

Kaffee. «Slow Coffee». Sortenreine Bohnen, helle Röstung, perfekt zubereiteter Filterkaffee: Das «Unternehmen Mitte» in Basel setzt auf die neue, trendige Art der Kaffeezubereitung. Dazu gehört auch die erste Schweizer Aeropress-Meisterschaft.

Kaffeegenuss der langsamen Art

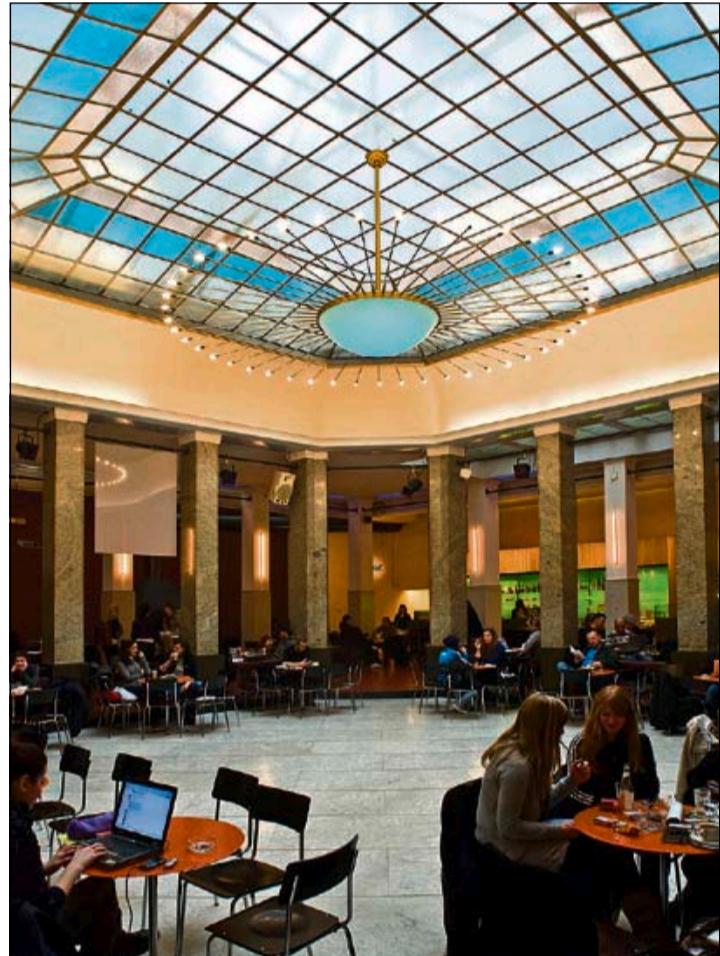
Das besondere Konzept Im Basler «Unternehmen Mitte» wird Kaffee von jeher gross geschrieben. Die neue Generation stellt sich ganz in den Dienst des «Slow Coffee».

FRANZISKA EGLI

Betrifft man eines der Lokale des Basler «Unternehmen Mitte», ist die Wahrscheinlichkeit hoch, dass man von der aktuellen Crème de la Crème der Schweizer «Slow-Coffee»-Kultur umsorgt wird: Gonzalo Rosales de los Reyes, «Cup-Tasting»-Zweiter bei der letzten Swiss Coffee Championship, wägt temperiertes Wasser für eine Tasse gebrühten Kaffee ab. Fabian Wicki, «Brewers-Cup»-Vierter, berät Gäste bei der Wahl eines sortenreinen Kaffees. Und Benjamin Hohlmann, der die Schweiz an der Weltmeisterschaft im Juni in der Disziplin «Brewers Cup» vertreten wird, führt stolz durch das Gastro-Unternehmen, zu dem nebst der sogenannten «Mitte» am Basler Marktplatz – zu der das Kaffeehaus sowie die Bars «Fumare» und «Non Fumare» gehören – auch noch das Café Frühling mitten in Kleinbasel zählt.

Mit der hellen Röstung kommen die fruchtigen Aromen zum Zug

Er ist hier in aller Munde: guter Kaffee. Nach der Kaffeezuberei-



Von der Empfangshalle zum Kaffeehaus: die «Mitte» in Basel. zvg



Aushängeschild des Café Frühling: der Überboiler, der die Wassertemperatur aufs Grad genau aufheizt. zvg/Salome Dellenbach

Aeropress Erste Meisterschaft

Die Aeropress, 2005 vom Amerikaner Alan Adler erfunden, ist ein manuelles Kaffeezubereitungsgerät: Im Brühzylinder wird Kaffee mit Wasser vermischt und mit dem Presskolben durch den Papierfilter in eine Kanne gepresst. Das Resultat: Ein frucht- und süsabetonter Filterkaffee mit ausgeprägtem Körper, der weltweit die Spezialitätenkaffee-Szene begeistert und das handliche Brühwerkzeug zum kultigen Kaffeezubereitungsgerät avancieren liess.

Im Basler Café Frühling (siehe Text oben) fand nun die erste Swiss Aeropress Championship statt, an der sich 27 Kaffee-Freaks aus der ganzen Schweiz – darunter auch «Brewers-Cup»-Sieger 2013 Raymond Place – in der Zubereitung des perfekten Brühkaff-



Schweizer Aeropress-Meister: Kai Keong Ng. zvg/Kevin Rechsteiner

fees massen. Dabei traten jeweils drei Teilnehmer gegeneinander an. Es galt, innerhalb von acht

tung der 1950er-Jahre und der süditalienischen Prägung mit Kolbenmaschine und dunkler Röstung um die Jahrtausendwende bedeutet das: Kaffee der sogenannten «Dritten Welle». Und diese geht weit über Kaffeeblends mit schokoladigem Aroma hinaus: «Uns interessiert alles from

seed to cup». Die Herkunft der Bohnen, die Bauern, die sie ernten, die Sonne, der sie ausgesetzt sind, die Artenvielfalt, das Handwerk, die Röstung. Wir wollen den Begriff des Terroirs etablieren, wie er beim Wein längst gang und gäbe ist», erklärt Hohlmann, geschäftsführender Gesellschafter und seit sieben Jahren für das Unternehmen tätig. Noch lieber spricht er – ganz im Sinne der «Speciality Coffee Association of Europe SCAE» – von «Slow Coffee» in Anlehnung an die Slow-Food-Bewegung, die auch den Genuss und das Zelbrieren der Zubereitung miteinbezieht und vermehrt auf helle Röstungen und gebräute Kaffee setzt, um die fruchtigen Aromen der Bohnen – Rhabarber, Mango, dunkle Beeren – freizusetzen.

In der «Mitte» bieten sie beispielsweise nebst den Hausröstungen «Crème» und «Espresso» jeweils auch eine aussergewöhnliche Kaffeesorte feil. Aktuell ist es ein sortenreiner «Los Pirineos» aus El Salvador mit Aromen von roten Beeren, gekochter Feige, Edelbitter-Schokolade, der von

Minuten ein Getränk von 200 Milliliter zuzubereiten, das von der Jury blind verkostet wurde. Der Kaffee – die kenianische Varietät SL28 – war für alle Teilnehmenden derselbe; entscheidend bei der Aeropress-Zubereitung ist neben Temperatur, Druck und Extraktionszeit auch die Bewegung und die Qualität des Wassers.

Gesiegt hat Kai Keong Ng, der mit Benjamin Prager noch bis Ende Mai das auf Filterkaffee spezialisierte, Zürcher Pop-up-Kaffeehaus Bear Brothers & Cow betreibt. Kai Keong Ng wird die Schweiz an der World Aeropress Championship vertreten, die ähnlich der Barista World Championship im Juni 2014 in Rimini stattfindet.

www.aeropress.ch

der Langnauer Rösterei Kafischmitte geröstet wurde. Im Café Frühling geht das Unternehmen noch einen Schritt weiter und setzt den in der Schweizer Gastronomie erst spärlich vertretenen Filterkaffee ins Zentrum. Dabei stehen verschiedene Brühmethoden – der Handfilter, die Aeropress, der «Cold Drip» – sowie mehrere sortenreine Kaffees wie «Kirinyaga» aus Kenia, «Antioquia» aus Kolumbien oder «Yirgacheffe» aus Äthiopien zur Auswahl. Für die perfekte «Brew-Cup»-Zubereitung wurde das «Frühling» mit einem sogenannten Überboiler ausgestattet, wie er in «Slow-Coffee»-Trendstädten wie Melbourne oder Oslo längst zur Kaffeebar-Ausstattung gehört und der das Wasser aufs Grad genau aufheizt.

Einst Zwischennutzung, heute 70 Angestellte

Die neue, junge Generation des «Unternehmen Mitte» hat die Firma laufend ausgebaut und ein Kaffeeausbildungszentrum, «Die Kaffemacher», gegründet, welches Events wie die Aeropress-Meisterschaft (siehe unten) mit auf die Beine stellt, Reisen in Kaffeeländer organisiert und Baristi ausbildet. Diese Kaffee-Affinität, kombiniert mit Genuss- und Gemeinschaftsdenken, wurde ihnen



«Wir wollen den Begriff des Terroirs etablieren, wie er beim Wein üblich ist.»

Benjamin Hohlmann
«Unternehmen Mitte», Basel

schn von den Gründern vorgelebt: 1998 wurde das «Unternehmen Mitte» von Daniel Häni, Thomas Tschopp und Georg Hasler ins Leben gerufen mit der Idee, den ehemaligen Hauptsitz der Schweizerischen Volksbank mittin in der Stadt Basel der Öffentlichkeit zugänglich zu machen und hervorragenden Kaffee – nobel ohne Konsumtionspflicht – feilzubieten. An diesem Credo hat sich bis heute nichts geändert, obwohl das aus einer Zwischenutzung entstandene Projekt in den letzten zwei Jahren rund 4 Millionen Franken Umsatz generiert hat und mittlerweile 70 Angestellte zählt. Die GmbH ist längst SCAE-zertifiziert, alle Service-Mitarbeitenden weisen mindestens das SCAE-Barista-Level 1 auf, und an der Swiss Coffee Championship letzten Februar war die Firma mit elf Teilnehmenden vertreten.

Das alles bleibe den Gästen nicht verborgen, beobachtet Hohlmann, auch wenn das Gros nach wie vor auf einen herkömmlichen Espresso setze. «Es gibt aber Gäste, die stehen mit der Stoppuhr am Tresen und achten peinlich darauf, ob der Kaffee in 25 Sekunden rausläuft.» Zum Spass, natürlich. Aber man könne das durchaus auch als Wertschätzung verstehen.

www.mitte.ch

ANZEIGE

Flavour Art

Aromatisierte Kaffee-basierte Heiss- und Kaltmilchgetränke der Premiumklasse

- Mit dem Flavour Point für die Schaefer Coffee Art sind der Kreation ausgefallener Kaffee-Milch-Getränke keine Grenzen gesetzt.
- Bis zu vier Sirup-Sorten garantieren enorme Spielräume bei der Komposition individueller Getränkespezialitäten.
- Exotische Getränke in immer gleicher Qualität einfach auf Knopfdruck.



Schaefer AG, Allmendweg 8, 4528 Zuchwil, T: 032 681 62 00, info@schaerer.com, www.schaerer.com

schaerer
Coffee comes to life