

Familienleben



Tägliche Qualitätskontrolle: Ralph Grüniger (r.) und Produktionsleiter Giuseppe Giampaolo testen den fertigen Kaffee.

Bild: zVg.

Feinster Kaffeeduft aus dem Seedorf

Seit über 100 Jahren dreht sich bei der A. Kuster Sirocco AG in Schmerikon alles um Kaffee und seit einigen Jahren auch um exquisite Teesorten. Damit hat sich das Familienunternehmen weit über die Schweizer Grenze hinaus einen Namen geschaffen.

Von Renate Ammann

Bereits im Eingangsbereich der an der Schmerkner Hauptstrasse gelegenen Gründerstätte der A. Kuster Sirocco AG strömt einem, wen wundert es, ein überaus angenehmer Duft von Kaffee entgegen. Das Auge fällt jedoch nicht nur auf die zum Verkauf ausgestellten Auslagen, sondern vielmehr auf eine an der Wand angebrachte, schön gerahmte Urkunde, datiert aus dem Jahre 1914.

Nur sechs Jahre nach der Gründung der «Kaffee und Essenz-Fabrik» wird Alfons Kuster an der Schweizerischen Landesausstellung in Bern mit der silbernen Medaille für Nahrungs- und Genussmittel ausgezeichnet.

Das sei sein Urgrossvater gewesen, er habe das Fundament zu diesem heute weit über die Grenzen des Landes bekannten Familienunternehmen gelegt, hält Ralph Grüniger fest. Seit 1997 trägt er als Geschäftsführer in der vierten Generation die Verantwortung.

Weiteres Standbein

«Nebst den täglichen professionellen Degustationen trinke ich zwischen 10 und 12 Tassen Kaffee pro Tag, vorzugsweise Espresso», outet sich Grüniger als Fan seines eigenen Erzeugnisses. Nachmittags bevorzuge er Tee oder einen der im Sortiment befindlichen Kräuteraufgüsse, mit denen er vor rund zwei Jahren ein weiteres festes Standbein geschaffen habe.

«Die Teebeutel sind in dieser Art eine Novität in unserem Angebot. Mit den biologisch zertifizierten Sorten ohne künstliche Aromastoffe haben wir nun das gleiche hohe Niveau wie beim Kaffee erreicht.» Hochwertig ist neben dem exzellenten Inhalt auch der Teebeutel, «handgefertigt und aus biologisch abbaubarem Material» so Grüniger, damit habe man bei renommierten Fluggesellschaften wie auch in der Fünf-Sterne-Hotellerie und bei Delikatessengeschäften sofort Fuss fassen können.

Besuch auf Kaffeeplantagen

Immer wieder fällt im Gespräch mit Ralph Grüniger der Begriff «Nachhaltigkeit». «Wir haben es uns auf die Fahne geschrieben, ausschliesslich Kaffeespezialitäten aus nachhaltiger Produktion und ohne Zwischenhandel zu importieren, betont er. Aus diesem Grund reise er regelmässig zu den Kaffeeplantagen rund um den Globus, um sich selbst ein Bild vom Anbau und vom Umgang mit den Pflanzern zu machen. Den dortigen guten Umgang mit den Mitarbeitern und der Umwelt lasse er sich gerne etwas mehr kosten.

Es liegt allerdings noch ein weiterer Vorteil auf der Hand. «Wir wissen praktisch von allen Kaffeebohnen, woher sie kommen, und können so die Qualität vom Baum bis in die Tasse kontrollieren und mit beeinflussen.» Das sei nur aufgrund langjähriger partnerschaftlicher Verbindungen möglich. Doch auch aus der edelsten

Arabica-Bohne wird nach Aussage des Experten ohne sorgfältige Röstung kein vollendeter Genuss.

Erfahrungswerte gefragt

«Kaffee rösten ist eine Kunst wie gut kochen», zieht Grüniger den Vergleich. «Im Vordergrund steht die langsame Trommel-Röstung und mit zusätzlichen punktuellen Kaltluft-Impulsen gipfelt diese Röstung in eine perfekte Aromatik», der Kaffee werde somit «weicher» und sei sehr säurearm. Die Frage, ob der Beruf des Kaffee-Rösters erlernt werden könne, verneint Grüniger. «In der Produktion mit langjährigen Mitarbeitern basiert sehr vieles auf Erfahrungswerten.»

Das Bewusstsein des Konsumenten habe sich mit dem Einzug der Kaffeemaschine und Kapselsystemen in beinahe jedem Haushalt in den letzten Jahren stark verändert, ist Grüniger überzeugt, alle würden Kaffee viel besser kennen als noch vor zehn oder

zwanzig Jahren. «Wir als kleines Familien-Unternehmen, zu Hause in einer ebenso kleinen Gemeinde, können nur mit bester Qualität in der Kaffee- und Teeproduktion den derzeitigen Erfolg weiterhin aufrecht erhalten.»

IMPRESSUM

Herausgeberin: Südostschweiz Presse und Print AG, Glarus
Verleger: Hanspeter Lebrument
CEO: Andrea Masüger
Redaktion: Lokalredaktion «Die Südostschweiz»
Layout: Südostschweiz Presse und Print AG
Bilder: Südostschweiz Presse und Print AG
Inserate: Südostschweiz Publicitas AG

Diese Ausgabe wird folgenden Publikationen beigelegt:
– Die Südostschweiz
– Ausgabe Glarus
– Die Südostschweiz
– Ausgabe Gaster und See

Druck: Südostschweiz Partner AG, Haag