



ZVG

## Die besten Kaffee-künstler messen sich 2012 in St. Gallen

Die Schweizer Barista-Meisterschaften 2012 werden in ihrer 13. Auflage vom 10. bis 12. Februar in St. Gallen stattfinden. Den Rahmen für die Meisterschaften wird die Ferienmesse St. Gallen bilden. Die Wettbewerbe werden in den Kategorien Barista, Latte Art, Coffee in Good Spirits und Cup Tasting stattfinden.

## Messe in Milano: Hier treffen sich die Kaffeeliebhaber

Vom 21. bis 25. Oktober findet in Milano die «fieramilano» statt. Es ist die grösste internationale Fachmesse für Gastronomen und Nahrungsmittel. Über 120.000 Besucher werden erwartet. Nebst professionellem Catering, Brot, Pizza und vielem mehr, dreht sich diese Ausstellung natürlich auch um Kaffee und Kaffeemaschinen. Die Eintrittspreise variieren zwischen 20 Euro für einen Tagespass und bis zu 47 Euro für den Dreitagespass. Wer sich die entsprechenden Tickets vorreserviert, erhält einen Rabatt von 5 und 10 Euro.

.....  
www.host.fieramilano.it

## Kaffeeernte zwischen Tradition und Hightech

Weshalb Katzen und Vögel Kaffee ernten und dieser ein kleines Vermögen kostet.

Das man unter «Picking» die teuerste Art der Kaffeeernte versteht, bei der von Hand ausschliesslich die reifen Kirschen gepflückt werden, wissen wir seit der letzten Folge der Kaffeeseerie. Genauso ist uns seither bekannt, dass man unter «Stripping» eine etwas kommerziellere Erntemethode versteht. Bei dieser werden die Kirschen auf Planen oder Tücher gestreift. In der heutigen Folge beleuchten wir die Erntemethoden «Café do terra», die «maschinelle Ernte», die Ernte «Latest Harvest» und das «Selective Picking».

Die dritte von sechs Erntemethoden nennt sich «Café do terra». Bei dieser Methode werden die Kirschen, die auf den Boden gefallen sind, aufgesammelt. Da diese Kirschen in den meisten Fällen überreif oder gar bereits fermentiert sind, wird aus dieser Kaffeeernte, wenn überhaupt, meist nur minderwertiger Kaffee produziert. Interessant ist allerdings zu wissen, mit welchem Aufwand selbst diese Art der Kaffeeernte verbunden ist. Der Pflücker wirft die auf den Boden gefallenen Kaffeekirschen mit samt Blättern, Erde und Steinen in ein Sieb. Aufgrund des unterschiedlichen Gewichtes bleiben am Schluss nur die Kaffeekirschen übrig. Da die Qualität dieser Kirschen allerdings wirklich sehr tief ist, haben viele Plantagen angefangen, diese Ernte nicht weiterzuverarbeiten. Dort dient dieser Arbeitsprozess nur noch dazu, das Ausbreiten von Schädlingen zu verhindern.

Die vierte Art der Kaffeeernte ist die maschinelle Ernte mit Vollerntern. Diese Maschinen werden vor allem auf grossen und flachen Plantagen eingesetzt. Sie schlagen die Kaffeekirsche mit vibrierenden Bürsten auf ein sich



ZVG

Moderne Kaffeeerntemaschinen im Einsatz. Besonders in Brasilien werden diese oft eingesetzt.

in der Maschine befindendes Band, um diese zu sammeln. Da bei diesem Verfahren alle Kirschen auf einmal geerntet werden, ist die Qualität sehr unterschiedlich. Trotzdem wird diese Erntemethode nicht nur in reinen Massenproduktionen eingesetzt. Auch Betriebe, die auf höchste Qualitätsstandards setzen, nutzen die maschinelle Ernte. Wobei diese Plantagen ein besonderes Augenmerk auf die Weiterverarbeitung der Kaffeekirschen werfen. Kirschen mit unterschiedlichen Reifegraden werden aussortiert. Insbesondere auch beschädigte oder bereits fermentierte Kirschen.

Die fünfte Art der Kaffeeernte nennt sich «Late Harvest». Hier wird die Kirsche bewusst nach dem optimalen Reifegrad weiter an der Kaffeepflanze belassen, um damit eine Geschmacksveränderung herbeizuführen. Die stattfindende Osmose sorgt für eine feine Süsse in den Bohnen.

Die sechste und letzte Erntemethode nennt sich «Selective Picking». Diese unterscheidet sich grundlegend von den vier bisherigen Methoden. Hier entscheiden Katzen oder Vögel, welche Kaffeekirschen geerntet werden.

Die bekanntesten Tiere sind die Schleichkatzen von Indonesien oder der Jacu, eine Vogelart aus Brasilien. Beide Tiere essen die Kaffeekirschen und scheiden diese später wieder aus. Die Plantagenarbeiter sammeln die Exkremente ein und verarbeiten diese zu Spezialitätenkaffees. Ein Kilogramm einer solchen Spezialität kann problemlos 300 Franken kosten.

Ernst Knuchel



Redakteur Ernst Knuchel schreibt in einer alle zwei Wochen erscheinenden Serie über die Welt des Kaffees. Er absolvierte das Nachdiplomstudium «The Science and Art of Coffee» an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil. Zudem ist er Geschäftsführer des Startup-Unternehmens Freshcoffee.



Das Mührad von Nunzia im Dorf Vergeletto steht seit den 50er-Jahren still und soll auf nächstes Jahr für das Mühleweg-Projekt renoviert werden.

... und in ihren Speisezetteln, vermischt mit Milch, Wasser oder Wein, integrierten. Das Wissen um dieses Röstverfahren hatten die Onsernonese vom Roggenanbau. Seit dem 13./14. Jahrhundert machte sich das Tal einen Namen als Strohthuthersteller. Für deren Produktion pflanzte die Bevölkerung Roggen an, der im Juni vorzeitig geerntet wurde, wenn die Halme noch grün und für die Strohthutverarbeitung gut formbar waren. Für die unreifen Ähren entwickelten die Talbewohner ein spezielles Röstverfahren und schufen sich so ein geniessbares Lebensmittel. Dasselbe Verfahren wendeten sie beim Mais an und schufen mit dem fein vermahlenden Maisröstmehl ein neues Nahrungsmittel.

Auf der Fahrt nach Vergeletto hält Ilario Garbani im Dorf Gresso an. Hier, auf 1.000 Metern Höhe, befindet sich eines der wenigen Maisfelder im Tal. «Für die Maisproduktion ist



Ilario Garbani prüft den Mais in Gresso. Die gut 100 Maispflanzen gedeihen auf einem der wenigen Felder im Tal.

nicht die Höhe entscheidend, Mais wächst überall», weiss Garbani. «Vielmehr ist die Sonneneinstrahlung wichtig.» Der Maisbauer Orlando Garbani, der zwar den gleichen Nachnamen wie Ilario trägt, aber nicht mit ihm verwandt ist, sondern einfach eines der zwei häufigsten Geschlechter, Garbani und Terribilini, des Tals trägt, wählt jedes Jahr einen neuen Platz aus. Auf welchem Feldstück Orlando Garbani diesmal seinen Mais angepflanzt hat, weiss Ilario Garbani nicht. Als auf das Klopfen an Orlandos Haustür niemand antwortet, zuckt Ilario Garbani nur leicht mit den Schultern und sagt: «Das ist kein Problem, wir finden schon jemanden, der das weiss.»

Beim Gang durchs Dorf, das mit seinen Steinhäusern und den engen, mit Granitplatten belegten Fusswegen, jetzt zur Mittagszeit wie ausgestorben wirkt, dauert es nicht lange, bis

da und dort eine Haustüre aufgeht und neugierige Blicke nach den Ankömmlingen spähen. Wo denn Orlando in diesem Jahr seinen Mais angepflanzt habe, fragt Ilario Garbani, und schon weisen wortreiche Gesten den Weg in die Höhe.

Tatsächlich findet sich ein paar Häuser weiter eine kleine Terrasse, auf denen der Mais auszumachen ist. Mit Kennerblick prüft Ilario Garbani den Mais, riecht an den Kolben und befindet sie für reif. Der Ertrag aus dem Maisfeld wird voraussichtlich 20 Kilogramm Mais sein. Das ergibt 18 Kilogramm Mehl. Längst nicht genug, um die Nachfrage nach dem immer beliebteren Farina Bóna zu befriedigen. Bereits heute werden daraus Teigwaren, Biskuits, ein süsser Brotaufstrich, Grissini, Bier und Likör hergestellt. Findige Gastronomen bieten eigene Kreationen mit dem Maismehl an, wie etwa die Wirtin Adriana Brogini, die in ihrem Ristorante Stazione in Intragna einen Caffè Speciale serviert: einen Kaffee mit verschiedenen Süßigkeiten, darunter ein Spuma di Farina Bóna. An guten Tagen verkauft sie die Eigenkreation bis zu hundert Mal.

Als das Museo Onsernone 1991 die alte Mühle in Loco wieder in Betrieb nahm, wurde auch die Produktion der Farina bóna wieder aufgenommen. Bei einer Museumsveranstaltung ergab es sich, dass Ilario Garbani die Maismehlproduktion kennen lernte. Etwas, das ihn nicht mehr losliess. 2007 richtete er in Vergeletto sein Laboratorium, eine Produktionsstätte, ein. Mit grossem Engagement ging er an die Herstellung des Maismehls. Und entwickelte die Ansätze der Mühleproduktion von Loco weiter. «Viele alte Leute sagten mir, dass das Farina Bóna nicht mehr gleich gut schmeckte wie früher.» Daraufhin recherchierte er und entdeckte die Eigenheit des Mehls von Nunzia, die die zu Popcorn aufgesprungenen Körner nicht aussortierte, sondern mit den übrigen vermahlte. «Jetzt sind auch die Alten im Tal zufrieden», sagt Ilario Garbani. Sein Maismehl lasse sich für vielerlei verwenden, nicht aber für die typische Tessiner Polenta. Dafür braucht es speziellen Maisgriess.

Ruth Marending

### FARINA BÓNA – EINST UND JETZT

Früher ass man die Farina Bóna vermischt mit Wasser, Milch, Wein oder mit Heidelbeeren oder Erdbeeren, gewürzt mit Salz oder Zucker. Für den heutigen Bedarf wurden neue Konsumationsformen entwickelt: Glace, Bier, Grissini, Gebäck, Mousse, Torten, Spätzli, Salatsaucen, Suppen. Diese Produkte haben ihren Ursprung in einem Projekt des «Istituto scolastico di Isorno», das 2005 zusammen mit Schülern und Eltern realisiert wurde.

Heute wird für die Herstellung der Farina Bóna Ticino-Mais verwendet – gezüchtet von Paolo Bassetti, einem Maisspezialisten aus Cadenazzo –, der in der Magadinoebene angepflanzt wird. Die Farina Bóna wird einerseits von Ilario Garbani (zirka 2.000 Kilogramm pro Jahr), andererseits vom Museo Onsernonese in der Mulino di Loco (zirka 200 Kilogramm pro Jahr) produziert. Das Museo Onsernonese verkauft seine Produktion in der Mühle von Loco. Ilario Garbani beliefert Private, Restaurateure, Bäckereien, Konditoreien, Speiseeishersteller sowie Detailhändler.

Die Farina Bóna wurde in die «Arche des Geschmacks» aufgenommen, die von der Vereinigung Slow Food unterstützt wird. Die «Arche des Geschmacks» vereinigt sämtliche vom Verschwinden bedrohte traditionelle Produkte.

.....  
www.farinabona.ch