



ROTARY CLUB BADEN
Postfach, 5401 Baden

Bulletin

Thema: **Abend Anlass**
„Das Fundament eines erfolgreichen Tages – eine Tasse guten Kaffees“

Ort: P. Graf, Kaffeerösterei AG und Restaurant Täfern in Dättwil

Bulletin vom: 12. März 2013

Verfasser: Conrad Munz

Meine Erinnerungen an Kaffeeduft gehen zurück auf mein Praktikum als Student bei der Electricité und Gaz de France in Le Havre. Unweit meines Arbeitsplatzes waren mehrere kleine Kaffeeröstereien. Allein schon das Zuschauen war ein Genuss. Ein Kundenbesuch bei der Kaffeerösterei von Coop in Le Havre zeigte die gleiche Tätigkeit in der grossindustriellen Anwendung – vom Schiffsrumpf direkt in die Rösterei. Auf dieser Skala gehört die Kaffeerösterei in Dättwil zu den kleinen KMU. Trotzdem spürt man den Duft der weiten Welt. Mitrotarier Rolf Osterwalder-Graf ist dem Familienunternehmen in der zweiten Generation verpflichtet.



Etwa 250 Tonnen Rohkaffee verarbeitet die Kaffeerösterei in Dättwil pro Jahr. Die Migros verarbeitet die gleiche Menge in rund drei Tagen – mit Bohnen direkt aus dem Rumpf der Rheinschiffe. Trotzdem existiert die P. Graf Kaffeerösterei AG seit 1957 und die neue FührungscREW unter Christian Klose strahlt vor Zuversicht. Rolf hat sich inzwischen auf das VR Präsidium fokussiert und bleibt beim Rechnungswesen im Tagesgeschäft. Was macht Graf Kaffee besser? Wo ist das **Geheimnis**? Man spürt bei jedem Schritt die Liebe zum Kaffee und zum Kaffeegeschäft. Man kennt seine Lieferanten, kontrolliert jeden Sack Rohkaffee auf Fremdkörper oder zersplitterte Bohnen, röstet sortenrein und kontrolliert den Röstgrad mit vielen einzelnen Proben.

Ein weiteres Geheimnis ist das Mischverhältnis für die Endprodukte. Das kennen nur wenige Mitarbeitende. Es kommt auf die richtige Menge Robusta und Arabica sowie ihre Provenienzen und weitere seltene Kaffeessorten an. Diese Assemblage wird sogleich verpackt. In der Schweiz sind rund 85% ungemahlen. Die wichtigsten Kunden sind Betriebe in der Gastronomie, welche die Chance nutzen, mit geeigneten Kaffeemaschinen das Optimum aus dem röstfrischen und fast täglich angelieferten Kaffee herauszuholen. So zum Beispiel auch das Restaurant Blume. Unser Gastgeber Silvio Erne hat die Gelegenheit genutzt, mit uns selbst die Verarbeitung bei seinem Kaffeelieferanten anzusehen.



Wir haben natürlich noch viel mehr gelernt über die Kaffeepflanzen, die Ernte, Erntemethoden, Verarbeitungsprozesse, Temperaturverläufe, Silberhäutchen, Mitbewerber, Kaffe Zubereitung, etc. Schaut bitte unter www.procafe.ch oder Wikipedia selbst nach. Für uns folgte zum Abschluss die Kaffeedegustation und zu Hause dürfen wir mit 1/4 kg Graf-Kaffee (1'750 Bohnen) selbst testen wie frischer Kaffee schmeckt und ob es sich vielleicht lohnt, gelegentlich die alte Kaffeemaschine hervorzuholen und die allzu praktische Kapselmaschine versuchsweise auf die Seite zu stellen. Vielen Dank an Rolf Osterwalder und seine Crew. Im Restaurant Täfern gab es nach einem guten Nachtessen nochmals Kaffee von Graf. Die Friedli's wissen was für ihre Gäste das Beste ist.

Der Bulletinier Stv. Conrad Munz