

Ergänzung zur Mitteilung „Erstmals Hochschuldiplome für Kaffee-Experten“ vom 17. Oktober 2011
ZHAW Departement Life Sciences und Facility Management

Die nachfolgenden vier Arbeiten zum Thema Kaffee, die im Rahmen des Zertifikatlehrgangs CAS „The Science and Art of Coffee“ verfasst wurden, erhielten spezielle Auszeichnungen an der Coffee Gala Night vom 14. Oktober 2011 in Zug.

Herstellung einer Tasse Kaffee mit einer vollautomatischen Kaffeemaschine

Zwischen 3.50 Franken und 5.30 Franken bewegt sich der Preis für eine Tasse Kaffee in der Stadt Zürich. Ein Preis, der von der Öffentlichkeit stark beachtet wird. Denn die Preisfindung ist jeweils eine ausgeprägt emotionale Angelegenheit. Für Josef Bühler ein guter Grund, die Kostenfaktoren bei der Herstellung einer Tasse Kaffee mit einer vollautomatischen Kaffeemaschine mit einem praxisnahen Kalkulationsmodell zu beschreiben. Zuerst ein paar Fakten zum Schweizer Gastgewerbe und dem Kaffee: 2010 gab es in der Schweiz 28'000 gastgewerbliche Betriebe. Diese beschäftigten 253'000 Personen und bildeten 8'300 Lernende aus. Den grössten Teil des Getränkeumsatzes, nämlich 34 Prozent, realisierten diese Betriebe mit Kaffee, Tee und Milchgetränken. Die Schweizer Gastronomie nimmt damit pro Jahr rund 2,7 Milliarden ein. Ein ansehnlicher Betrag. Bei dem, gemäss Branchenspiegel von GASTROSUISSE, die effektiven Warenkosten beim Kaffee nur gerade 9 Prozent betragen. Doch Bühler hat neben den bekannten Warenkosten jetzt erstmals eine Kalkulation des Deckungsbeitrags II erstellt, die umfassend ist und Neues zeigt. Bei seinen Berechnungen berücksichtigte er unter anderem Faktoren wie die Kosten der Maschine, Zutaten zum Kaffee, die benötigte Strommenge und die Dauer des Herstellungsprozesses. Bühler geht in seiner Berechnung von einem Betrieb aus, der pro Jahr rund 40'000 Tassen Kaffee verkauft. Was rund 110 Tassen pro Tag wären. Bei einem Preis von 3.80 Franken erreicht der Betrieb damit einen Nettoerlös von 140'000 Franken. Selbst wenn der Betrieb 20 Prozent Lohnnebenkosten mit einrechnen würde, könnte man damit über 172 Stellenprozentante finanzieren, um sämtliche Arbeiten rund um den Kaffee zu erledigen. Für Bühler ist nach Abschluss seiner Arbeit übrigens klar: „Der Verkauf von Kaffee ist ein Geschäft, das mit der Menge gemacht wird. Primäres Ziel jedes Gastrobetriebes sollte es deshalb sein, möglichst viel Kaffee zu verkaufen und nicht, möglichst viele Kosten zu sparen.“

Billig-Kaffeemühle versus High-End-Kaffeemühle

Wer einen Top-Kaffee herstellen will, braucht dazu auch eine Top-Mühle. Doch was passiert, wenn statt der High-End-Kaffeemühle für mehrere tausend Franken eine Mühle für wenige Franken verwendet wird? Eine Frage, mit der sich Adrian Rink auseinander gesetzt hat. Er analysierte sieben unterschiedliche Kaffeemühlen: eine grosse Industriemühle, die er bei Delica nutzen konnte, sowie klassische Kaffeemühlen wie zum Beispiel Mahlkönig, Ditting oder Macap und die Satrap Schlagmühle von Coop. Vor allem die Satrap Schlagmühle des Typs Mocafino 60 faszinierte Rink. Denn sie ist die absolute Low-Budget-Mühle. Bei der durchgeführten Partikelspektrum-Analyse schreibt Rink: „Die Reproduzierbarkeit bei Scheibenmühlen wie zum Beispiel Mahlkönig ist sehr gut. Bei der Satrap Mühle ist die Reproduzierbarkeit zwar ebenfalls gegeben, um diese zu erreichen, muss aber sehr genau gearbeitet werden.“ Für Rink ist deshalb klar, dass es selbst mit der Billig-Kaffeemühle möglich ist, auf einem Siebträger guten Espresso herzustellen. Trotzdem hat die Billigmühle für Adrian Rink auch einige Nachteile offenbart. Zum Beispiel die geringe Füllmenge von 60 Gramm, dass die Mühle nach mehrmaligen Mahlen sehr heiss wird und dass es am Rand Mahlrückstände gibt. Wer also privat auf einfache Art und Weise Espresso zubereiten möchte, der entscheidet sich mit Vorteil für eine etwas teurere Mühle. Wenn das Budget dies aber nicht zulässt, hat man dennoch mit lediglich 32 Franken Ausgaben für eine Satrap Mühle die Möglichkeit, guten Espresso trinken zu können.

Von der Kaffeekirsche zum Kaffee-Cuptasting

Die dritte prämierte Arbeit stammt von Lukas Fassbind. Er und die Mitarbeiter der Kirschstrasse Schweiz führen jedes Jahr über 400 Anlässe durch und haben dabei rund 10'000 Gäste. Eine der grossen Herausforderungen dabei: „Man muss den Genussserv der Leute treffen“, sagt Fassbind und das ist gar

nicht immer so einfach. Denn die Bedürfnisse der Gäste können höchst unterschiedlich sein. Genau aus diesem Grund hat sich Fassbind bei seiner Abschlussarbeit damit auseinandergesetzt, ein Konzept für einen Kaffeeanlass zusammenzustellen. Fassbinds Idee könnte auch für den Tourismus durchaus interessant sein. Denn Fassbind versucht mit viel Schweiß, Rauch und Dampf sowie gemeinsamer Arbeit die Gäste auf eine Reise von der Kaffeeplantage bis zur Tasse mitzunehmen. Eine Reise, die es in sich hat. So setzt Fassbind zum Beispiel auf fünf verschiedene Arten der Kaffeeröstung. Das älteste System, das dabei eingesetzt wird, ist aus dem Jahr 1860, eine mit Gas beheizte Röstpfanne. Wer es geschafft hat, darauf den Kaffee zu rösten, muss diesen danach natürlich auch noch zubereiten. Zum Beispiel auf einem Brühsystem aus der Ex-DDR, einem sogenannten Percolator von 1959 oder einer Karlsbader Kanne. Doch auch moderne Geräte setzt Fassbind ein, zum Beispiel die mobile Kaffeemaschine des Jahres 2010, den Twist. Die Jury der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften hat die Abschlussarbeit von Fassbind als besonders kreativ prämiert. Zudem ist es eine Arbeit, die bereits in die Praxis umgesetzt wurde. Lukas Fassbind hat zwei Anlässe „Von der Kaffeekirsche zum Cuptasting“ mit Erfolg und viel Kaffee-Röst-Rauch durchgeführt.

Die Zukunft des Kaffeemarktes Schweiz aus der Sicht des Handels

Die vierte Arbeit, die es geschafft hat, von der ZHAW prämiert zu werden, stammt von Bruno Trepp. Durch den stetigen Anstieg der Kaffeepreise in den letzten paar Monaten drängt sich die Frage auf, ob wir uns künftig Kaffee überhaupt noch leisten können? Eine Frage, die Bruno Trepp etwas fundierter beantworten wollte. Um dies tun zu können, analysierte Trepp als Erstes den Ist-Zustand des Kaffeemarktes Schweiz. Die Fakten sind, dass 70 bis 80 Prozent des weltweiten Kaffeehandels über die Schweiz abgewickelt werden, dass „Herr und Frau Schweizer“ pro Kopf und Jahr 9 Kilogramm Kaffee konsumieren und dass fast jede dritte Kaffeemaschine (30 %) in der Schweiz eine Kapselmaschine ist. Das liebste Kaffeetränk ist bei uns der Café Crème (35 %) und ganz generell wird immer besserer Kaffee getrunken. Trotzdem konsumiert die grosse Masse, gemäss Migros und Coop, vor allem Kaffee mit durchschnittlicher Qualität. Trepp führte für seine Abschlussarbeit diverse Interviews mit erfolgreichen Persönlichkeiten aus der Kaffeebranche durch. Er kommt zum Schluss: Wer in der Kaffeebranche Erfolg haben will, sollte in Zukunft beachten, dass es zum Beispiel immer mehr ältere Menschen geben wird. Ein Weg zum Erfolg könnte also sein, die Art des Kaffees anzupassen. Denn im Alter verändert sich das Geschmacksempfinden. Ebenfalls darf man die Zuwanderung in die Schweiz nicht ausser Acht lassen. Diese wird weiter zunehmen und mit ihr auch der Kaffeekonsum. Ein weiterer Faktor, der künftig zu mehr Kaffeekonsum führen kann, ist die Erkenntnis, dass Kaffee, wenn mit Mass getrunken, positive Eigenschaften auf die Gesundheit hat. Diese Erkenntnis wird sich weiterverbreiten. Ebenfalls wird der Internet-Kaffeehandel weiter zunehmen, das Einkaufserlebnis mit Kaffeeduft kann allerdings das Internet nicht ersetzen. Für Trepp ist klar, die Kaffeebranche wird in Zukunft generell eine höhere Dienstleistungsbereitschaft zeigen müssen.

Auszeichnungen

- Bruno Trepp, Thema Zukunft des Kaffeemarktes Schweiz, wurde von der SCAE geehrt für die beste Arbeit zum Thema Kaffee.
- Josef Bühler, Thema Kosten bei der Herstellung einer Tasse Kaffee, wurde geehrt mit dem Preis der ZHAW für die beste wissenschaftliche Arbeit.
- Adrian Rink, Thema Kaffeemühlen, wurde geehrt mit dem Technologiepreis für die beste technische Arbeit.
- Lukas Fassbind, Thema Kaffee-Cuptasting, wurde geehrt für die kreativste Arbeit.

Text: Ernst Knuchel

Fachlicher Kontakt: Chahan Yeretzian, Kursleiter, Institut für Chemie und Biologische Chemie, ZHAW, Wädenswil, Tel.058 934 55 26, chahan.yeretzian@zhaw.ch, www.icbc.zhaw.ch/coffee