

# Cafetier-Verband lanciert Ausbildung zum «Kaffee-Sommelier»

Der Cafetier-Verband hat sich zum Ziel gesetzt, die Qualität des Kaffees in der Schweiz zu verbessern. Deshalb bietet er künftig einen Lehrgang zum «Kaffee-Sommelier» an.



Gem

«Der Kaffee wird in der heutigen Gastronomie- und Hotellerie-Ausbildung leider vernachlässigt», sagte Hans-Peter Oettli, Präsident von CafetierSuisse, am Montag vor den Medien in Zürich. Die wenigen Lektionen, die heute unterrichtet würden, seien für dieses wichtige Produkt nicht ausreichend. «Guter Kaffee entsteht nicht auf Knopfdruck.»

CafetierSuisse bietet im kommenden Jahr deshalb erstmals einen Lehrgang zum «Kaffee-Sommelier» an – vorerst als Testlauf. Kommt der mehrtägige Kurs gut an, soll er 2019 regulär angeboten werden. Bis jetzt gebe es lediglich Kurse für Baristas und «Freaks» der Kaffeekultur, sagte Julian Graf, Geschäftsführer des Verbandes. «Wir hingegen wollen uns an die Generalisten richten.» Der mehrtägige Kurs zum «Kaffee-Sommelier» soll Café- und Barbetreiber, Wirte, Bäckereibetreiber und andere Interessierte dazu befähigen, ein eigenes Kaffee-Konzept auf die Beine zu stellen.

Zum Kursinhalt gehören unter anderem die Auswahl des Kaffees, Fachwissen über Röstung und Mahlgrad bis hin zu Präsentation und Marketing. Besonders am Herzen liegt CafetierSuisse dabei der Café crème, auch in Zeiten von Latte Macchiato und Cappuccino immer noch eines der beliebtesten Kaffeegetränke. Mehr als jeder dritte bestellte Kaffee in der Schweiz ist ein Café crème. «Wir wollen eine Qualitätsoffensive für diese Schweizer Spezialität», sagte Oetteli weiter. Mit einer Zubereitungsempfehlung für perfekten Café crème hofft der Verband, diesem Ziel etwas näher zu kommen. Verbindlich ist diese Empfehlung für Wirte aber nicht.

### **Nur Deutsche und Norweger trinken mehr**

Auch wenn die Qualität nicht in allen Restaurants und in jeder Barstimmt: Die Schweizerinnen und Schweizer lieben den braunen Wachmacher. In der weltweiten Rangliste des Kaffeekonsums stehen sie derzeit auf dem dritten Platz. Nur Deutsche und Norweger greifen noch häufiger zur Kaffeetasse. Im vergangenen Jahr wurden in der Schweiz 1093 Tassen Kaffee pro Person getrunken. Das sind 2,9 pro Tag. Damit belegt das Land den dritten Platz, hinter Deutschland mit 1246 und den Weltmeistern in Norwegen mit 1275 Tassen pro Jahr.

Für ihren Kaffee sind die Schweizer auch bereit, je nach Standort tief in die Tasche zu greifen. Im laufenden Jahr stieg der Durchschnittspreis für einen Café crème um einen Rappen und beträgt neu 4,24 Franken. Am teuersten ist der Kaffee – wenig überraschend – in der Stadt Zürich. Dort kostet er derzeit im Schnitt 4,42 Franken. Am günstigsten ist die Kaffeepause im Kanton Bern, wo der Preis für eine Tasse erst in diesem Jahr die 4-Franken-Grenze knackte. Generell gibt es in der ganzen Schweiz nach wie vor einen Stadt-Land-Graben.

Für Oettli ist der Preis aber ohnehin nicht ausschlaggebend. «Wenn das Rundherum stimmt und der Kaffee gut ist, zahlt der Gast gerne 20 Rappen mehr.» Klar sei aber, dass Wirte mit einem Preis von 5.50 Franken mehr bieten müssten als jene mit 3.50 Franken. Damit sei besserer Kaffee gemeint, nicht mehr Guetzli auf dem Unterteller. (sda/og)

Publiziert am Montag, 27. November 2017