

Goldmedaillen für Termer Kaffeerösterei

Caffè Sempione hat beim Verkostungswettbewerb der Schweizer und der Deutschen Röstergilde zwei Goldmedaillen gewonnen. Ausgezeichnet wurden zwei Espressomischungen der Termer Rösterei.

Frank Oliver Salzgeber

«Dass bei unserer ersten Teilnahme gleich beide eingereichten Espresso-Blends mit einem Preis ausgezeichnet wurden, hat uns natürlich positiv überrascht», sagt Philipp Henzen, Röstmeister und Geschäftsführer von Caffè Sempione.

Der Verkostungswettbewerb «Die Goldmedaille» der Schweizer und der Deutschen Röstergilde ist einer der renommiertesten unabhängigen Qualitätswettbewerbe und prämiert herausragende Kaffee- und Espressokreationen. Eine internationale Fachjury verkostet und bewertet die anonym eingereichten Produkte nach strengen internationalen Parametern.

So wird garantiert, dass nur die besten Kaffees eine Auszeichnung erhalten, wie die organisierende Deutsche Röstergilde auf ihrer Homepage schreibt: «Unsere Medaillen werden nur den besten Kaffees verliehen. Wenn ein Kaffee diese Auszeich-

nung bekommt, dann nur, weil er allen strengen geschmacklichen und qualitativen Merkmalen entspricht, denen wir uns verpflichtet haben.»

Caffè Sempione wurde 2013 in Termen gegründet

2013 machte Philipp Henzen seine Leidenschaft zum Beruf und gründete in Termen eine kleine Kaffeerösterei. Ein vierköpfiges Team veredelt ausgewählte Rohkaffees im traditionellen Trommelröstverfahren und stellt so pro Jahr rund 40 Tonnen her. Zum Vergleich: Die grosse Berner Rösterei Blasercafé stellt pro Jahr 1700 Tonnen her.

Dass sich eine kleine Kaffeerösterei wie Caffè Sempione gegen eine internationale Konkurrenz durchsetzen konnte und aus dem Sortiment sowohl der Espresso als auch der Espresso Forte mit einer Goldmedaille prämiert wurden, ist ein Zeichen der Anerkennung für die ganze Belegschaft: «Die beiden Goldmedaillen gehören dem ganzen

Team», sagt Philipp Henzen, betont aber auch: «Wir machen keinen Kaffee für Auszeichnungen, sondern rösten jeden Tag mit derselben Sorgfalt, weil wir überzeugt sind, dass man Qualität schmeckt. Dass eine unabhängige Jury dies jetzt bestätigt, freut uns sehr.»

Schonendes Trommelröstverfahren

Beim Kaffeerösten wird Rohkaffee über eine bestimmte Zeit mit bestimmten Temperaturen erhitzt. Dabei durchläuft der Kaffee verschiedenste physikalische und chemische Prozesse. Aus den vormalig grünen Bohnen werden braune Bohnen, die dann gemahlen und extrahiert werden.

Laut Henzen bieten kleine Kaffeeröstereien handwerkliche Qualität, Schonröstung und hohe Frische, was Aromen besser entfaltet. Im Zentrum steht das schonende Trommelröstverfahren. Während Industrieanlagen Kaffee in wenigen Minuten bei



Sonja und Philipp Henzen freuen sich über die Auszeichnung ihrer beiden Espresso Blends. Bild: pomona.media

bis zu 500 Grad «schockrösten», nutzen kleine Röstereien meist Trommelröster, was viel verträglicher ist. So nimmt sich Röstmeister Philipp Henzen für jeden Batch bis zu 20 Minuten Zeit

bei moderaten 230 Grad. Dieses schonende Verfahren reduziert unerwünschte Säuren, entwickelt über 800 Aromakomponenten und ermöglicht ein sensorisches Profil, das industrieller

Kaffee nicht erreichen kann, wie Henzen ausführt. Auch auf das Kühlen mit Wasser wird beim Rösten konsequent verzichtet. Dadurch wird die Qualität des Kaffees beeinträchtigt und lediglich das Gewicht beim Abfüllen erhöht.

Das Sortiment von Caffè Sempione reicht von der Hausmischung «Brigerberg» über den «Caffè Gusto» bis zum kräftigen «Espresso Italiano». Erhältlich ist er in einigen lokalen Geschäften, Bäckereien und Restaurants oder im eigenen Webshop. Die Rohkaffees bezieht das Unternehmen aus den Ländern Guatemala, Brasilien, Kolumbien, Indien, Indonesien sowie Äthiopien, und zwar ausschliesslich über direkten Handel. Dies garantiert die Rückverfolgbarkeit bis in die Anbauregionen und stellt faire Preise für die Kaffeebauern sicher. Darüber hinaus engagiert sich Caffè Sempione aktiv für den Orang-Utan-Schutz auf Sumatra und ein Schulprojekt in Gambia.

ANZEIGE

Muss man selbst gesehen haben.

Besser zusammen die Schweiz entdecken.

die Mobilair

Gemeinsam für morgen. Seit 1826.
Ausflugstipps unserer Mitarbeitenden
auf suissepartout.ch

200 Jahre