

«Respekt gibt Kaffee den besseren Geschmack»

Sein Leben zwischen der Farm im Hochland der Anden und der Firma am Fuss des Zugerbergs ist ein eindrücklicher Spagat. Im internationalen Markt der Kaffeeriesen arbeitet er mit anderen Werten. Denn Thomas Schwegler setzt auf Respekt für Mensch und Natur. Biofarm unterstützt ihn dabei. **Sabine Lubow**

Herr Schwegler, Sie widmen dem Kaffee Ihr Leben. Was treibt Sie an?

THOMAS SCHWEGLER: Bis ich 30 war, trank ich gar keinen Kaffee. Ich hatte für einen Konzern in der IT-Branche gearbeitet und gemerkt, das Abstrakte liegt mir nicht, auch nicht das Angestelltendasein. Ich interessierte mich für die Entwicklungszusammenarbeit, suchte nach einer sinnstiftenden Aufgabe, die mir Spass macht. Durch eine Schweizer NGO kam ich 2005 für den Export und das Qualitätsmanagement einer Kaffeekooperative nach Bolivien und erstmals mit dem Roh-



Thomas Schwegler

Betriebsökonom, Unternehmer und Kaffeeproduzent der Marke «Tropical Mountains» in Peru; angebaute Arabica-Sorten: Caturra, Pacamara, Bourbon, Geisha, Catuai, Catimor, Grand Colombia und Limani; Zusammenarbeit mit Biofarm seit 2015.

kaffeehandel und Kaffee in Berührung. Ein mega spannendes Produkt. Zufall oder Vorbestimmung: Es passte perfekt und war der Auslöser.

Was macht den Kaffee ihres Familienbetriebs in den Bergwäldern Perus besonders?

TS: Sein Geschmack. Der ist abhängig von Vielem: Höhenlage, Sorte, wie man die Bohnen erntet, ob man sie mit mehr Arbeitsaufwand nach Qualität aussortiert. Ein ausgeprägter Geschmack, rundes Aroma, eine gute Balance zwischen Säure und Bitterstoffen haben auch mit der Röstung zu tun oder mit der richtigen Einstellung der Kaffeemaschine. Auch die Geschichte hat einen Einfluss: Woher kommt der Kaffee? Wer hat dafür gearbeitet? Mit unserem Claim «Respect makes better tasting coffee» weisen wir auf unseren Respekt für die Familien in unserem Dorf hin, denen wir Unterstützung, gegenseitige Hilfe bieten. Und auch auf unseren Respekt gegenüber der Natur, indem wir die Böden nicht mit Chemie kaputt machen, obwohl wir mit deren Einsatz das Doppelte ernten könnten.

Bei allem Respekt: Kaffee soll den grössten «Fussabdruck» aller Getränke aufweisen. Dürfen wir ihn überhaupt guten Gewissens geniessen?

TS: Die Frage muss jeder für sich beantworten. Tatsache ist, dass Kaffeepflanzen nur in den Subtropen wachsen. Millionen



von Bauern hängen davon ab. In Peru oder Kolumbien gehört er zu den Hauptexportprodukten. Der Kaffeestrauch an sich ist eine nachhaltige Pflanze. Wir bauen ihn biologisch und unter fairen Bedingungen an. Lange haben wir deshalb auf Aluminiumkapseln verzichtet. Mit Biofarm haben wir eine Alternative gesucht und mit abbaubaren Kapseln eine Lösung gefunden. Auch mit unserem Konzept praktisch einsetzbarer, wieder befüllbarer und am Ende kompostierbarer Behälter geben wir Gegensteuer, um den ökologischen Fussabdruck zu vermindern. Und wenn Euro-

pa-Transporte mit Segelschiffen startklar sind, werden wir zu den ersten gehören, die dabei sind.

Wie geht die Rechnung auf zwischen Wirtschaftlichkeit und Fairness gegenüber den Löhnen und Anstellungsbedingungen von Kleinbauern in Anbetracht eines von Kaffeeriesen dominierten Marktes, die Kaffee billig einkaufen und viel daran verdienen?

TS: Wir sind auf gutem Weg. Meine Frau und ich haben viel investiert in den Aufbau der Farm in Peru und der Firma hier in der Schweiz. Von der Aussaat bis zur Ernte, von der Weiterverarbeitung der Bohnen bis zur Röstung sind sämtliche Arbeitsschritte offengelegt, weil wir diese ohne Zwischenhändler selbst abdecken können. Langfristig glaube ich daran, dass diese Rechnung aufgeht, weil es immer mehr Menschen gibt, die Wert auf Qualität, Fairness, Bio und auf bewussten Konsum legen. Auch vor Ort ist es nicht immer einfach, vorgefasste Meinungen abzubauen, etwa, dass wir keine «reichen Gringos» sind. Wir leben bescheiden, erklären unseren Mitarbeitenden, dass ein Teil des Umsatzes dem Schulbauprojekt unseres Vereins zufließt. Ich bin sehr zuversichtlich.

Sie bringen neue Mischungen auf den Markt: peruanischen Arabica und Robusta-Bohnen mit brasilianischem und kolumbianischem Arabica-Kaffee zum Beispiel. Die Gründe dafür?

TS: Wir wollen den Konsumenten Abwechslung und für alle etwas anbieten. Mit einem reinen Single-Farm-Kaffee sind wir eingeschränkter. Ein Single-Farm-, auch

Terroir-Kaffee genannt, ist sehr eigen, mild mit dezenter Fruchtnote. Er gefällt eher dem Peru-Fan, der etwas Spezielles sucht. In der Schweiz sind wir geprägt durch die dunklen Röstungen aus Italien. Viele möchten keinen Fruchtgeschmack, dafür mehr Körper, Crema und schokola-



dige oder nussige Noten. Deshalb unsere neuen, würzigen Mischungen mit viel Crema und richtig stark. Peru hat einen sehr milden Kaffee, Robusta ist erdig, sehr kräftig und macht den Kaffee so richtig ausgewogen, rund. Wir stellen einen wachsenden Trend nach hochwertigen Robusta-Kaffees fest. Deshalb haben wir uns entschlossen, auf unserer Farm Robusta anzubauen. Alle unsere Blends enthalten mindestens 50% von unserem Farmkaffee.

Wie mögen Sie Kaffee am liebsten?

TS: Zum Degustieren trinke ich ihn zuerst schwarz. Zum Geniessen ist es meistens ein guter Cappuccino, ein Latte macchiato. Zuhause probiere ich gerne aus, trinke aber auch viel Kapselkaffee, wenn's schnell gehen muss. Als Firmengründer macht

FEIN ODER GROB?

Experte Thomas Schwegler empfiehlt, Experimentierfreude walten zu lassen und auch mit dem Mahlgrad zu spielen: «Dadurch entdecken Sie die für Sie perfekte Balance zwischen Fruchtsäuren und Bitterstoffen.» Nicht nur Bohne, Röstung, Mischung, Zubereitungsart, Brühtemperatur oder Menge beeinflussen den Geschmack. Ein zu feiner Mahlgrad führt zu einer zu langen Extraktionszeit des Kaffees, wodurch sich ungewollte Bitterstoffe lösen können. Ein zu grober Mahlgrad indes hat eine zu kurze Extraktionszeit zur Folge, was vor allem die Säuren freigibt. Von sauer bis bitter: Irgendwo dazwischen schmeckt's wunderbar!

