



ZVG

## Schweiz unter den Top Ten der Welt

An der World Barista Championship in Wien hat sich Paul Rodas aus Guatemala den Weltmeistertitel geholt. Er verwies Fabrizio Sencion Ramirez aus Mexiko und Colin Harmon aus Irland auf die Ehrenplätze. Ebenfalls zu den besten der Welt zählte der Schweizer Philipp Meier. Meier, der in einem 3er-Team nach Wien gereist war, brachte gleich seinen eigenen Kaffeeröster Roger Wittwer und seinen eigenen Coach Patrizio Frigeri an die WM mit. Auf der Bühne respektive vor der Espresso-Maschine stand Meier dann aber natürlich alleine. 54 Teilnehmer waren an der WM dabei und Meier schaffte es mit einer atemberaubenden Show und einem auf die Sekunde genauen Schlusspurt, den Halbfinal zu erreichen. Höhepunkte hatte seine Präsentation einige. So zeigte der Schweizer Barista-Champion unter anderem in seiner Show, dass auch Filterkaffee absolut top sein kann. Mit dem Aeropress, einer Art moderner Stempelkaffe, präsentierte er der Jury ganz neue Geschmackserlebnisse seiner beiden Kaffees, die er «Raffi und Köbi» nannte. Damit dies auf höchstem Niveau zelebriert werden konnte, hatte Roger Wittwer von der Kaffeschmiede gar extra zwei hellere Röstungen von «Raffi und Köbi» hergestellt. Im Halbfinal fehlte Meier dann auch nur wenig und er hätte es unter die besten sechs der Welt geschafft. Einen Strich durch die Rechnung machten ihm die Cappuccini, die, so die Jury, ihm nur ein bis zwei Punkte für das Visuelle eingebracht hatten. Ohne diese «Killer-Punkte» hätte Philipp Meier im Finale gestanden und wer weiss, was da alles möglich gewesen wäre! (ekn)

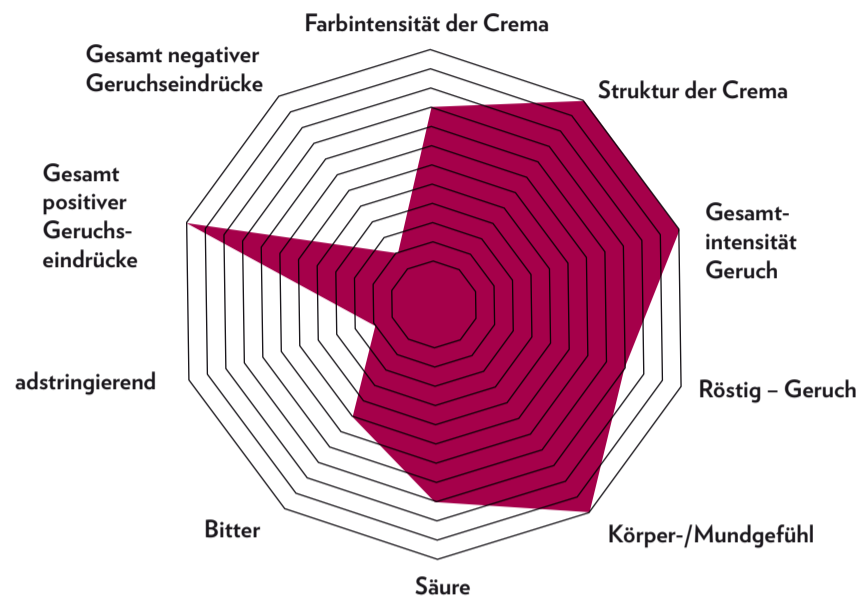
Manchmal sind die einfachsten Fragen am schwierigsten zu beantworten. Wie sonst würde es sich erklären lassen, dass 20 Kaffeeexperten sich am Hauptsitz des Kaffeemaschinenherstellers Rancilio Egro in Dotikon zu einem Seminar treffen, um über italienischen Espresso zu diskutieren? Wohl gar nicht. Um die Frage «Was ist ein italienischer Espresso?» beantworten zu können, engagierte man zudem extra einen, der es wirklich wissen muss, Carlo Odello, Direktor der «Italiastasters». Diese Organisation hat sich ganz dem italienischen Espresso verschrieben. Doch bevor wir auf die genauen Parameter des italienischen Espresso eingehen, hier einige Tipps, worauf man beim Kaffeegustieren achten sollte. Die grösste Gefahr beim Degustieren ist gemäss Carlo Odello nicht etwa der Verlust der Sensorik beim Degustieren, sondern die Müdigkeit und der Verlust der Konzentration. Je mehr Zeit man zum Beispiel benötigt, um den Geruch aufzunehmen, umso grösser wird die Müdigkeit. Deshalb sollte man nicht zu viel Zeit in die Beurteilung der Farbe und der Crema investieren, sondern schnell den Fokus auf den eigentlichen Geschmack des Espresso lenken.

### Ebenfalls wichtig ist die Zeit, wann man Kaffee degustiert

Ideal ist es zwischen 10 Uhr und 12 Uhr vormittags und zwischen 16 Uhr und 18 Uhr nachmittags. Nach dem Essen ist Kaffeegustieren übrigens nicht zu empfehlen. Auch auf das Geschirr, das man zum Degustieren verwendet, sollte geachtet werden. Zwar präsentiert Glas ausgesprochen gut, doch Porzellan hält die Temperatur besser und zerbricht deutlich weniger schnell im täglichen Gebrauch. Um eine Degustation seriös durchführen zu können, braucht es sieben bis acht Personen. Eine Degustation mit weniger als fünf Personen sollte man nicht machen, da die Resultate zu wenig aussagekräftig wären. Ebenfalls wichtig: Nach fünf bis sechs Tassen, die degustiert worden sind, ist eine kurze Pause zu empfehlen. Doch

# Das Geheimnis des italienischen Espresso

Jedes fünfte Kaffeegetränk, das in der Schweiz bestellt wird, ist ein Espresso. Doch was ist ein Espresso eigentlich genau und wie unterscheidet sich ein normaler Espresso von einem italienischen Espresso?



Das sensorische Profil des zertifizierten Espresso.

was ist denn nun ein italienischer Espresso? Klar ist, Espresso ist eines der erfolgreichsten Symbole für «Made in Italy». Gleichzeitig ist er allerdings auch eines jener Produkte, die allzu oft in einer sehr schlechten Qualität serviert werden. Deshalb entschied man sich im Jahr 1998, eine eigene Organisation für den italienischen Espresso zu gründen, das «Istituto Nazionale Espresso Italiano».

### Heute kann ein italienischer Espresso sogar Iso-zertifiziert werden (45011)

Grundsätzlich hat ein zertifizierter Espresso folgende Merkmale: Die Crema hat eine haselnussbraune Farbe und ist zudem kompakt und fein. Der Geruch erinnert an Blumen, Brot oder getrocknete Früchte, zudem soll er Noten von geröstetem Kaffee enthalten. Wer den ita-

lienischen Espresso dann trinkt, sollte auf eine milde und feine Säure treffen sowie auf eine moderate Bitterkeit. Der Körper des Espresso soll zudem voll und seidig sein. Für die Zubereitung bedeutet dies, dass man rund 7 bis 7,5 g gemahlene Kaffee verwendet, das Wasser zwischen 88 und 90 Grad heiss ist und der Espresso in der Tasse eine Temperatur von 67 bis 70 Grad vorweist.

### Im Weiteren soll der Espresso mit einem Druck von neun Bar zubereitet werden und 20 bis 30 Sekunden laufen

Die Menge liegt zwischen 25 und 27,5 ml, wobei die ideale Fassengrösse 50 bis 100 Milliliter beträgt. Ein typischer italienischer Espresso-Blend besteht übrigens aus 7 bis 13 unterschiedlichen Kaffeesorten. Und zum Schluss noch ein Tipp, um die Kaffeequalität markant zu steigern: Nie vorgemahlene Kaffee verwenden! Dieser verliert das Aroma rund 50-mal schneller als Bohnenkaffee. Und auch beim Bohnenkaffee nur so viel in die Mühle geben, wie in den nächsten 30 Minuten verbraucht wird!

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.



Neben der gehobenen französischen Küche (15 Gault/Millau-Punkte) werden auch Regionalspezialitäten gepflegt. Links Capuns 2012, rechts die Speisekarte von 1912.



... seiner Frau Theresa zusammen den Betrieb. Einer Anekdote zufolge habe man damals «vom Stammtisch durch das marode Schindeldach die Sterne gesehen». Die Fassade bröckelte und Rudolf Pazeller ist überzeugt: «Nur das Interieur und die herzliche Bedienung durch meine Mutter bewegte die Gäste, bei uns einzukommen.» Geld für die Renovation war rar. Rudolf Pazellers Vater Robert ging daher 1946 als Liftboy nach St. Moritz ins Hotel Palace in die Wintersaison, wo er sich über die Jahre bis zum Chef Concierge hocharbeitete. Nach Saisonschluss wurden Lohn und Trinkgelder in die Renovation gesteckt. Im Sommer schob Robert Pazeller im «Palace» Nachtschichten und war tagsüber in Tarasp Landwirt.

So ging das Jahr für Jahr bis in die 1960er-Jahre. Dann beschloss die Familie Pazeller, die Landwirtschaft aufzugeben und sich ganz auf

die Gastronomie und Hotellerie zu konzentrieren. «1964 verkauften wir die letzten Kühe. Das war ein trauriger Tag für unsere Familie, aber ein wichtiger und richtiger Schritt für die Zukunft des Hotels», sagt Rudolf Pazeller aus heutiger Sicht. Er selber wollte eigentlich Kunstmaler oder Innenarchitekt werden. Während eines Schuljahres in der Romandie litt Rudolf Pazeller unter Heimweh. Eines Nachts träumte er sehr heftig und sah sich als Küchenchef mit einer zehn Mann starken Brigade. «Nach diesem Traum entschied ich mich – zur Erleichterung meiner Familie – eine Kochlehre zu absolvieren.» Rudolf Pazeller lernte unter anderem bei Felix Real in Vaduz. Viel Zeit, um in anderen Betrieben oder gar im Ausland Erfahrungen zu sammeln, blieb ihm nicht, denn 1968 berief der Vater den 22-Jährigen nach Hause zurück, um der Mutter bei der Hotelführung zu hel-

fen. «Mein Schicksal war damit besiegelt», sagt Rudolf Pazeller in dramatischem Tonfall. Natürlich hätte er als junger Mann seine Freiheit gerne länger genossen und die Welt gesehen, aber im Nachhinein betrachtet sei das alles gut so gewesen. Denn seine grossen Leidenschaften, das Bauen, Einrichten und Gestalten, konnte er in den letzten 40 Jahren bestens ausleben. Mit viel Herzblut hat er das ehemalige Bauernhaus so umgebaut und eingerichtet, dass man sich wie in einem Landschlösschen vorkommt.

### Ohne Schloss kein Hotel

Das Schloss Tarasp ist für Rudolf Pazeller nicht nur Inspiration, sondern auch Grundlage für den Erfolg seines Hotels. «Ohne das Schloss würde es das Hotel nicht geben.» Daher liegt ihm das Schicksal des Schlosses Tarasp sehr am Herzen und er engagiert sich sehr für dessen Erhalt. Dieses Engagement hat nicht nur mit Liebe zu Kunst und Kultur sowie einer gewissen Sentimentalität zu tun, sondern auch ganz klar mit wirtschaftlichen Interessen. Das Schlosshotel-Restaurant Chastè ist quasi der exklusive Catering-Service für alle Events, die im Schloss Ta-

rasp stattfinden. Wie sein Grossvater und sein Vater hat auch Rudolf Pazeller den Betrieb ständig weiterentwickelt und ausgebaut. So wird der klassische Restaurant- und Hotelbetrieb

### ZAHLEN UND FAKTEN

#### Infrastruktur

- × 18 frisch renovierte Hotelzimmer
- × Restaurant mit 60 Sitzplätzen und Terrasse mit 25 Sitzplätzen
- × Museumsküche für kleine Gruppen von 8 – 10 Personen

#### Anzahl Mitarbeitende

Im Sommer 24  
Im Winter 20  
darunter 3 Lernende

#### Durchschnittliche Aufenthaltsdauer

3,45 Tage

#### Hauspezialitäten

Ochsenmaulsalat nach Grossmutterart, Capuns und Plain in Pigna

#### Spezielles

Über 900 Pflanzen schmücken die Blumenkästen rund ums Haus.

durch eine Fertigproduktlinie und einen Online-Shop ergänzt. Im Sortiment sind über 30 Artikel, vom Hirschkäse über Kalbs- oder Rindsvoressen bis hin zu süssem Salsiz, einer Abwandlung der Nusstorte. «Pro Jahr stellen wir rund 750 Kilo Pfeffer her. Einen Teil verkaufen wir selber. Den anderen nimmt uns die Metzgerei Hatecke ab», zählt Rudolf Pazeller auf. In Zukunft möchte Rudolf Pazeller auch Kochkurse geben. Für seinen Sohn Gian-Andrea steht im Moment nicht das Schaffen neuer Standbeine im Vordergrund, sondern das Erhalten und Weiterführen des Bestehenden. Zwar kann der junge Hotelier auf treue Stammgäste zählen. Doch für eine erfolgreiche Zukunft gilt es neue, internationalere Märkte anzusprechen. Eine Hilfe dazu dürfte der englischsprachige Reiseführer «1001 Places to See Before You Die» sein. Das Schlosshotel Chastè ist darin als einer von nur 20 Tipps in der Schweiz aufgeführt. Riccarda Frei

www.schlosshotelaraspa.ch