

«Mein Kaffee ist meine Leidenschaft»

Der leicht bittere Röstgeruch, der bei entsprechenden Windverhältnissen Richtung Städtchen Uznach kriecht, hat einen Namen und Tradition: REAL Kaffeerösterei. Ein Blick hinter die Kulissen.

Von Brigitte Tiefenauer

Uznach. – «Der Oscuro ist mein Favorit», sagt Mario Rickli, «ein reiner Arabica von dunkler Röstung, lieblich, traditionell, Genuss pur.» Wer dem Inhaber der Uzner Kaffeerösterei REAL beim Kaffeetrinken Gesellschaft leisten darf, merkt bald: was dem Weinkenner der Rebensaft, ist Rickli der Türkentrunk – eine Leidenschaft.

70 Kaffeebohnen habe es gebraucht für diesen Espresso, paarweise herangereift in total 35 Kaffeekirschen, zur Zeit der Reife als rote Früchte von Hand gepflückt, gehäutet, gewaschen, getrocknet und schliesslich gebrochen – zwei Rohbohnen pro Kirsche beziehungsweise Milliarden, die jährlich aus 25 Ländern verschifft werden mit Ziel Europa, Schweiz, Bürgerfeldstrasse 14 in Uznach. In dekorativen Säcken aus Jute oder rauhorstigem Sisal.

Im Vorraum zur Rösthalle öffnet Rickli eine von hunderten kleiner Schubladen. Eine Handvoll Rohkaffee befindet sich darin. Grüne, beinhardt Kerne von grasigem Duft. «Eingangskontrolle», erklärt Rickli. Eine Probe jeder Lieferung muss optisch bestehen im Vergleich mit der vorgängigen. Dann gehts ins Labor, wo sich eine Röstprobe dem Gaumentest kritischer Kaffeekenner stellen muss.

Teufelsgebräu als Gottesgeschenk

Erst nach dieser Hürde werden die Säcke in die Silos entleert, gemischt und geröstet oder zuerst geröstet und dann gemischt. «Je nach Sorte führt die eine oder andere Rezeptur zum besten Resultat», erklärt Rickli und präsentiert das Herzstück der Firma: die Trommel-Röstmaschine.

Hier wird das noch grüne braune Gold während 20 Minuten computer-gesteuert und unter strenger Aufsicht von Röstmeister Dani Kündig veredelt zur aromaintensiven braunen Kaffeebohne. «Die stufenlose Langzeitröstung garantiert einen optimalen Säureabbau und erstklassige Qualität», erklärt der Fachmann.

Mit einer kleinen Schaufel entnimmt Kündig der Trommel eine Probe, vergleicht sie mit dem Referenzmuster, scheint zufrieden und öffnet die Tür der Trommel. Mit lautem Getöse ergossen sich die 200 Grad heissen Bohnen ins Sieb, wo sie im milden Luftstrom schonend gekühlt werden: ein homogenes Gemisch brauner Bohnen, begleitet vom unverkennbaren Duft, der an Westwind-Tagen bis weit ins Städtli Uznach zieht.

Kaffee – aus dem Türkischen qavah –, das Teufelsgebräu, wie es im Mittelalter aufgrund seiner mysteriös aufputschenden Wirkung auch bezeichnet wurde, hat eine Jahrtausend alte Geschichte.

Die Legende erzählt vom Hirtenjungen in Äthiopien, der um das Jahr 850 feststellte, dass seine Ziegen nach dem Verzehr bestimmter Beeren besonders lebhaft wurden. Mönche, welche die Früchte kosteten, waren vom bitteren Geschmack enttäuscht und warfen sie ins Feuer. Durch den köstlichen Duft neugierig, bereiteten sie aus den nun gerösteten Früchten einen Aufguss. Diesen priesen sie alsdann als Geschenk Gottes, half er ihnen doch, während des Gebets wach zu bleiben.

Zerbrechlich wie Eierschalen

Die Uzner Kaffeegeschichte ist etwas jünger. 1959 richtete der heute 75-jährige Schmerkner Ernst Rickli im Kohlekeller des damaligen Kolonialwarengeschäftes Louis Wissmann bei der Stadtkirche in Uznach eine kleine



Das Herz der Kaffeerösterei: Mario Rickli (links) und Röstmeister Daniel Kündig schwören auf die Langzeitröstung in der Trommelmaschine.

Bilder Brigitte Tiefenauer und zvg

Rösterei ein. Da sein Vater und sein Bruder, beide namens Albert, ihm dabei behilflich waren, entstand aus dieser Zusammenarbeit der Name REAL (Rickli Ernst und Albert). 1963 baute Ernst Rickli das Wohn- und Geschäftshaus mit der Kaffeerösterei im Bürgerfeld, das heute von seinem Sohn Mario, dessen Frau Cinzia als Verantwortliche für den Aussendienst und zehn Mitarbeitern geführt wird.

Mit Hingabe widmet sich Mario Rickli seinem Geschäft. «Kaffee ist mehr als eine Bohne», sagt er, «und dessen Welt in stetem Wandel.» Wer ein erstklassiges Produkt wolle, müsse Herkunftsländer und Produzenten kennen lernen, Kontakte pflegen und mit steten Probeleihen und neuen Rezepturen versuchen mitzuhalten mit dem Geschmack der Zeit. «Das Tüfteln mit den 1000 Aromastoffen, aus denen sich der Kaffee zusammensetzt, ist Spiel, Faszination und Herausforderung zugleich.»

Zurück zu den gerösteten Bohnen: Sie sind nun fast doppelt so gross wie im Rohzustand, leicht, da sozusagen frei von Flüssigkeit und zerbrechlich wie Eierschalen. Nach dem Gang durchs Entsteinersilo, in dem auf der Basis des spezifischen Gewichts und mit Hilfe ethischer Siebe Schmutz, Holzreste und Steine ausgeschieden werden, erfolgt ihr Weitertransport deshalb besonders schonend: Im feinen Vakuum spezieller Chromstahlrohre gehts zur Verpackung in der Schlauchbeutelmaschine.

Der Samichlaus muss es wissen

Edle Alufolie saust über das Fließband, formt sich zum Schlauch, wird aufgebläht, mit Bohnen gefüllt, versiegelt und etikettiert. Licht- und aromadicht verpackt verlässt der REAL-Kaffee schliesslich das Haus Rickli – sowohl in den Gross- und den Detailhandel als auch zu Privatkunden. Insgesamt, das heisst inklusive Fremdproduktion, rund 500 Tonnen pro Jahr.

Maschinerie und Qualität der Rös-

tere sind der Zeit laufend angepasst worden. An Vater Ernst Rickli erinnert dessen erste fabrikneue Trommelröstmaschine aus dem Jahr 1963. Sie ist noch ab und zu im Reserve-Einsatz. Auch findet sich Rickli Seniors weiterhin herum bekannte, von ihm entwickelte Bouillon und Bratensauce noch immer im Angebot des Fabrikädels. Dies neben mittlerweile 16 hauseigenen Kaffeemischungen und weiteren Kolonialwaren.

Ebenfalls aus Vaters Zeit stammt die Beziehung zum Samichlaus. Sie führt zurück ins Jahr 1971, als der Senior eine alte Röstmaschine umbaute und sich im Rosten von Erdnüssen versuchte. Mit Erfolg. Zwar wisse man noch immer nicht, wo der Samichlaus wohne, aber umso besser, woher er seine Nüssli habe, heisst es in der Firmenchronik. Und zwar die besten, stammte doch bei einem 1998 durchgeführten Geschmackstest unter acht Schweizer Röstereien das «Siegenüssli» aus Uznach.

Noch lässt die Nüsslisaison auf sich warten, die Startlager sind aber bereits vorhanden. «Wenn das Wetter kühler wird, muss das Knabbergut bereit sein», erklärt Rickli. Geröstet werden gegen 300 Tonnen pro Saison, im selben Verfahren wie beim Kaffee und nach derselben Philosophie der absoluten Frische. «Drei Tage nach der Röstung schmeckt ein Nüssli am besten», verrät Rickli.

Jedem Kaffeegeniesser sein Favorit

Geschichte findet sich auch im unteren Stock der Rösterei, wo Mario Rickli sichtlich aufblüht: seine Nonna unter den Röstmaschinen, eine Van Gülpen mit Jahrgang 1898, hat er renoviert und hergerichtet für speziellste Bohnen: Jamaica-Blue-Mountain – im Holzfass geliefert – und Galapagos gehören zum teuersten Kaffee überhaupt.

«Ich röste ihn in kleinen Mengen», sagt Rickli und streicht der Lederriemen-angetriebenen alten Dame liebevoll über den gusseisernen Korpus.

Lanciert wird dieser Kaffee ausschliesslich in Einzelportionen, welche das Haus Rickli ab September in insgesamt elf Sorten anbietet.

Der in einer modernen Maschine hart gepresste und aromaschutzverpackte Filterbeutel garantiert einen perfekten Genuss jedes einzelnen Kaffees. «Ein Traum», schwärmt Rickli. «Jeder soll ihn geniessen können.» Das für alle Kolbenmaschinen compatible, so genannte offene System ermöglicht dies. Einem Goldstück

gleich legt er einen Beutel Napoli in eine «Roma», die Espressomaschine des Hauses. Für Ehefrau Cinzia. «Er ist mein Favorit», sagt sie, «süßlich, stark und rau.»

Der «typische Italiener», als den Cinzia Rickli ihn bezeichnet, passt zur temperamentvollen Italienerin, die sich neben Kind und Kaffee regelmässig dem Sport widmet. Mario hingegen bleibt beim einen: «Die Welt des Kaffees ist meine Leidenschaft», sagt er und brüht sich einen Oscuro.



Ein Kaffee, eine Leidenschaft: Mario und Cinzia Rickli-Ciocchi geben alles für ein gutes Produkt und zufriedene Kundschaft.



Von der roten Kirsche zur grünen Bohne: Wenn der Rohkaffee in die Schweiz kommt, hat er einen aufwändigen Ernte- und Zubereitungsprozess im Herkunftsland bereits hinter sich.