



PUBLIKATION
Zentralplus

ZUSAMMENARBEIT
Petra Wolfensberger (Fotografie)

TEXT
Sabine Windlin

DATUM
16.8.2020

KALTER KAFFEE - NICHT VON VORGESTERN

Sommer und Hitze haben uns fest im Griff. Da hilft nur ein kräftiger Schluck «cold brew coffee». Der Zuger Carlo Delfs – einer von schweizweit zehn professionellen Kaffeetestern – produziert das sommerliche Trendgetränk seit kurzem in seiner Manufaktur in Cham. Der Nachfrage steigt.

Kalten Kaffee bringt man – zumindest im übertragenen Sinn – mit etwas Abgestandenem, Vorgestrigem in Verbindung. Ist kalter Kaffee alter Kaffee?

Nein, «Cold brew» bedeutet, dass das Kaffeepulver mit kaltem Wasser gebraut wird. Dieser Kaffee kommt also nie mit heissem Wasser in Berührung. Darum enthält er kaum Säure und Bitterstoffe und eignet sich als sommerliches Erfrischungsgetränk. Nicht zu verwechseln ist «cold brew coffee» mit «iced coffee». Hier handelt es sich um einen normalen heiss gebrauten Espresso, der über Eiswürfel gegossen, mit Wasser und Milch vermenget wird und erst dann erkaltet.

Kalt gebraut wurde Kaffee schon im 16. Jahrhundert. In den USA ist das Getränk seit zehn Jahren im Trend. Sie haben Ihr Produkt erst vor zwei Jahren entwickelt. Warum?

Es war ein Test. Seit Jahrzehnten bin ich im Kaffeebusiness tätig. Schon immer wollte ich ein Produkt auf den Markt bringen, von dem ich behaupten kann, dass ich es von A bis Z selbst entwickelt habe. Die ersten Flaschen, die ich in meiner Manufaktur im Chamer Alpenblick produzierte, verteilte ich an Freunde. Danach verfeinerte ich die Rezeptur und

zog mit dem Produkt von Café zu Café, wie ein Hausierer. Ich machte Kalt(!)-Akquise. Zu meinem grossen Erstaunen funktionierte es! Heute beliebere ich Bäckereien, Cafés und Restaurants im ganzen Kanton. Was ich gemerkt habe: Der lokale Aspekt spielt im Kanton Zug eine wichtige Rolle. Die Leute freut es, wenn sie hören, dass jemand aus Zug in Zug für Zug ein Produkt herstellt.

Hat Ihnen die Corona-Pandemie und der Lockdown, von dem viele Gastrobetriebe betroffen waren, keinen Strich durch die Rechnung gemacht?

Doch, der Absatz ist um zirka 30 Prozent eingebrochen. Aber jetzt ist Sommer, die Bars sind wieder offen und es ist heiss. Die Leute wollen den Kaffee und ich muss liefern. Ich verkaufe ja auch an Privatpersonen. Die Nachfrage übersteigt derzeit das Angebot. Darum bin ich etwas unter Druck und am Kaffee brauen statt – wie ursprünglich geplant – in den Ferien.

Das klingt, als wären Sie selber überrascht, dass Ihr Produkt so gefragt ist.

Der Punkt ist: Ich bin – zumindest bis jetzt – eine «one-man-show». Ich besorge die Kaffeebohnen aus Äthiopien, röste sie in meiner Manufaktur in Cham und lagere sie über einen bestimmten Zeitraum. Anschliessend mahle ich den Kaffee auf eine bestimmte Korngrösse, vermische das Kaffeepulver mit kaltem Wasser und führe über Nacht eine Extraktion durch. Am nächsten Morgen filtriere ich den Kaffee und fülle ihn in Flaschen ab, sodass er bereit für die Auslieferung ist.

Auch unter Jugendlichen ist «cold brew coffee» schwer angesagt – grosszügig konsumiert, putscht das Getränk ordentlich auf.

Aufgepasst: Mein «cold brew» ist ein Konzentrat; im Kühlschrank gelagert, ab Abfülltag drei Monate lang haltbar. Pur soll man es keinesfalls trinken. Der Koffeingehalt ist etwa ein- bis zweimal so stark wie bei einem Espresso. Zum Veranschaulichen: 10 Zentiliter «cold brew» enthalten rund 150 Milligramm Koffein. Davon ausgehend, dass der Mensch pro Tag nicht mehr als 400 Milligramm Koffein zu sich nehmen sollte, empfehle ich, pro Tag nicht mehr als 26 Zentiliter meines Konzentrats zu trinken.

Neben Ihrer Tätigkeit als Kleinproduzent arbeiten Sie als Kaffeetester – auch so ein Traumberuf!

Eigentlich wollte ich Flugzeugmechaniker werden, aber 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 eine Kaffeimportabteilung. 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 Hafen also Ort, die Schiffe, die verschiedenen Gerüche und fand es spannend, in Kontakt mit unterschiedlichsten Menschen und Kulturen aus kaffeeproduzierenden Ländern zu kommen. Nah am Produkt, nah an den Bohnen sein, das gefiel mir und so bin ich auch heute als Tester. 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 ein, mit denen ich zusammenarbeite.

Wie sieht es aus mit Reisen – sind Sie viel unterwegs?

Bis vor fünf Jahren war ich häufig in Neu Guinea, Brasilien, Äthiopien, Kolumbien und Vietnam. Inzwischen hat sich meine Reisetätigkeit stark eingeschränkt. Die Kaffeeprobe, die zu testen sind, erhalte ich heute vom Auftraggeber per Post oder Kurier zugeschickt. Wichtig ist, dass diese Proben, wo immer sie herkommen, jeweils repräsentativ für eine bestimmte Menge sind. Die Eindrücke, die anhand jeder Probe gesammelt werden, sollten sich auch in der grösseren Menge widerspiegeln.

Die Gretchenfrage unter Kaffeefreaks lautet: «Arabica» oder «Robusta». Was sagt der Fachmann?

Delfs: Das sind botanische Sorten, die in 65 Ländern der Welt angebaut werden und sich unterschiedlich entwickelt haben; durch verschiedene klimatische Einflüsse und Bodenbeschaffenheit, aber auch durch unterschiedliche Methoden bei der Aufbereitung. Dabei handelt es sich um die wirtschaftlich bedeutsamsten und am häufigsten vorkommenden Kaffeearten. 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 desto saurer ist er. Je mehr Richtung Süden, desto dunkler ist die Röstung und desto 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.

Zur Person:

Carlo Delfs, Jg. 1959, ist Schweizerisch-Deutscher Doppelbürger, Inhaber der Sense of Coffee GmbH in Cham (ZG) und einer von schweizweit zehn professionellen Kaffeetestern. Sense of Coffee untersucht 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, Röstung, Mahlung und Sensorik durch. Delfs wohnt in Zug.