

Eine Reise in die Welt des bewussten Kaffeegenusses

Fotos: Tanja Frei / Jona Schlatter

Kaffee ist mehr als nur ein Getränk. Da ist sich Kaffeexperte Erich Faisst von der Café etc. GmbH in Dübendorf sicher. Ein Gespräch über die vielfältige Welt der Kaffeemaschinen, die Perfektion einer Tasse Kaffee und den Wunsch nach mehr Achtsamkeit im Kaffeekonsum.

«Eine gute Tasse Kaffee ist stark vom Moment abhängig, in dem sie genossen wird», antwortet Erich Faisst auf die Frage nach deren Bedeutung für ihn. Ein guter Kaffee könne für ihn ein feiner, kleiner, schwarzer Espresso oder Ristretto sein, ideal nach einem köstlichen Abendessen, oder ein leckerer Cappuccino morgens nach dem Aufstehen. Seine Kaffeewerte variieren je nach Tageszeit und persönlicher Vorliebe, von den Toppings wie dem Schokoladenpulver, bis hin zu den unterschiedlichen Aromen.

Ein guter Kaffee ist für mich eine Harmonie zwischen erdigen, süssen und fruchtigen Aromen. Er ist wie eine genussvolle Geschichte, ein Geschmackserlebnis,

sagt Faisst. Denn das beliebte Heissgetränk sei für ihn mehr als nur alltäglich oder auf Knopfdruck verfügbar – es sei eine Leidenschaft, eine Kunstform und eine Kultur, die Menschen weltweit verbinde.

«In den letzten Jahren beobachte ich, dass sich das Bewusstsein der Kaffeetrinker weiterentwickelt und verändert, was positiv ist. Viele erkennen, dass nicht jede Maschine jeden Kaffee perfekt zubereiten kann und dass es keine Alles-Köner-Maschine gibt», erzählt Erich Faisst. Das Königsgetränk einer jeden Kaffeemaschine sei der Espresso, doch noch lange nicht jede Maschine beherrsche diese Kunst perfekt. Standardvoll-



► Eine gute Wahl für die Herstellung eines perfekten Espressos sei der Siebträger.

automaten seien oft für grössere Tassenkaffees ausgelegt und könnten keine guten Espressos und gleichzeitig gute Cappuccinos zubereiten.

Mit dem Siebträger zum perfekten Espresso

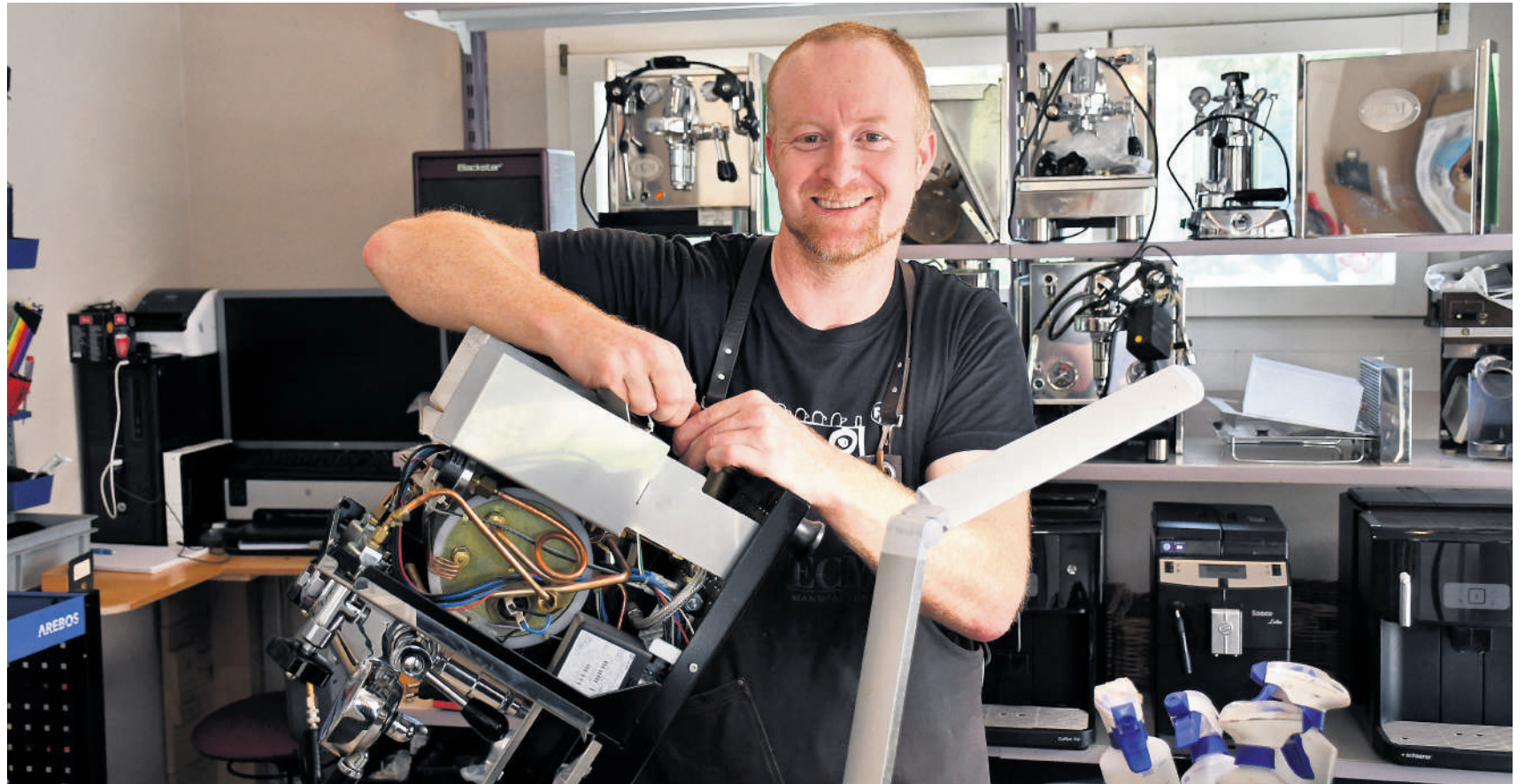
«Ein Standardvollautomat hat nur ein Mahlwerk. Dieses ist so eingestellt, dass nach 30 Sekunden 100 Milliliter Kaffee rauskommen. Ein Espresso soll dann in der gleichen Zeit nur 20 bis 30 Milliliter Kaffee fliessen lassen. Das braucht jedoch ein viel feiner eingestelltes Mahlwerk.» Deshalb entspreche ein Vollautomatenespresso selten bis nie der Qualität, der er entsprechen sollte. «Und wie soll die Maschine da gleichzeitig auch noch einen

guten Cappuccino zubereiten können? Das sind alles grundverschiedene Getränke», betont der Kaffeespezialist.

Eine gute Wahl für die Herstellung eines perfekten Espressos sei der Siebträger. Ausgerechnet die Kaffeemaschine, bei der die Kaffees anfangs meist bitter und sauer schmecken? Faisst erklärt: «Wie beim Kochen oder Backen gibt es eben auch da ein Rezept, das man befolgen sollte.» Dieses beinhalte drei Parameter oder Zutaten, die man beachten müsse oder brauche: die Menge an Kaffee, die man mahle, die Zeit, in der das Wasser durch das Kaffeepulver fliessen und das Resultat, das man erreichen wolle. «Bei einem Espresso sind



► Laut Erich Faisst gibt es keine Alles-Köner-Maschine. Kaffeetrinker sollten sich dessen bewusst sein.



► Erich Faisst ist Kaffeespezialist und seit 2018 Inhaber der Café etc. GmbH in Dübendorf.

das zehn Gramm Kaffee und 20 bis 30 Sekunden Durchlaufzeit für eine kleine Tasse von 20 bis 30 Millilitern.»

Zudem spiele die Einstellung des Mahlgrads eine wichtige Rolle: Sei dieser zu grob eingestellt, laufe das Wasser zu schnell durch. Sei er zu fein eingestellt, laufe gar nichts durch. «Da gilt es, zu schrauben und auszuprobieren, bis man sein gewünschtes Endresultat erreicht. Wenn man das Rezept kennt, gelingt auch der Espresso mit dem Siebträger.»

Mittlerweile gebe es allerdings immer mehr Vollautomaten, bei denen der Pumpendruck und die Brühextraktionsverzögerung individuell eingestellt werden könnten, um den espressogenuss zu optimieren. Einige hochwertige Vollautomaten verfügen sogar über zwei separate Mühlen, um sowohl für Kaffee als auch für Espresso den perfekten Mahlgrad zu gewährleisten. «Diese Maschinen kosten in der Anschaffung jedoch schnell 2000 Franken und mehr», so Erich Faisst.

Die Entscheidung für einen Kaffee

Welche der Kaffeemaschinen schliesslich am besten zu einem passt, hängt laut Faisst von den individuellen Vorlieben und dem

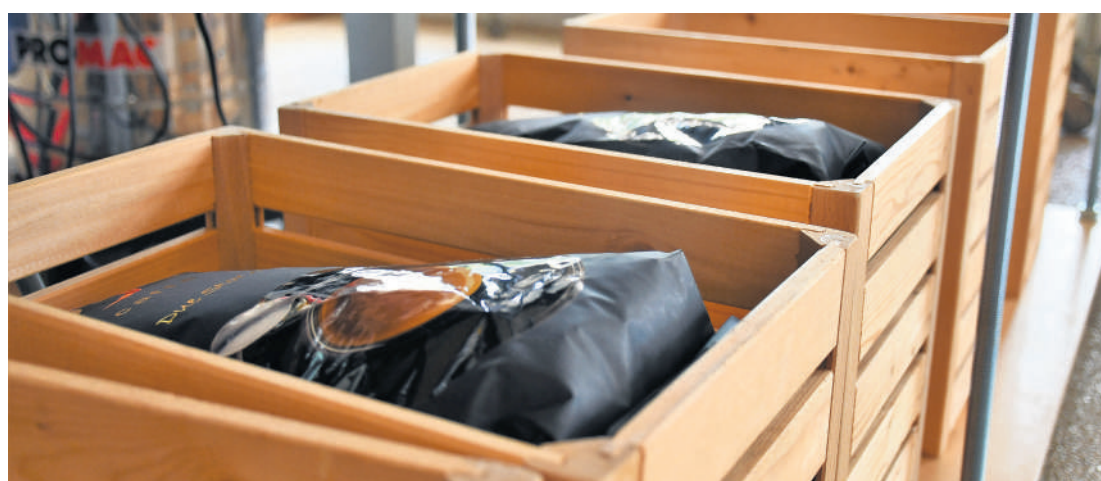
gewünschten Aufwand für die Zubereitung ab. Es gibt eine Vielzahl von Maschinen, von der Filterkaffeemaschine über die Espressomaschine bis hin zur French Press, Mokkakanne, AeroPress oder zum Vollautomaten. «Generell kann man mit wenig Geld eine Maschine kaufen, die einfache Kaffees, Espressos oder Filterkaffee zubereiten kann», erklärt er.

Die Wahl der Maschine sollte jedoch gut überlegt sein, denn viele Kaffeetrinker wissen überhaupt nicht, welche Zubereitungsmöglichkeiten die Kaffeemaschinenwelt bietet. Beim Kauf einer Kaffeemaschine seien deshalb einige Faktoren zu beachten. «Es ist hilfreich, wenn man sich über den gewünschten Kaffeegenuss beziehungsweise das Endresultat im Klaren ist und eine Maschine auswählt, die diesen persönlichen Vorlieben entspricht», betont Faisst. Zudem sei es wichtig, dass man sich überlege, wie viel (Zeit-)Aufwand man für eine Tasse Kaffee betreiben möchte. Auch seien bei vielen Geräten Reparaturen und die Beschaffung von Ersatzteilen möglich, worauf es sich beim Kauf ebenfalls zu achten lohne.

Ist die Maschine dann mal gekauft, sollte sie natürlich lange und gut funktionieren. Für Faisst



► Finger weg von vorgemahlenem Kaffee, lautet Faissts Devise. Durch das Mahlen gehen Aromen verloren, deshalb sollte man dies selbst tun.



► Viele Kaffeesorten gibt es bei Café etc. nicht zu kaufen, dafür solche, hinter denen der Inhaber zu hundert Prozent stehen kann.

ist die Pflege der Kaffeemaschine längst zu einer Routine geworden, die er in den Alltag eines jeden Kaffeeliebhabers zu integrieren empfiehlt. «Jeden Abend reinige ich die Tropfschale, kontrolliere die Brühgruppe und putze sie bei Bedarf, sodass alles für den ersten Kaffee am nächsten Morgen frisch und sauber ist. Und bevor ich die Kaffeemaschine morgens einschalte, fülle ich das Wasser auf.» Auch die Aufforderungen, wie dem Reinigungsprogramm, sollte man möglichst schnell nachgehen, sobald die Maschine dieses meldet. «So trägt man der Lebenszeit einer Maschine schon viel bei», ist sich Faisst sicher.

Wie Äpfel und Birnen

Eine vernünftige Wahl der Kaffeemaschine und die richtige Pflege und Einstellung des Mahlwerks seien jedoch noch nicht alles, um eine gute Tasse Kaffee zu produzieren. Viele Kaffeetrinker seien sich nicht bewusst, dass Kaffee ein Luxusprodukt ist. Jeder könne auf Knopfdruck «eine braune Pfütze» rauslassen. Auch sei der Kaffee, den wir im Grosshandel kaufen, eigentlich viel zu günstig und im Anbau überhaupt nicht nachhaltig. Erich Faisst: «Wir durchleben

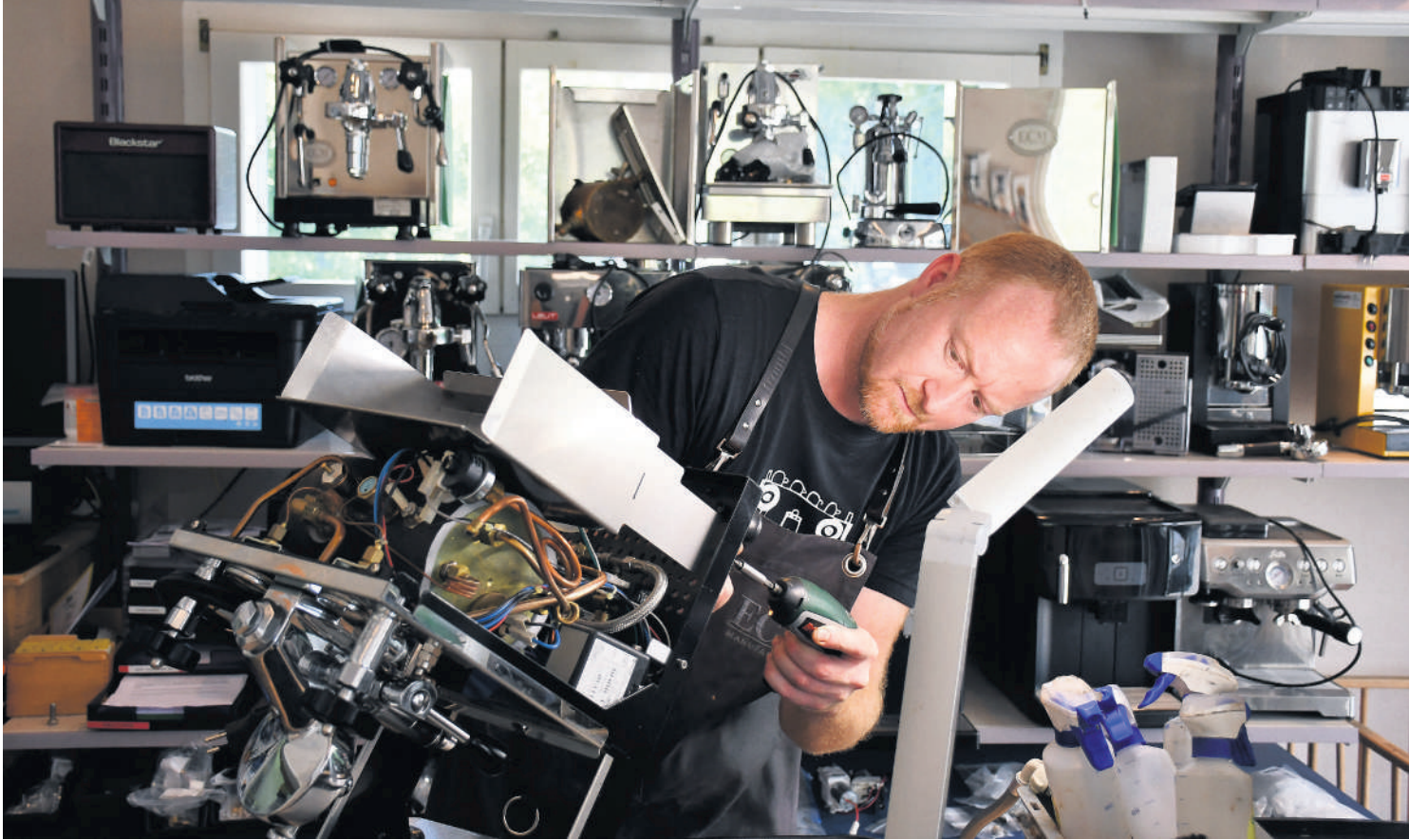
Fortsetzung auf Seite 13



► Die Kaffeemischungen von Erich Faisst kommen aus nachhaltigem Anbau. «Es ist mir wichtig, dass ich weiss, was ich verkaufe.»



► Auch diverses Kaffeezubehör gibt es bei der Café etc. GmbH zu finden. Die Auswahl ist klein, aber fein.



Faisst verkauft nicht nur verschiedene Kaffeemaschinen oder Kaffeemischungen. Er repariert auch Geräte und führt Services durch.

Fortsetzung von Seite 11

hier aber gerade eine Teuerung von über 42 Prozent und das vor allem aufgrund von Ernteaussfällen. Nichtsdestotrotz hoffe ich, dass diese Teuerung auch die zukünftigen Trends bestimmen wird.» Technisch sei in der Kaffeewelt alles vorhanden. Die grosse Frage sei jedoch, welche Qualität man sich leisten wolle.

«Kaffee ist ein Naturprodukt, das wie Birnen und Äpfel an einem Baum wächst und dass die Ernte jährlich unterschiedlich ausfällt, das geht oft vergessen», sagt Faisst nachdenklich. Nach der Ernte werde die Bohne geröstet, gemahlen, komme mit Wasser in Kontakt und werde zu einem Kaffee gebrüht. Dabei entwickle sie ganz unterschiedliche Aromen. «Deshalb ist die Frische der Kaffeebohnen ent-

scheidend. Kaffee sollte deshalb in möglichst kleinen Mengen eingekauft und zu Hause selbst gemahlen werden, idealerweise mit einer Handmühle.» Für den Dübendorfer Kaffeexperten ein Ritual, das den Kaffeegenuss zusätzlich bereichert und nachhaltig guten Kaffee verspricht.

«Ich wünsche mir auf jeden Fall, dass wir irgendwann sagen:

Jetzt gönne ich mir eine hochwertige Tasse Kaffee und betreibe gerne einen Aufwand dafür.» Dies bedeute, frische Bohnen zu kaufen, diese selbst zu mahlen, das Pulver abzufüllen, das Wasser zu erhitzen und durchfliessen zu lassen und die wohlverdiente Tasse Kaffee ausgiebig und mit vollem Bewusstsein zu geniessen.

Text: Tanja Frei



Hier, in Erich Faissts kleiner Werkstatt, finden allerlei Reparaturen und Services statt.



Wer mit dem Siebträger einen guten Espresso produzieren will, benötigt ein Rezept. Ansonsten wird der Kaffee bitter oder sauer.



Wir sind Ihr kompetenter Partner für alles rund um Kaffeemaschinen und Kaffee

KafiService.ch ist Ihr autorisierter Fachhändler und Service-stelle für Jura Kaffeevollautomaten.

Ist Ihre Kaffeemaschine defekt und braucht eine professionelle Reparatur oder sind Sie auf der Suche nach einer neuen Kaffeemaschine?

Weiter führen wir Siebträger-Kaffeemaschinen von Bezzera, Torre, Rocket, La Marzocco und vielen weiteren Hersteller in unserem Sortiment.

Bei uns sind Sie am richtigen Ort für alles rund um Kaffee.

Erhältlich bei KafiService.ch GmbH
Geissbühlstrasse 15, 8604 Volketswil
044 946 44 46
info@kafiservice.ch
www.kafiservice.ch



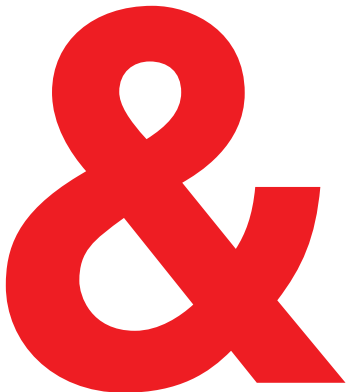
Fairer Spitzenkaffee aus Kenia

Wir importieren den Kaffee aus unserem Hilfsprojekt in Kenia. Dank dem Verkauf des Kaffees können arme Bauernfamilien in Kiptere/Kenia die Schulgelder ihrer Kinder bezahlen.

Mehr Informationen auf www.soso-kafi.ch

Maklerlos?

Wir verkaufen Ihre Immobilie schnell und zum besten Preis - makellos.



ENGEL & VÖLKERS
www.engelvoelkers.com/wallisellen
www.engelvoelkers.com/uster



Team Uster



Team Wallisellen