (Fotografie)	Sabine Windlin	28.7.2016

NAH AN DEN BOHNEN

Eigentlich wollte er Flugzeugmechaniker werden. Doch heute testet Carlo Delfs weltweit Kaffee. Riechen und Schmecken - das ist sein Ding.

Wie geniesst der Privatmann Carlo Delfs Kaffee?
Zum Frühstück, das heisst zwischen sechs und halb sieben, trinke ich hochwertigen Kapselkaffee, aus Bequemlichkeit. Es muss schnell gehen und soll gut schmecken. Ich genehmige mir zwei bis drei mittelgrosse Tassen mit einem Schuss Milch. Sie reduziert die Bitterkeit.

Ein Kaffeeprofi, der Kaffee mit Milch trinkt?
Man soll tolerant sein und jedem seine geschmackliche Präferenz zugestehen: manche mögen Milch oder Zucker im Kaffee, manche beides und wiederum viele bevorzugen den Kaffee ganz schwarz. Hauptsache ist, dass überhaupt Kaffee im Hause ist. Wen es den nicht gibt, und zwar unmittelbar nach dem Aufstehen, kriege ich sofort Kopfschmerzen. Nebst der Kapselmaschine habe ich eine Kolbenmaschine. Die kommt dann abends zum Einsatz.

Wie wird man Kaffeetester?
Eigentlich wollte ich Flugzeugmechaniker werden, dafür reichten meine Mathematik- und Physikkenntnisse nicht. Ein gewisses Talent für Sprachen war hingegen da, also habe ich Gross- und Aussenhandelskaufmann in Hamburg gelernt, wo ich aufgewachsen bin. Mein

Lehrbetrieb war im Import / Export tätig und betrieb im Hafen unter anderem eine Kaffeeimportabteilung. Ich merkte - und auch meinem Umfeld blieb dies nicht verborgen - dass ich eine gewisse Affinität für Kaffee hatte. Deshalb durfte ich meine Lehre mit Spezialgebiet Rohkaffeehandel abschliessen.

Ein Jugendlicher, der sich für Kaffee begeistert?
Ich war damals 20, liebte den Ort des Hafens, die Schiffe, die verschiedenen Gerüche und fand es spannend, in Kontakt mit unterschiedlichsten Menschen und Kulturen aus kaffeeproduzierenden Ländern zu kommen.

Sie waren also früh auf Kaffee eingespurt.
Ja, hinzukommt, dass die Kaffee Community klein ist. Man kennt sich, trifft sich, tauscht sich aus. Auf eine Karriere als Kaffeehändler hatte ich keine Lust, weil mir die Börse, wo im Prinzip nichts anderes als Papier gehandelt wird, zu irrational erschien. Viel wichtiger und sympathischer war es mir, nah am Produkt, nah an den Bohnen zu sein. Als Tester bin ich das. Das Riechen, Schmecken, ist mein Ding. Ich messe, untersuche und bewerte Kaffeebohnen sensorisch, also mit Auge, Nase und Mund und unter Zuhilfenahme von verschiedenen Analysegeräten. Meine Ergebnisse und Eindrücke fliessen in weitere Aktionen und Entscheidungen der Handelsfirmen oder Produktionsbetriebe, mit denen ich zusammenarbeite.

Wie kommen Sie zu den Kaffeeproben?
In der Regel erhalte ich die Proben vom Auftraggeber per Post oder Kurier zugeschickt. Dieser Auftraggeber kann eine Kaffeefarm, ein Händler, ein Röster oder eine Vertriebsfirma sein. Wichtig ist, dass diese Probe, wo immer sie herkommt, repräsentativ für eine bestimmte Menge ist. Die Idee ist, dass die Eindrücke, die anhand dieser Probe gesammelt werden, sich auch in der grösseren Menge widerspiegeln.

Kaffeetester müssen bestimmt viel reisen.
Bis vor fünf Jahren war ich relativ häufig im Ausland unterwegs, unter anderem in Neu Guinea, Brasilien, Äthiopien Kolumbien und Vietnam. Inzwischen hat sich meine Reisetätigkeit etwas eingeschränkt. Afrika war und ist meine Lieblingsregion. Kaffee wird rund um den Äquator angebaut, da gäbe es noch viel zu sehen.

Klären Sie uns auf über „Arabica“ und „Robusta“!
Das sind botanische Sorten, die in 65 Ländern der Welt angebaut werden und sich unterschiedlich entwickelt haben; durch unterschiedliche klimatische Einflüsse und Bodenbeschaffenheit, aber auch durch unterschiedliche Methoden bei der Aufbereitung. Dabei handelt es sich um die wirtschaftlich bedeutsamsten und am häufigsten vorkommenden Kaffeesorten. An der Westküste Afrikas wächst der Robusta-Kaffee. Dieser Kaffee ist sehr würzig, holzig und leicht erdig. Der Arabica-Kaffee ist eher aromatisch und säurehaltig und entspricht dem europäischen Kaffeegeschmack.

Die Geschmackswelt des Kaffees beschränkt sich auf zwei Sorten?
Keineswegs! Es gibt mindestens tausend verschiedene Kaffee-Geschmäcker. Je spezifischer der Geschmack wird, desto weniger entspricht er der Vorliebe der breiten Masse. Grundsätzlich gilt: je mehr Richtung Nordeuropa, desto heller ist der Kaffee geröstet und je saurer ist er. Je mehr Richtung Süden, desto dunkler ist die Röstung und je bitterer ist der Kaffee. Mit bestimmten Mischungen versucht man, etwas „Mehrheitsfähiges“, zu entwickeln. In so einer Mischung hat es dann beispielsweise Bohnen aus Kolumbien, Brasilien und Zentralamerika, die zusammen einen harmonischen, runden Geschmack ergeben. Das Resultat ist eine Art Konsens-Kaffee.

Wie ist das im Alltag, sind sie da auch ständig am Riechen?
Mein Beruf bringt es mit sich, dass ich mehr mit der Nase als mit den Augen durch die Welt gehe. Die Nase, muss man wissen, ist von allen fünf Sinnen, der schnellste Sinn. Die Zunge kann nur süss, sauer, salzig, bitter und unami unterscheiden. Kaffee kann die Zunge nicht schmecken. Das macht die Nase. Ein Experiment: Halten Sie mal die Nase zu, schliessen Sie die Augen und trinken Sie einen Schluck Kaffee. Sie werden nicht merken, dass es Kaffee ist.

Wie steht es um die Schweizer Kaffee-Kultur?
Die Schweiz orientiert sich an Italien. Was sich hier positiv entwickelt, ist die so genannte Specialty-Szene. Da wird den Leuten spezieller Kaffee aus einzelnen Regionen näher gebracht und dadurch steigt allgemein das Interesse für Kaffee. Tatsache ist allerdings auch, dass in vielen Restaurants der Kaffee grenzwertig ist. Dies hängt damit zusammen, dass das Personal wenig Zeit hat oder sich keine Zeit nimmt, einen richtigen Kaffee zu machen. Dem Kaffee wird nur eine finanzielle, keine qualitative Bedeutung zugestanden. Leider.

Was machen Sie, wenn Sie einen schlechten Kaffee aufgetischt bekommen?
Ich gebe ihn zurück. Das Personal reagiert meist entsetzt und rechtfertigt sich: «ich hab doch den Kaffee gemacht wie immer.» Das Problem: Bevor die Restaurants abends schliessen, wird meist der Bohnenbehälter gefüllt. So kann das Personal anderntags schnell loslegen. Die Bohnen liegen also über Nacht mit Sauerstoff in diesem Behältnis, was sich negativ auf den Geschmack auswirkt. Zudem werden die vollautomatischen Kaffeemaschinen abends oft nicht ausgeschaltet und heizen dann die Bohnen auf. Das in Kaffee enthaltene Fett wird ranzig. Auch hier muss man sagen: Schade um den feinen Kaffee, der mit viel Sorgfalt von Hand von den Bäumen gepflückt wurde.

Täuscht es, oder wird in der Arbeitswelt statt Kaffee immer häufiger Wasser getrunken?
Diesen Eindruck habe ich nicht. Kaffee-Ecken in Firmen haben sogar einen zunehmend grösseren Stellenwert. Dem Kaffee kommt eine soziale und kommunikative Bedeutung zu. Und das Produkt ist positive konnotiert. Umso mehr, wenn man sich bewusst ist, mit wie viel Mühe Menschen weltweit Kaffee ernten und verarbeiten. Kaffee ist das Medium, das Menschen zusammenbringt. Ich kann mir nicht vorstellen, dass man sich bei der Arbeit „auf ein Wasser“ trifft.

Carlo Delfs, Jg. 1959, ist Schweizerisch-Deutscher Doppelbürger, Inhaber der Sense of Coffee GmbH in Cham (ZG) und einer von schweizweit zehn Kaffeetestern. Zug wiederum ist einer der grössten Kaffee-Handelsplätze der Schweiz. Sense of Coffee testet und beschreibt Roh- und Röstkaffee für Exporteure, Händler, Röster, Marketing und Forschung nach spezifischen Attributen. Die Firma führt Schulungen und Informationsveranstaltungen zu Rohkaffeeanbau, Ernte, Verarbeitung, Transport, Röstung, Mahlung, Verpackung und Sensorik durch. www.senseofcoffee.ch