

Das Business mit dem kalten Kaffee

Lindau Der Cold-Brew-Kaffee wird, wie es sein Name sagt, kalt gebraut. Der Wahl-Winterthurer Christoph Huber hat das Verfahren in den letzten Jahren perfektioniert und sich im Kempthaler «Valley» niedergelassen.

Nadja Ehrbar

Wer kalten Kaffee mag, der kennt womöglich die Caffè-Latte-Getränke, die bei den Detailhändlern in den Regalen stehen. Doch der kalte Kaffee von Christoph Huber hat nichts mit diesen oft überzuckerten und milchhaltigen Fertiggetränken zu tun. Sein «Barrel Cold Brew» entsteht im Kempthaler «Valley». Und zwar über Nacht. In einem grossen Edelstahlfass lässt er grob gemahlene Kaffee stundenlang in kaltem Wasser ziehen.

Mit dieser Herstellungsmethode traten die natürliche Süsse und eine leichte Fruchtigkeit hervor, während die Bitterstoffe zurückbleiben, sagt der 35-Jährige und klingt, als spräche er von Wein. «Denn kaltes Wasser geht liebevoller mit dem Kaffee um, sodass er sich von seiner Schokoladenseite zeigen kann.»

Qualität braucht Zeit

Huber hat lange gebraucht, bis er die Produktion derart perfektioniert hatte, dass er den Kaffee in grösseren Mengen, also in einem 200-Liter-Behälter, herstellen konnte – in gleich bleibender Qualität. Trotzdem hat er noch lange nicht ausgetüftelt.

Vorerst hat der Wahl-Winterthurer aber auf dem ehemaligen Maggi-Areal in Kempthal mit seinem Start-up ein Zuhause gefunden. Im März richtete er sich im Erdgeschoss einer der Industriebauten ein, im Juni, an der offiziellen Eröffnung des «Valley», bot er den Kunden dann erstmals von dort aus seinen Kaffee an.

Trotzdem wird er noch einmal umziehen müssen und zwar in



«Der Kaffee zeigt sich von seiner Schokoladenseite.»

Christoph Huber
Kaffeebrauer

den ersten Stock desselben Gebäudes. Aus diesem soll ein «House of Foods» entstehen. Neben ihm produziert Roberto de Matteis derzeit unter dem Label «Idea Salentina» Mozzarella von Hand. Auch er wird zügeln müssen. Denn im Erdgeschoss zieht die Firma Planted ein, eine grosse Produzentin von pflanzenbasiertem Fleisch.

Für Gastrobetriebe

Kaffeespezialist Christoph Huber produziert in erster Linie für Gastrobetriebe und grössere Büros. Auch online sind seine Produkte zu haben, allerdings nur während der warmen Jahreszeit, zwischen März und Oktober. «Ich will eine gute Basis bieten, einen 100 Prozent ungesüsst, trinkfertigen Kaffee, mit dem Baristas und Tüftler weiter experimentieren können», sagt er.

Speziell an seinem Kaffee ist auch, dass er wie ein Bier aus einem Fass gezapft werden kann. Dadurch, dass beim Ausschank des «Nitro Cold Brew» Stickstoff beigegeben wird, entsteht eine samtige Crema, wie man sie beim

heiss gebrühten Kaffee aus der Espresso-Maschine kennt.

Die Geschichte der Kaffeebrauerei nahm ihren Anfang in San Francisco, wo Huber Marketing und Grafik studierte. «Dort war der Kaffee ein Riesenthema», erzählt er. Es habe eine Art Gegenbewegung zu Starbucks gegeben. «Dabei ging es um die Frage, was als handcrafted, als handgefertigt, bezeichnet werden konnte.»

Inspiziert von der Kaffeeszene in den USA, eröffnete er 2009 mit seiner Schwester Olivia selbst ein Café im Zürcher Niederdorf, das Henrici. Da die beiden im Hochsommer jeweils fast keine Gäste hatten, musste ein attraktives Produkt her. Im Keller kam Huber dann auf den kalten Kaffee, den er leicht vorproduzieren und 2012 erstmals anbieten konnte.

Dabei setzt er seit längerem auf Kaffeebohnen aus Äthiopien, die er von einer Rösterei aus Luzern bezieht. «Die Bohnen werden auf einer Plantage nachhaltig produziert», sagt Huber. Die Angestellten der Rösterei seien regelmässig vor Ort und führten Qualitätskontrollen durch.

Henrici verkauft

Noch kann er von seinem Startup nicht leben. Doch das wäre «sein schönstes Szenario», wie er gesteht. In den Wintermonaten nimmt er sich jetzt Zeit, um seinen Betrieb zu überdenken und zu optimieren. Das kann er, weil er und seine Schwester das Henrici mittlerweile verkauft haben. Er wolle klein und fein bleiben, sagt er. Trotzdem könnte er seine Produktion verdreifachen.



Im Edelstahlfass wird der Kaffee verfeinert. Der Mahlgrad des Kaffees muss stimmen. Foto: Marc Dahinden

Was «z'Elgg» 2019 alles passiert ist

Elgg Nach einer Probenummer liegt die erste umfassende Ausgabe des neuen Elgger Jahrbuchs vor.

«Wir wollen Leser berühren, inspirieren und informieren», steht auf dem Klappentext der aktuellen «z'Elgg»-Ausgabe 2019. Viel Herzblut habe man hier hineingesteckt, sagt Erich Wegmann, Präsident der Genossenschaft Wohnen, Arbeiten und Kultur – kurz WAK. Die Vereinigung, die sich für die Belebung des Dorfkerns engagiert, gibt das neue Elgger Jahrbuch heraus. Sie wollte die Tradition einer jährlichen Dorfchronik in Buchform unbedingt beibehalten, damit etwas bleibt und an künftige Generationen weitergegeben werden kann.

Erfolgreiche Probenummer

Das alte Jahrbuch gab es zuvor vierzig Jahre lang. Der damalige Elgger Pfarrer Markus Schär verfasste 1978 das erste Exemplar für das Jahr 1979 und bekam Unterstützung von René Lutz – er Journalist, sie ehemalige Redaktionsleiterin der «Elgger Zeitung». Zusammen mit einer Gruppe von weiteren Freiwilligen der Gemeinden Elgg, Hagenbuch, Hofstetten und Bertschikon produzierten sie 40 Jahre lang das Jahrbuch, bis René Lutz vor gut drei Jahren verstarb und die anderen Mitarbeitenden aus Altersgründen nicht mehr wei-

termachen wollten. Ende 2017 publizierte das bisherige Autorenteam mit dem «Jahrbüchlein 2018» seine letzte Ausgabe.

Die WAK brachte 2018 eine reduzierte und modernisierte Nullnummer mit 400 Exemplaren heraus. «Dafür bekamen wir so viele positive Rückmeldungen, dass wir uns entschieden haben, das Jahrbuch noch ein wenig umfangreicher weiterzuführen», erklärt Erich Wegmann.

Neue Struktur

Einen frischen, zum Blättern und Lesen animierenden Anstrich hat das Buch bekommen, dessen grafisches Konzept von der St. Galler Agentur Gasser Miesch stammt. Der neue Name «z'Elgg» ist, kombiniert mit der jeweiligen Jahreszahl, kurz und knackig. In schwarzen Lettern auf weissem Grund thront er auf dem Einband. Darunter zielt ein Gemälde des Elgger Künstlers Simon Berger den Titel, der fortan immer mit einem Werk eines einheimischen Kunstschaffenden gestaltet werden soll.

Beides lädt dazu ein, einen Blick ins Innere zu werfen. Dort findet man eine reichhaltigere Bebilderung, als es noch in den alten Ausgaben der Fall war. «Wir wollten das Buch bewusst durch

Photograf jürg Altweg zeigt ein Jahr lang Elgg aus verschiedenen Blickwinkeln», so Erich Wegmann. Überdies findet der Leser die Inserate, die früher im ganzen Jahrbuch verteilt waren, nun konzentriert im hinteren Teil.

Thema im Blick

Doch nicht nur das zeitgemässe Layout lässt die Elgger Chronik in ganz anderem Licht erstrahlen, sondern auch das neue

Textkonzept. In jedem Jahrbuch bildet nun ein Thema den Schwerpunkt. War es in der Probenummer der Hitzesommer, rückt man 2019 den Wandel in den Fokus. Der rote Faden führt deshalb von dem sich verändernden Schulunterricht bis zur satirischen Auseinandersetzung mit dem Elgger Wappen. Von den plötzlichen Wendungen, die das Leben mit sich bringt, erzählt die Geschichte eines Bauern, der aufgrund eines Arbeits-

unfalls querschnittgelähmt wurde. «Dieser Text ist mir wirklich nahegegangen», offenbart Erich Wegmann. Für Geschichtsinteressierte wartet indes ein Porträt der Hintergasse, aus drei verschiedenen Perspektiven erzählt, in denen die 40er-Jahre, die 80er und schliesslich die Gegenwart widerspiegelt werden.

Journalistischer Anspruch

Einige Texte, genauso wie die letzte Seite, eine wiederkehrende Rubrik mit dem Titel «Mein Elgger Lieblingsort», wurden von Gastautorinnen und -autoren verfasst. Die meisten Artikel im Jahrbuch über Veranstaltungen aller Art, die aktuellen politischen Gegebenheiten oder die Vereinskultur verfasste aber Peter Zinggler – seines Zeichens ebenfalls ehemaliger Journalist der «Elgger/Aadorfer Zeitung». Auch der Zeitstrahl am Schluss, der einen Überblick darüber gibt, was sonst noch während des Jahres in der Gemeinde passiert ist, stammt von ihm. «Wir haben einen journalistischen Anspruch, deshalb ist das Buch für mich wie eine Zeitung. Eine Erinnerung an das ausgehende Jahr. So wird das Vergangene wieder gegenwärtig», sagt er.



Die Autoren Peter Zinggler und Erich Wegmann. Foto: S. Stutte

Sarah Stutte

Nachrichten

Rotmilan mit Kugel im Rücken aufgepöppelt

Berg am Irchel Glück im Unglück hatte ein Rotmilan-Weibchen, welches sich bereits zum zweiten Mal in der Greifvogelstation Berg am Irchel erholte. Wie die Stiftung Paneco mitteilt, wurde das Tier geschwächt auf einem Heuballen im Aargau gefunden. Auf Röntgenbildern des Tierspitals Zürich sah man ein Bleischloss in der Wirbelsäule, aber keine Eintrittswunde. Wahrscheinlich sei das dreijährige Tier bereits vor längerer Zeit mit Schrot angeschossen worden. Rotmilane sind in der Schweiz geschützt, sie fressen mehrheitlich Mäuse und Würmer. Da das Blei nicht mehr gesundheitsgefährdend war, wurde das Tier nicht operiert und hatte sich nach einigen Wochen erholt. Kurz vor Weihnachten wurde es in die Freiheit entlassen. (nid)

Urnengang am Freitag gestrichen

Dorf Wie die Gemeinde Dorf mitteilt, sind in den vergangenen Jahren bei Abstimmungen und Wahlen nur noch eine Handvoll Dorfemerinnen und Dorfemer vorzeitig am Freitagabend zur Urne gegangen. Der Gemeinderat hat deshalb beschlossen, das Urnenlokal im Gemeindehaus nur noch am Sonntag von 9 Uhr bis 10 Uhr zu öffnen. (red)