

Reise in die Schweiz zu Bühlers RoastMaster 20

Immer auf der Suche, nach der besten Röstmaschine wenn unsere kleinen Roastarys zu eng werden, haben sich Uschi WiedenlÜbbert (KaffeeReich - Düsseldorf), Jürgen Piechaczek (24grad - Hannover) und Karlheinz Rieser (Coffee Star-Berlin) auf eine Reise in die Schweiz begeben.

Jürgen kam mit dem Zug:



Nein, nicht diesem.

Von unserem Besuch bei Bühler (<http://www.buhlergroup.com/global/de/home.htm>) gibt es leider keine Bilder, da dort nicht fotografiert werden darf - schade, denn ich war tief beeindruckt. Aus meiner Zeit in der Kaffeeindustrie war mir Bühler als renommierter Mühlenhersteller bekannt, das war wohl Sicht durch die Kaffeebrille. Die Vielfalt der Mühlen für alle Bereiche blieb mir verborgen. Besonders überrascht war ich von der Bandbreite des Angebots im Kakaobereich und in der Teigwarenproduktion. Und dass Bühler die Maschinen zur Herstellung von Automotorenblocks produziert, war mir völlig neu. Entsprechend groß war das Werksgelände.

Zum RoastMaster 20 (www.buhlergroup.com/global/de/produkte/roastmaster2-skra.htm) selbst ist zu sagen, dass es sich eigentlich um eine Trommelröstmaschine mit 20 kg Chargen handelt, die jedoch völlig indirekt beheizt wird. Das ermöglicht problemlos Chargen zwischen 5 und 20 kg. Ihre Steuerung erlaubt zwar keinen vollautomatischen Betrieb, wie wir es vom Roastary gewohnt sind, jedoch erscheint die Steuerung ausgedacht und mit Sicherheitsparametern versehen. Die Brennerleistung wird bei frei wählbaren (in bis zu 99 Rezepten) hinterlegten Temperaturstufen verändert, so dass ein unterschiedlich langes "Ausrösten" möglich wird. Dieses wird zusätzlich durch eine Minderung der Trommeldrehzahl (ebenfalls in den Rezepten temperaturabhängig zu regeln) unterstützt.

Wie das in Praxis abläuft, sollten wir am nächsten Tag erleben.

Nachdem wir uns die Maschine theoretisch und am Gerät in ihrer Funktion erklären ließen schloss sich ein kleiner Rundgang durch die Produktion unseren Besuch ab.

Früh morgens begann unsere Reise durch die Schweiz



Nach einer kurzen S-Bahnfahrt nach Uster geht es mit dem Auto am Greifensee vorbei auf die Forch zu Claude Stahel (Black & Blaze - Coffee Roasting Company - www.blackandblaze.com) in Ebmatingen. Herr Wetzel von Bühler hat es unternommen uns zu Claude zu bringen.

Nach den ersten Gehversuchen auf einem kleineren Röster betreibt Claude heute einen



RoastMaster 20, den wir nach einem Espresso (stark, schokoladig und voller Körper) in Aktion sehen Zuerst wird ein Santos geröstet, um die Funktion des Rösters zu zeigen. Mit einem Kaffee aus der Dominikanischen Republik wird es ernst. Da Claude noch nicht ganz die angestrebten Mengen erreicht wird der Röster gelegentlich mit nur 5 kg Chargen bestückt. So auch mit dem dominikanischen Kaffee.

Unsere Reisegruppe mit Claude vor dem Röster.

Natürlich bleibt es nicht beim Rösten:

Wir reden über Kaffee im Allgemeinen, Kaffee in der Schweiz und in Deutschland, Trends in den Zubereitungsformen und sensorische Trends und natürlich den Röster von Bühler im Besonderen.

Und der Kaffee wird verkostet, als Espresso und danach als Hario Filter. Als Espresso schmeckt er uns besser, kräftig säurebetont aber nachhaltig im Abgang.



Dann wird es Zeit zu gehen. Herr Wetzel bringt uns wieder zum Zug. Das Mittagessen wollen wir in Zürich einnehmen.



In Zürich angekommen bleibt uns noch neben dem Mittagessen etwas Zeit zum Bummeln durch die Stadt und zu einem enttäuschenden Kaffee, wir denken darüber nach Claude hierher zuschicken, um seinen Kaffee zu verkaufen. Die Zeit nutzen wir auch um das gesehene Revue passieren zu lassen.

Alles in allem eine interessante Reise und interessante Gespräche mit den Kollegen aus denen sich vielleicht mehr entwickelt, nicht nur, dass wir unseren Sommerreiseplan nach Ostafrika konkretisierten.