

Verliebt in Kaffee

Ernst Knuchel röstet erst seit kurzem Kaffee. Er beliefert damit aber bereits ein Zürcher Traditionshaus.

Von Thomas Zemp

Rüschlikon - Seit kurzem steht im ersten Stock des Café Schober in der Zürcher Altstadt nicht mehr ein Kaffeeautomat, der auf Knopfdruck Espresso brüht. Jetzt muss das Schober-Personal den Kaffee richtig zubereiten: das frisch gemahlene Pulver in den Siebträger füllen, anpressen und den Kolben in der Maschine fixieren. Doch nicht nur die Maschine ist neu, sondern auch der Kaffee. Schober-Pächter Michel Péclard kauft ihn von Ernst Knuchel und seiner Firma Freshcoffee in Rüschlikon. Dieser hat das Unternehmen im Sommer 2010 gegründet.

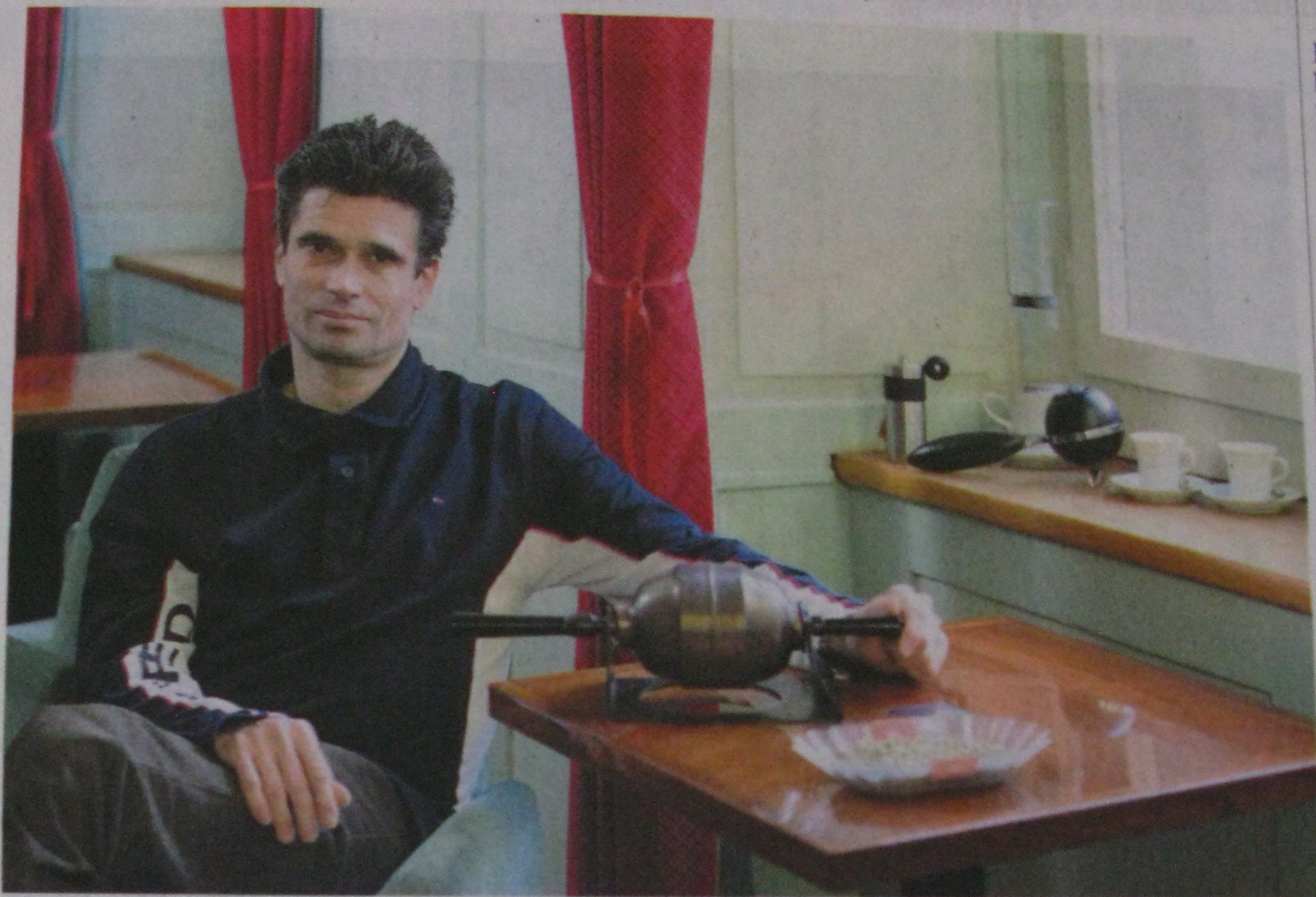
Knuchels Espressomischung für das Schober schmeckt intensiv und dennoch sanft, weil sie wenig Säure hat. Ein angenehm aromatischer und ganz leicht erdiger Geschmack bleibt für lange Zeit auf Zunge und im Gaumen. Für den Café Crème setzt er eine andere Sorte ein - auch sie hat wenig Säure, weshalb sie sehr magenverträglich ist.

«Eine Genusswelt eröffnet»

Péclard und Knuchel arbeiten seit letztem Sommer zusammen: Damals übernahm Péclard die Milchbar in der Nähe des Paradeplatzes als Provisorium für ein halbes Jahr, das Haus wird mittlerweile umgebaut. Der Gastronom mit einem ausgesprochen guten Gespür für Lokalitäten und Trends fragte den Kaffee-Experten für eine Zusammenarbeit an. «Innerhalb von 24 Stunden hatten wir uns dafür entschieden, nur zwei Wochen später eröffneten wir die Milchbar», sagt Knuchel.

Péclard sagt, Knuchel sei geradezu verliebt in seinen Kaffee. Der Gastro-Unternehmer arbeitet in seinen Lokalen am liebsten mit solch kleinen Produzenten zusammen. «Ich drücke ihre Preise nicht, verlange dafür aber einen Mehrwert bei der Qualität», sagt Péclard. Genau das bietet Knuchel. Und das sei der Grund, warum der Erfolg in der Milchbar derart unglaublich gewesen sei. Péclard hat darum alle seine Restaurants auf Produkte von Freshcoffee umgestellt, zuletzt nun auch das Café Schober.

Der 44-jährige Knuchel hat die Leidenschaft für den Kaffee spät entdeckt. Der gelernte Koch und Hotelfachmann war bis zum letzten Herbst 15 Jahre lang Fachjournalist für den Verlag der Hotel- und Gastro-Union in Luzern. Bei einem Interview im Sommer 2008 servierte ihm der damalige Barista-Schweizermeister Thomas Liebe einen Kaffee, der ihm «eine neue Genusswelt» eröffnet habe. Knuchel arbeitete sich in diese Welt ein: Er kaufte sich eine Kaffee-



Ein Mann namens Liebe weckte seine Liebe zum Kaffee: Ernst Knuchel im Café Schober. Foto: Doris Fanconi

Wie alles begann: Ernst Knuchel kaufte sich eine Kaffeemaschine für 3000 Franken und eine Mühle.

maschine für 3000 Franken und eine Mühle. Er begann, Kaffee in einer kleinen Maschine selbst zu rösten. Und er holte sich das theoretische und praktische Wissen über die Welt des Kaffees an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil: Knuchel absolvierte 2011 den ersten Nachdiplomkurs unter dem Titel «The Science and Art of Coffee». Technologie und Ökonomie wurden dort ebenso behandelt wie Kaffeezubereitung und Marketing.

Knuchel ist Röster, Kaffeeverkäufer und -berater in einer Person. «Ich habe mich darum auch schon als Kaffeeflüsterer bezeichnet», sagt er. Vor diesem Hintergrund versteht Knuchel seine Firma Freshcoffee nicht nur als Kaffeerösterei. Er fragte sich zum Beispiel, ob ein Kaf-

feeliebhaber wirklich eine 3000-fränkige Maschine braucht, um ein exzellentes Getränk zu brauen. Bei seiner Recherche stiess er auf ein Filtersystem namens Aeropress, das er selber auch vertreibt. Es selber verkauft dieses einfache und kleine Plastikgerät für 35 Franken. «Entdeckt habe ich es an der Barista-Weltmeisterschaft 2010 in London», sagt Knuchel. Ein Halbfinalist hatte damit gearbeitet. In nur gerade 30 Sekunden könne man damit einen sanften, aber äusserst aromatischen Kaffee herstellen. Knuchel verkauft aber auch die teure Maschine für 3000 Franken.

Luxus für jedermann

Die Kaffeebohnen, die er röstet, kauft er einerseits über Schweizer Rohstoffhändler, andererseits bezieht er sie über sein internationales Netzwerk, das er sich über die Jahre aufgebaut hat. So führt er immer wieder für kurze Zeit spezielle Kaffeesorten im Angebot, das er fast ausschliesslich über seinen Internetshop vertreibt.

Knuchel weiss, dass er Kaffee für ein Nischenpublikum herstellt. Er selber

sagt, dass er zum Teil teure Produkte anbiete. «Es sind aber Luxusprodukte, die sich jedermann leisten kann.» Denn bei einem Kaffee, der 60 Franken das Kilo koste, komme eine Tasse daheim zubereitet auf nicht mehr als 50 Rappen zu stehen.

Mit seiner Firma will er wachsen, doch nur langsam. In Rüschlikon forscht er und entwickelt Produkte - mehr will er dazu momentan nicht sagen, um seine Ideen vor der Konkurrenz zu schützen. Und er ist offen, für weitere Abnehmer seines Kaffees. Doch überallhin wird er ihn nicht verkaufen. «Ein Restaurant muss zu meiner Philosophie passen», sagt er. Denn drei Faktoren würden bei einem guten Kaffee entscheiden: «Das Rohprodukt, die Kaffeemaschine und der Mensch, der ihn braut.»

Im Schober scheint das alles zu harmonisieren. Die Angestellten sind ausgebildet, Knuchel kontrolliert die Qualität jedes Mal, wenn er Kaffee liefert. Den die Gäste offenbar mögen: Das Personal erhält für den Kaffee mehr Trinkgeld als zuvor.

www.freshcoffee.ch