

# VOM BAUM BIS IN DIE TASSE

*BEI SIROCCO KAFFEE LEGT MAN WERT DARAUF, DEN WEG DER ROHKAFFEEBOHNEN VOM BAUM BIS IN DIE TASSE SELBST MITZUFOLGEN UND MITZUBESTIMMEN.*

**B**ereits 1908 wurde Sirocco-Kaffee von Alfons Kuster Senior in Schmerikon am oberen Zürichsee gegründet. Heute, 100 Jahre später, ist es der Urenkel des Gründers, Ralph Grüniger, der das Unternehmen erfolgreich leitet. In nun vierter Generation beschäftigt sich die Familie mit dem Kaffeerösten sowie dem Handel von Kolonialwaren. Fragt man Ralph Grüniger was ihn als Unternehmer motiviert und voranbringt, sagt er ohne Umschweife: „Wir sind stets auf der Suche nach den besten Rohkaffees der Welt. Wir beziehen unsere Bohnen von den besten Pflanzern rund um den Globus, wobei Zentral- und Südamerika die führende Position innehaben. Spezialitäten-Kaffee finden wir aber auch in Ostafrika (Kenia, Äthiopien) und Asien (Indonesien). Erstklassiger Rohkaffee bildet die Basis aller Kaffee-Mischungen von Sirocco“, sagt Ralph Grüniger.



Sirocco Kaffee wird ausschliesslich aus den wertvolleren und aromatischeren Arabica-Varietäten gemacht. Auf Robusta Kaffee wird bewusst verzichtet. Die Sirocco Kaffee AG handelt mit ihren Partnern zu fairen Preisen. Dabei hilft auch die Tradition: „Wir pflegen seit mehreren Generationen enge Beziehungen zu den Kaffeeproduzenten vor Ort. Der Einkauf erfolgt wann immer möglich direkt von den Pflanzern in den Ursprungsländern. Auf die

Einhaltung von nachhaltigen Fair-Trade Standards legen wir dabei grossen Wert“, so Ralph Grüniger.

## Erstklassiger Rohkaffee

Durch die Fokussierung auf erstklassige Rohkaffee Provenienzen in den letzten Jahren hat man bei Sirocco Kaffee klare Trends erkannt, Ralph Grüniger sagt dazu: „Die Verbreitung von Kaffeemaschinen und Systemen verschiedener Art hat dazu geführt, dass die Konsumenten mehr über Kaffeegenuss wissen und erstklassige Qualität immer mehr schätzen. Entsprechend werden auch in der Gastronomie höhere Ansprüche an die

Kaffee-Qualität gestellt. Diese Nachfrage erfüllen wir mit Sirocco Kaffee und können so stetig neue Kunden für uns gewinnen.“

## Eigenes Röstverfahren

Über die Jahre hat die Sirocco Kaffee AG ein eigenes Röstverfahren, Alpine Roast, entwickelt, bei dem mehr Luft als herkömmlich beim Röstprozess verwendet wird. Dies erlaubt, die natürliche Säure des Rohkaffees auf ein Minimum abzubauen, ohne die feinen Aromakomponenten edler Arabica-



Kaffees zu zerstören. „Das Rösten von Spezialitätenkaffee ist am besten mit der Arbeit von Sterne-Köchen zu vergleichen – die Basis bilden erstklassige Zutaten, die wirkliche Arbeit ist aber das Zubereiten respektive halt eben das Rösten dieser“ sagt uns der sympathische Unternehmer aus

*Eine erste Qualitätsselektion erfolgt bereits bei der Ernte selbst. Die Rohkaffeebohnen werden nicht wie im Massensegment lose in Containern transportiert. Sirocco hält an der traditionellen Verschiffung in Säcken fest. Diese Art der Verpackung ist zwar mit höheren Kosten verbunden, doch sie garantiert den sichersten und besten Transport der delikaten Ware.*



## SIROCCO KAFFEE AG

KONTAKT:  
Hauptstrasse 22, CH-8716  
Schmerikon/SG  
Tel.: 055 286 31 31  
Fax 055 286 31 41  
E-mail: info@coffee.ch  
Web: [www.coffee.ch](http://www.coffee.ch)

