Mathias Bühler überprüft die Bohnen, welche direkt von den Kaffeebauern in die Berner Rösterei gelangen.

Die Kaffeewelt im Gaumen

Geliefert von fern, geröstet in Bern: Bei Adrianos findet eine brasilianische Kaffeebohne ihre cremige Form – und ein Ex-Barista-Meister seine wahre Berufung.

TEXT MARC PERLER **FOTOS** JEROEN SEYFFER

Impressum: Coop, Region Bern, Postfach, 3001 Bern; Redaktion: Katrin Schwarzenbach (Leitung ad interim), Tel. 031 980 98 47, E-Mail: coopzeitung.be@coop.ch

FOKUS
BERN

Sie rascheln wie Kieselsteine und duften nur ganz dezent. Ihre wahre Aroma-Intensität ist noch tief verborgen. Mathias Bühler (35) betrachtet eine Handvoll grüner Kaffeebohnen, die er eben aus dem Sack gefischt hat. «Die frische Note muss aber auch ungeröstet erkennbar sein, und gesund müssen sie aussehen.» Dieser Prüfung müssen alle Kaffeebohnen standhalten, wenn sie aus aller Welt in Bern eintreffen. So wie dieser Genussbringer aus Brasilien. Später geht er in die Röstmaschine, wo aus dem steinharten Rohling ein weicher Gaumenverzauberer wird – während zwölf Minuten Röstzeit bei bis zu 220 Grad. Danach kommt er eine Woche zur Ruhe, bevor er gemahlen und abgepackt wird. «Das Resultat ist dann ganz simpel unser Kafi-Crème-Pad», weiss Mathias Bühler von Adrianos. So heisst die neue Sorte der Berner Kaffeespezialisten, die auch in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region erhältlich ist. «Ein nussiger Lungo-Kaffee, etwas süsslich und nach einem Hauch von Schokolade duftend.»

Aroma-Kenner mit Auszeichnung

Wenn Mathias Bühler über seinen Kaffee spricht, zeigt sich schnell: Hier redet einer, der vom Fach ist. Auch wenn der Emmentaler noch längst nicht alles zu wissen glaubt. «Genau genommen kenne ich von der Kaffeewelt erst einen kleinen Ausschnitt.» Kein Wunder, wenn diese Welt aus über 800 Aromen besteht, «das sind mehr als ein Winzer aus seinen Weinen herausholen kann». Dass er mit dieser Vielfalt umzugehen weiss, hat er schon als 24-Jähriger bewiesen. Mathias Bühler, damals Chef einer eigenen kleinen Kaffeebar, hat 2010 in den Schweizer Barista-Meisterschaften den Titel geholt. «Ab da ging es erst richtig los», erinnert sich der heute 35-Jährige, «da habe ich gemerkt, wie vielfältig die Kaffeebranche eigentlich ist.»

Ganz eigener Weg

Bei Adrianos kümmert sich der gekrönte Barista heute um alles, was es für gutes Kaffeearoma braucht – vom Einkauf der Bohnen bis zur Qualitätsprüfung. Dazu gehört auch, dass er manche Produzenten in Mittelamerika und Afrika persönlich besucht. «Wir gehen unseren ganz eigenen Weg», erklärt Mathias Bühler. Es gibt keine Zwischenhändler, die Bohnen kommen direkt von den Kaffeebauern, «so stellen wir am besten sicher, dass die Qualität stimmt und die Arbeitsbedingungen fair sind». So verfahren die Berner Kaffeeröster auch bei ihren Sorten Espresso und Dark Robusta. Die Mischungen, die sich seit über 20 Jahren bewährt haben, sind ebenfalls in ausgewählten Coop-Supermärkten erhältlich. Von cremig bis kräftig – da gibt es für jeden Geschmack das Passende. Nur: Wann ist ein Kaffee auch ein guter Kaffee? Mathias Bühler könnte jetzt viel erzählen. Einer wie er, der die Begeisterung förmlich ausstrahlt, sagt dann lieber: «Ein Kaffee ist dann gut, wenn ich auch darin baden möchte.» ●

ADRIANOS KAFFEE

Lokaler Kaffeegenuss

Ob zum Frühstück oder für Zwischendurch – Adrianos Kaffee aus Bern passt zu jeder Gelegenheit. In ausgewählten Coop-Supermärkten sind folgende Kaffeesorten als Pad erhältlich: Espresso, Kafi Crème und Dark Robusta (jeweils Fr. 12.00/20 Pads). In einem Pad stecken insgesamt sieben Gramm Kaffee.