

Auszeichnung für die Oberwalliser Kaffeerösterei Caffé Cervino in Naters!



C-A-F-F-E-E, trink nicht so viel Kaffee! Für einmal haben wir die Empfehlung des alten Kaffeekanons ignoriert und sieben Cafés und Restaurants in Thun auf die Qualität ihrer Espressi getestet.

Die Berner Zeitung hat sich gemeinsam mit ausgewiesenen Kaffee-Experten auf die Suche nach dem besten Espresso gemacht und ist im AEK Caffé fündig geworden. Der dort servierte Espresso, der von der Oberwalliser Kaffeerösterei Kaffeeshop Naters stammt, erhielt bei dieser Degustation mit 66.5 Punkten die beste Beurteilung hinsichtlich Crema, Präsentation, Körper und Balance.

Obwohl es durchaus auch Geschmackssache ist, welcher Kaffee einem mundet, gibt es doch einige objektive Beurteilungsmerkmale: Da ist zum einen die Crema, die bereits vor dem ersten Schluck viel über die Qualität und Beschaffenheit des Heissgetränks verrät: «Helle Flecken in der Crema weisen darauf hin, dass das Wasser zu schnell durch das Kaffeemehl gelaufen ist», sagt Mathias Bühler. Der Espresso ist dann vermutlich eher fade und unerwünscht sauer. «Ein dunkelbrauner Rand bei der Crema weist dagegen darauf hin, dass das Wasser zu heiss war und der Kaffee verbrannt ist», sagt Bühler. Der Espresso enthält dann zu viele Bitterstoffe.

Zu den Experten:

Mathias Bühler ist gelernter Koch. Heute arbeitet er als Berater für die Rogalla Dalla Corte AG. Bühler erhielt bereits verschiedenste Auszeichnungen. Zu den wichtigsten zählt der Schweizer-Meister-Titel an den Baristameisterschaften 2010, an denen er ebenfalls in den Kategorien «Bester Cappuccino» und «Bester Signature Drink» gewann.

Sascha Müller ist ebenfalls gelernter Koch. Seit sieben Jahren führt er Adrianos Bar&Café in Bern, wo er unter anderem für die Rösterei verantwortlich ist und Home-Baristakurse gibt. Er ist von der Speciality Coffee Association of Europe (SCAE) zertifizierter Barista und Inhaber der Sensoriklizenz Kaffee der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW).

Die Kaffeerösterei Caffè Cervino in Naters



Was 1986 in einer Garage begonnen hat, entwickelt sich stets weiter: Zwischen den ersten Experimenten mit dem Rösten von Kaffeebohnen bis zur monatlichen Produktion von ca. 2 Tonnen Kaffee steckt jede Menge Erfindergeist und Herzblut. Mit viel Fingerspitzengefühl und jahrelanger Erfahrung entsteht die richtige Harmonie zwischen den über Tausend Aromaverbindungen, welche im Kaffee enthalten sind.

Caffè Cervino setzt auf eine schonende Röstung bei niedrigen Temperaturen und vertraut dabei auf energieeffiziente Anlagen. Für die Produktion verwenden wir auserlesene Rohbohnen, die wir direkt bei den Kaffeebauern ohne Zwischenhandel einkaufen. Dies garantiert faire Bedingungen für die Kaffeebauern und eine gute Qualität der Rohbohnen für uns.



Was sagt der ausgezeichnete Kaffeeröster zum Lob der Experten?

«Die Frische des gerösteten Kaffees ist ein wesentliches Qualitätsmerkmal von gutem Kaffee: Je frischer er ist, desto besser. Mit unserer Rösterei in Naters gelangt unser Kaffee innerhalb von 1-2 Wochen an unsere Kunden – und sorgt damit auch bei anspruchsvollen Kaffeetrinkern für ein einzigartiges Geschmackserlebnis.»

Was zeichnet einen guten Espresso aus?

Ein Espresso zeichnet sich nicht nur durch sein kleines Volumen aus (in der Regel 20 bis 40 Milliliter). Es handelt sich in erster Linie um eine spezielle Form der Kaffeezubereitung. Dabei wird etwa 90- bis 95 Grad heisses Wasser mit hohem Druck (8–12 Bar) durch einen mit geröstetem Kaffeepulver gefüllten Siebträger gepresst. Optimal ist eine Durchlaufzeit von etwa 25 Sekunden. Durch den hohen Wasserdruck werden Fette, Proteine und Zucker im Kaffeemehl gelöst, wodurch auch die Crema entsteht. Faktoren, welche die Qualität des Espresso beeinflussen, sind die Kaffeebohnen (Qualität, Frische, Mischung und Röstung der Bohnen), der Mahlgrad, die verwendete Menge an Kaffeepulver und Wasser, der Wasserdruck und die Wassertemperatur sowie der Zustand und die Hygiene der Maschine.

Ein guter Espresso hat eine cremige Konsistenz, eine elastische, haselnussbraune Crema, besitzt einen vollen Körper, ist ausgewogen in Bitterkeit und Säure und enthält nebst Röstnoten auch andere, vom Terroir herrührende Aromen. Diese können beispielsweise in die Richtungen Holz, Getreide, Beeren, Früchte und Kakao gehen. Eine schöne Präsentation rundet den geschmacklichen Genuss optisch ab. Dazu gehören auch ein Glas Wasser und ein Gebäck.

Naters, im Juli 2015