

ERLEBENE KAFFEEQUALITÄT IST NOCH EINE MARKTLÜCKE IN DER SCHWEIZ

Das renommierte Café Schober im Zürcher Niederdorf setzt den Topkaffee neu auf das Know-how eines Spezialisten: Ernst Knuchel. Der Geschäftsführer des Startup-Unternehmens Freshcoffee ist einer der ersten Schweizer mit einem Hochschulabschluss in Kaffeekompetenz. Was sind die Tipps des Experten für einen Topkaffee?

Marc Benedetti

li des Café Schober sitzt Ernst Knuchel gegenüber. Thema Kaffee darf es aber bei der Theorie bleiben: Servicefachmann bringt ihm Espresso und dem Autor Café crème. Zum letzten erklärt Knuchel: «Das ist ein reiner Monsooned Malakaffee aus Indien. Er wird der Ernte fünf Tage dem unregen ausgesetzt und den Wind getrocknet. macht sein Aroma lieblich harmonisch. Zugleich ist er schonend.» Gespannt Knuchels dunkle Augen dem Gesicht des Journalisten. Der Kaffee schmeckt mir gut, aromatisch, aber nicht erk», sage ich. «Da habe ich Glück gehabt», sagt Knuchel lächelt.

Drei Faktoren müssen stimmen

Der «Malabar» aus Indien ist einer der neun Kaffee-Spezialitäten, die Ernst Knuchel auf seinem Online-Shop vertreibt und die er jetzt auch ins Café Schober liefern darf. Er ist aber nicht einfach ein Lieferant, betont er. «Ich sehe mich als Dienstleister, der dem Kunden ein Gesamtpackage anbietet.» Er berate den Gastrobetrieb bei der Wahl der Maschinen und schult die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen. Drei Dinge müssen laut dem Experten stimmen: das Rohprodukt, die Maschine und der Mensch, welcher sie bedient, müssen harmonieren. «Wenn du eine Supermaschine hast und bedienst oder reinigst sie nicht optimal, kriegst du nie ein Topprodukt in die Tasse.» Was

Ernst Knuchel am Kaffee fasziniert ist diese Wichtigkeit des Know-hows für den Erfolg. «In den letzten 25 Sekunden hast du es in der Hand, etwas absolut Göttliches zu machen oder etwas, was man nicht trinken kann», sagt er.

Knuchel: «Kaffee für viele eine Cash-Cow»

Schweizer trinken sehr viel Kaffee und das traditionelle Getränk sei ja oft der letzte Eindruck nach einem schönen Essen. Man könnte also annehmen, dass Qualität das A und O in der Schweizer Gastronomie ist. Dem ist aber leider nicht immer so, Topkaffee ist immer noch eine Marktlücke. «Für viele Gastronomen», stellt Ernst Knuchel fest, «ist Kaffee eine Cash-Cow, die wenig kosten und wenig zu tun geben soll.

Deshalb streben viele einen hohen Convenience-Grad an.» Wer aber Topkaffee anbieten wolle, müsse arbeiten. «Nicht viel, aber er oder sie muss sich doch damit beschäftigen.» Oder noch besser: begeistert sein von der Materie wie Knuchel. Der Gastronom Michel Péclard, der Lokale an gut frequentierten Orten in Zürich betreibt, hat dieses innere Feuer erkannt. Als er 2012 die «Milchbar» beim Paradeplatz neu übernahm, fragte er Ernst Knuchel für eine Zusammenarbeit an. Dieser sagte zu. Ihr Ziel war der «beste Kaffee der Stadt Zürich». Péclard arbeitet gerne mit kleinen Produzenten zusammen. «Ich drücke ihre Preise nicht, verlange dafür aber einen Mehrwert bei der Qualität, sagte Péclard dem «Tages-Anzeiger.» Der Erfolg



Die mobile Espresso-Maschine Twist, welche Ernst Knuchel in seinem Online-Shop vertreibt. Sie wurde 2010 von der «Specialty Coffee Association of America» als innovatives Produkt ausgezeichnet.



erlangte er als einer der Ersten in der Schweiz erfolgreich den Hochschulabschluss in Kaffee-Kompetenz und gründete seine eigene Firma Freshcoffee GmbH.

Startup-Unternehmen gegründet

Heute ist Knuchel selbstständig und konzentriert sich auf die Weiterentwicklung seines Startup-Unternehmens.

Freshcoffee hat sich der perfekten Kaffeezubereitung verschrieben und erbringt Dienstleistungen rund um den Kaffee für die Gastronomie, die Hotellerie und private Konsumenten. Knuchels Angebot basiert auf der Lieferung von röstfrischem Kaffee höchster Qualität, verbunden mit innovativen Kaffeezubereitungsmethoden. Die Kaffeebohnen, die er röstet, kauft er einerseits über Schweizer Rohstoffhändler. Andererseits bezieht er sie über sein

internationales Netzwerk er sich inzwischen aufgebaut hat. Seine Produkte sind günstig, das weiss Ernest Knuchel. Doch der Kaffeeverweiser weist auf ein Zitat von Papst Francesco Illy vor einigen Jahren zurück: «Ich stellte ihm ebenfalls die Frage nach den Preisen und er meinte: 'Wir müssen sich halt entscheiden, was gut ist für Ihr Portmonnaie oder was gut ist für Ihren Gaumen'».

Kaffee sei günstig für den Geldbeutel, Knuchel überzeugt. «Wenn der Kaffeepreis auf eine einzelne Portion runtergeht, kostet dieser edle Kaffee wenig. Bei einem Kilopreis von 60 Franken kommen Sie auf 60 Rappen pro Tasse. Kaffee ist ein Luxusprodukt, das jeder leisten kann.»

www.freshcoffee.ch

gibt ihm recht. Inzwischen haben weitere Betriebe wie das «Schober» auf Knuchels Kaffee umgestellt, und das Feedback der Gäste ist sehr positiv.

Gastronome, Journalist, Kaffeespezialist

Der Zürcher Ernst Knuchel (44) hat seine Leidenschaft für Kaffee erst spät entdeckt und zum Beruf gemacht. Der gelernte Koch und diplomierte Hotelfachmann sammelte in jungen Jahren in renommierten Hotels Berufserfahrungen. Später wechselte er den Beruf, blieb der Gastronomie aber treu. Ernst Knuchel war 15 Jahre lang Redaktor der Branchenzeitung Espresso, heute Hotellerie-et-Gastronomie-Zeitung. «Weil ich guten Kaffee liebe und mich die Vielseitigkeit die-

habe ich vor einigen Jahren beschlossen, mich auf dieses Fachgebiet zu spezialisieren», erklärt Knuchel.

Er kaufte sich verschiedene Kaffeemaschinen im Preisspektrum zwischen 35 und 3000 Franken, eine Mühle und einen Röster und begann selber zu experimentieren. Zudem absolvierte er an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil den neuen Lehrgang «CAS – The Science and Art of Coffee». «Eines ist mir während des Lehrgangs bewusst geworden», sagt er, «die Kaffeervielfalt ist unglaublich gross. Dies bietet kreativen Gastronomen eine grossartige Chance, sich mit einer erlesenen Kaffeeauswahl ebenso von der Konkurrenz abzuheben, wie es einige mit ihrem Wein-

