

# Die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil schreibt Kaffeegeschichte!



**Dr. Chahan Yeretzian:** Er hat den Studiengang rund um den Kaffee ins Leben gerufen und freut sich über seine ersten erfolgreichen Absolventen.

**Am 15. Oktober 2010** trafen sich 18 Studenten in Wädenswil zum ersten Jahrgang dieses neuartigen und zugleich einzigartigen Nachdiplom Studienganges in „The Science and Art of Coffee“. Nach sieben Monaten ist es geschafft. Initiiert durch Dr. Chahan Yeretzian, Dozent für Chemie in Wädenswil und Vorstandsmitglied der SCAE Schweiz, und geleitet von Experten der Schweizer Kaffeescene und Dozenten der Hochschule, wurde Schritt für Schritt die gesamte Wertschöpfungskette des Kaffees erarbeitet und kritisch diskutiert. Nun ist der erste „Grand Cru“ entkorkt und 16 Studenten verlassen den intensiven und lehrreichen Studiengang mit einem Diplom der Zürcher Hochschule in ihrem Gepäck.

Vier Studenten berichten von ihren Erfahrungen. Sie erzählen von ihrer Motivation, sich für diesen Studiengang anzumelden, von ihren Erfahrungen während dieser sieben Monate intensiven Studiums und wie sie das neu erlernte und vertiefte Wissen umsetzen.

Die Idee und das grundlegende Konzept zum Kaffeestudium entstanden, so Dr. Yeretzian, Initiator und Leiter des Nachdiplom-Studienganges, bereits vor seinem Antritt an der Universität in Wädenswil. Zwölf Jahre lang arbeitete er in der Forschung des Schweizer Lebensmittelkonzerns Nestlé, neun Jahre davon in der Kaffeeforschung. Engagiert in der Forschung, aber auch in der Vermittlung

des Wissens zum Thema Kaffee, waren ihm zwei Dinge aufgefallen.

**ERSTENS:** Die Schweiz ist heute zu einem der wichtigen Standorte der globalen Kaffeewirtschaft geworden; Kaffee ist dort ein boomender Industriezweig. Insbesondere ist die Schweiz führend in drei Bereichen. Innovation: Die Schweiz kann stolz sein, zwei der wichtigsten Innovationen von gerösteten Kaffeeprodukten gemacht zu haben – den löslichen Kaffee und die Kapselsysteme. Kaffeemaschinen: Die Schweizer Kaffeemaschinenhersteller sind weltweit führend im Bereich der Vollautomaten, ein Markt der stetig wächst. Handel: 70 bis 80 Prozent des weltweiten Handels mit Rohkaffee werden über die Schweiz abgewickelt.

**ZWEITENS:** Fast jede Kaffeefirma entwickelt ihre eigenen internen Aus- und Weiterbildungsprogramme, die sich jedoch alle gleichen. Fast ausschliesslich wird ein Wissen vermittelt, das nicht spezifisch auf die Produkte der eigenen Firma ausgelegt ist. Um die internationale Wettbewerbsfähigkeit der Schweizer Kaffeewirtschaft nachhaltig zu gewährleisten, erscheint es Dr. Yeretzian wichtig, dass Firmen aufbauend auf einem soliden, fundierten und kritischen Kaffeewissen, ihre Weiterbildung auf das Verständnis und die Vermittlung der Eigenheiten und Vorzüge der eigenen Produkte und Dienst-

Der universitäre Lehrgang „The Science and Art of Coffee“ feiert seine ersten Absolventen – der „Jahrgang 2011“.

### Vier auf einen Blick:

leistungen fokussieren. Dieses Basiswissen kann die Hochschule auf einen hohem Niveau liefern, dabei interne und externe Ressourcen und Kompetenzen bündeln, mit der aktuellen Forschung verbinden und der gesamten Industrie anbieten.

**FAKTEN ZUM CAS „The Science and Art of Coffee“:** Der CAS wurde in enger Zusammenarbeit mit der SCAE Schweiz und Experten der Schweizer Kaffeebranche aufgebaut. Wichtigstes Ziel ist und bleibt, dass erfolgreiche Absolventen in der Lage sind, sich an Fakten orientierend kritisch mit relevanten Fragen zum Kaffee auseinanderzusetzen und darüber zu kommunizieren. Ausser an Hochschulabsolventen richtet sich der Studiengang vor allem an Personen, die beruflich in der Kaffeebranche oder verwandten Bereichen, wie beispielsweise der Lebensmittel- oder Gastronomiebranche, tätig sind. Eine ganz besondere Stärke des CAS ist, dass viele Dozenten der Kaffeebranche entstammen und jeweils in ihrem Fachgebiet unterrichten. Dies gewährleistet eine hohe Qualität und Relevanz der Unterrichtsinhalte. Der Zertifikatslehrgang beginnt am 14. Oktober 2011 (Anmeldeschluss: 26. August 2011) umfasst 25 Präsenztage während sieben Monaten sowie ca. gleich viel Aufwand für das Selbststudium. Die Kurse finden freitags von 9.30 bis 17.00 Uhr statt. Weitere Einzelheiten finden sich unter > [icbc.zhaw.ch/coffee](http://icbc.zhaw.ch/coffee).

Neben dem Ausbildungsprogramm wird in Wädenswil natürlich auch intensiv zum Thema Kaffee geforscht. Die Dualität von Forschung und Unterricht bereichert wiederum den CAS, insbesondere wenn Themen aus der Aktualität erörtert und diskutiert werden, wie etwa der Zusammenhang zwischen Kaffee und Gesundheit oder die chemischen Prozesse, die zur Entstehung des Aromas während der Röstung beitragen.



**Bruno Feer**

**Tätigkeit:** Einkäufer Rohkaffee Migros Rösterei DELICA

**Wohnort:** Römerswil, (Lu)

**Motivation, am CAS Coffee teilzunehmen:** Ich bin von Leuten aus dem Kaffeehandel auf den CAS aufmerksam gemacht worden. Die Breite des Programms hat mich überzeugt. Fundiertes Wissen vom Kaffeeanbau bis zum Genuss in der Tasse zu erlangen, war für mich Hauptmotivation.

**Wie haben Sie persönlich den CAS Coffee erlebt?** Neben den spannenden und vielseitigen Referaten der Dozenten blieb immer wieder genügend Platz für den Austausch mit meinen Mitstudenten und Dozenten. Die heterogene Zusammensetzung der Gruppe hat immer wieder zu interessanten Diskussionen geführt, wo unterschiedliche Standpunkte ausgetauscht und kritisch diskutiert werden konnten.

**Welche Bedeutung hat der CAS Coffee für Ihre Zukunft?** Der Studiengang hat mir fundierte Kenntnisse in Bereichen innerhalb der Kaffeebranche gebracht, die ich vorher nur oberflächlich kannte. Das erlangte Know-how hilft beim Verständnis komplexer Themen in der täglichen Arbeit und erhöht das Verständnis. Nicht zu unterschätzen sind sicher das Networking und die Kontakte, die in den verschiedenen Bereichen geknüpft werden konnten.



**René Sutter**

**Tätigkeit:** AmiciCaffè AG in Cham (ZG)

**Wohnort:** Au, (ZH)

**Motivation, am CAS Coffee teilzunehmen:** Meine Motivation zur Absolvierung des CAS war vor allem der Umstand, tieferes Wissen über meine Passion Kaffee zu erhalten und die ganze Wertschöpfungskette des Kaffees kennenzulernen. Ein weiterer Grund war die Unzufriedenheit darüber, dass in vielen Gastronomiebetrieben dem Gast ein „schlechter“ Kaffee vorgesetzt wird, obwohl der geröstete Kaffee eine hervorragende Qualität aufweist.

**Wie haben Sie persönlich den CAS Coffee erlebt?** Als Quereinsteiger war es für mich ein Studienlehrgang mit vielen spannenden Themen entlang der gesamten Kaffeekeette. Die Vorträge der unterschiedlichen Referenten haben meine Erwartungen mehr als erfüllt. Die Vielseitigkeit der Kaffeebranche hat mich in meinem Entschluss bestätigt, mich in meiner Zukunft mit dem Kaffee jeden Tag zu beschäftigen.

**Welche Bedeutung hat der CAS Coffee für Ihre Zukunft?** Durch die Absolvierung des Studienlehrgangs „The Science and Art of Coffee“ habe ich eine Anstellung in diesem Berufszweig gefunden und werde versuchen, meine Begeisterung für aber auch mein Wissen über das edle Getränk auf andere Leute zu übertragen.



**Andrea Jauch**

**Tätigkeit:** Leiterin Marketing und Vertrieb

**Wohnort:** Freiburg im Breisgau, (D)

**Motivation, am CAS Coffee teilzunehmen:** Ich war auf der Suche nach einer umfassenden und breitgefächerten Weiterbildung zum Thema Kaffee und habe in erster Linie sehr spezifische Kurse (z. B. Barista-Kurs, Röstkurse) von privaten Anbietern gefunden, bis ich über die ZHAW-Website auf den CAS Coffee gestossen bin. Am CAS Coffee haben mich sowohl die Inhalte des Curriculums als auch die Zertifizierung überzeugt. Aus organisatorischer Sicht kam positiv hinzu, dass ich den Kurs gut berufsbegleitend absolvieren konnte.

**Wie haben Sie persönlich den CAS Coffee erlebt?** Für mich persönlich war es eine sehr interessante Zeit mit einem vielfältigen Programm, das mir gute Einblicke in sämtliche Bereiche der „Kaffeewelt“ gegeben hat. Insbesondere die Besuche bei Unternehmen aus der Branche, die Sensorikheiten sowie die Integration von hochkarätigen Referenten aus der Praxis habe ich als sehr bereichernd empfunden. Nicht zu vergessen sind die persönlichen und beruflichen Kontakte, die sich zwischen den Kursteilnehmern ergeben haben.

**Welche Bedeutung hat der CAS Coffee für Ihre Zukunft?** Nach Abschluss des CAS Coffee kann ich mir eine berufliche Umorientierung gut vorstellen, um das Thema Kaffee künftig nicht nur privat, sondern auch beruflich weiterzuerfolgen und zu intensivieren.



**Ernst Knuchel**

**Tätigkeit:** Redaktor und Journalist bei Gastronews (> gastronews.ch) sowie Geschäftsführer der Fresh Coffee GmbH (> freshcoffee.ch)

**Wohnort:** Rüschlikon, (ZH)

**Motivation, am CAS Coffee teilzunehmen:** Ich hatte gleich mehrere Gründe. Einerseits liebe ich guten Kaffee. Die Vielseitigkeit dieses Naturprodukts begeistert mich immer wieder aufs Neue. Und zwar so sehr, dass ich vor rund zehn Monaten „Fresh Coffee“ (> freshcoffee.ch) gegründet habe. Andererseits wollte ich mich als Fachjournalist auf ein bestimmtes Themengebiet spezialisieren.

**Wie haben Sie persönlich den CAS Coffee erlebt?** Die 25 Kurstage sind blitzschnell vorbeigegangen und es gibt keinen einzigen davon, den ich missen möchte. Der „Spirit“ in der Klasse war fanerklassig. Intensiv waren dafür die zwei Modularbeiten sowie die eine Abschlussarbeit. Nun bin ich aber Spezialist in den Themen „Journalismus und Kaffee“, „Rösten mit Zusatzstoffen“ und „Wie reagieren Kaffeebohnen auf Wärme?“.

**Welche Bedeutung hat der CAS Coffee für Ihre Zukunft?** Dank dem CAS konnte ich mir innert Kürze ein perfektes Netzwerk in der Kaffeebranche und ein fundiertes Kaffeewissen für meine Firma Fresh Coffee aufbauen. Zudem habe ich bereits die Zusage erhalten, dass ich als Journalist eine eigene Kaffeezubereitung in der neuen „Hotellerie et Gastronomie Zeitung“ erhalten werde. (> hotellerie-et-gastronomie.ch)

## ZHAW – ZÜRCHER HOCHSCHULE FÜR ANGEWANDTE WISSENSCHAFTEN

School of Life Science and Facility Management  
 Institut für Chemie und Biologische Chemie  
 Tel.: +41 (0)58 934 55 26 E-Mail: [Chahan.yeretian@zhaw.ch](mailto:Chahan.yeretian@zhaw.ch)  
 Web: [www.icbc.zhaw.ch/coffee](http://www.icbc.zhaw.ch/coffee)

