

# Un Fanático de Café

**Der Schweizer Kosmopolit Dieter Meier** bringt Spitzenkaffee in die Schweiz, zusammen mit Zigarrenfabrikant Iwan Hauck. OCOA - Single Estate Premium Highland aus Santo Domingo ist ein echter Genuss.



**Der Anbau:** Die Plantage im Berggebiet Santo Domingos liefert den Rohkaffee zum neuen „Highland Coffee Single Estate“.



**Dieter Meier und Iwan Hauck** präsentieren „Ihren Kaffee“: Den OCOA - Single Estate Premium Highland.

**> Liebhaber von Gourmet-Kaffees finden ein ganz besonderes Produkt neu in der Schweizer Kaffeelandschaft:** Santo Domingo OCOA Single Estate Highland Coffee.

Dieter Meier, bekannt durch die Popgruppe Yello, Inhaber der eigenen Wein- und Fleischmarke Ojo de Agua, und der Berner Iwan Hauck, Inhaber von Caribbean Tabaco und Produzent der La Fuente Zigarren, verdanken Schweizer Kaffeefreunde den neuen Röstkaffee OCOA. „Bei einem Wine and Dine Event vor etwa einem Jahr sass wohl nicht ganz zufällig der kleinste Fabrikant grosser Zigarren neben mir und machte mich mit seinen Puros aus der Dominikanischen Republik bekannt“, beschreibt Meier seinen Erstkontakt mit Iwan Hauck. „Schon bald schwadronierten wir über den Pfad anderer lebenswichtiger Genüsse, parlierten über Rum und Schokolade und landeten beim Kaffee, dessen Qualität uns als Massenware auch bekannter Marken immer wieder enttäuscht.“

Sehr treffend beschreibt Meier die Probleme bei der Ernte und anschliessenden Röstung von Kaffee. „Die roten Beeren der Kaffeebohnen werden an der gleichen Pflanze über eine Zeit von zwei Monaten reif. Aus Kostengründen wird häufig aber in allen Plantagen nur zwei- bis viermal geerntet, mit der Folge, dass un-

reife und überreife Früchte dominieren, deren Aromen noch nicht voll ausgebildet sind. Mit einer starken Röstung wird dieser Mangel überdeckt, mit dem Effekt, den wir auch beim Wein kennen: Wenn nämlich der Saft schwacher Trauben mit der Eiche des Fasses übertüncht wird, etwas das viele „Etikettentrinker“ mit hoher Qualität verwechseln.“

„Als Fanático de Café gefiel mir die Idee, die Plantage zu pachten.“

Dank seiner Tabakerfahrung in der Dominikanischen Republik kannte Hauck den Kaffeepflanzer Rauschgold, der dort vor Ort auf über tausend Meter Höhe auf vulkanisch mineralisierter, roter Erde erstklassige Anbauvoraussetzungen hat, sich aber aus Gründen des grossen Preisdrucks nicht leisten kann, während der zweimonatigen Reifezeit permanent zu ernten, um nur die reifen Früchte mit dem perfekten, vollen Aroma der Bohnen zu pflücken und sämtliche gepflückten Früchte dazu noch einmal täglich auf ihre Qualität zu überprüfen.

„Als Fanático de Café gefiel mir die Idee, die Plantage zu pachten“, erzählt Dieter Meier. „Allerdings tat ich das nur unter der

Bedingung, dass Rauschgold zusätzliche Pflücker beschäftigt, die sich für zwei Monate nur um „unsere Ernte“ kümmern. Darüber hinaus musste auch die Rückverfolgbarkeit der Bohne bis zum Produzenten, um einen Single Estate Kaffee zu bekommen, garantiert sein.“

Rauschgold war sofort einverstanden, nachdem Meier und Hauck die Mehrkosten für die aufwendigere Ernte übernahmen. Damit war Dieter Meier sicherlich einer der populärsten Plantagenmieter über die Schweiz hinaus. Alle Bohnen stammen ausschliesslich von dieser kleinen, sehr sorgfältig produzierenden Pflanzung. Nur die perfekt ausgereiften einzelnen Kaffeekirschen werden über eine Zeit von zwei Monaten einzeln von Hand gepflückt. Die Aufbereitung dieses Arabica-Kaffees erfolgt dann im sogenannten „Washed“-Verfahren und wird danach für dieses Produkt speziell ausgesiebt: keine Bohne hat einen „Screen“ unter 17/18, was allgemein bei diesen Sorten top ist. Die Aufbereitung wie auch die ganze Logistik wird durch Blasercafé genau verfolgt. Importiert werden die 60-kg-Säcke nicht nur mit genauer Bezeichnung des Produktionsloses („Lot“), sondern sogar mit dem Aufdruck der Teil-Lots („Parts“). Die Röstung der Bohnen erfolgt sehr schonend bis zu einer dunklen Röstfarbe; bewusst wird dabei ein hoher Röstverlust (Feuchtigkeitsverlust der Bohnen durch das Rösten) von über 18% in Kauf genommen. Der Café erhielt selbstverständlich den wohlklingenden Namen

OCOA, welcher das Berggebiet der Plantage in Santo Domingo kennzeichnet. „Damit sind wir mit dem ersten Single Estate Premium Highland Café aus Santo Domingo die stolzen Besitzer einer kleinen Spezialmarke.“ freut sich Dieter Meier.

**Nur die perfekt ausgereiften Früchte werden über eine Zeit von zwei Monaten einzeln von Hand gepflückt.**

OCOA Santo Domingo ist für die Espresso-Zubereitung konzipiert – es hat sich bei Meier bereits ein Barista gemeldet, der ihn an der nächsten Meisterschaft verwenden möchte. Tastings haben darüber hinaus sogar gezeigt, dass der OCOA seinen hervorragenden Flavour ebenso als Café Crème und sogar im Filterverfahren entwickelt, wobei wie immer darauf geachtet werden muss, dass die Überbrühtemperatur des Wassers 92° C nicht übersteigt.

Mit diesem Single Estate kann der Kaffee-Gourmet endlich wieder einen hervorragenden Santo Domingo kaufen, wofür diese Insel früher unter Experten bekannt war.

*Erhältlich ist der Kaffee über die Rösterei Blaser Café (www.blaser.ch), Loeb Lebensmittel in Bern und www.la-fuente.ch*

**Dieter Meier:**  
*der Schweizer Konzeptkünstler und Musiker, ist vor allem als Sänger der Elektropop-Formation Yello bekannt.*

*Meier baut Biogemüse und Wein an, entwirft Uhren und züchtet Rinder. 1973 kam er auf die Idee einer Biofarm in Argentinien, als er auf einer Reise der Möglichkeiten der dortigen Landwirtschaft entdeckte. Er kaufte sich 2200 Hektar Land, vier Autostunden von Buenos Aires entfernt. Das Anwesen nennt er Ojo de Agua („Wasserauge“), wie auch den kleinen Laden in Zürich, in dem er Wein, Fleisch, Mais, Soja, Getreide, Gemüse und eben auch den OCOA - Single Estate Premium Highland aus Santo Domingo verkauft.*



**Die Ernte:** Über zwei Monate lang werden die besten Kirschen täglich von Hand geerntet.



**Der Transport:** Aus einer Höhe von über 1000 Metern wird der Kaffee zu Tal gebracht.

