Kaffeeduft durchzieht die Langstrasse

KAFFEEKULTUR Im Kreis 5 betreiben Mischa Gubler und Pascal Stübi eine Rösterei. Hier wird Kaffee nicht nur geröstet, verkauft und getrunken, sondern auch zelebriert.

Kaffeeröster aus Leidenschaft: Pascal Stübi (l.) und Mischa Gubler im Café Noir. Bild: N. Nagy

VON ISABELLA SEEMANN

Der Augenblick ist goldrichtig. Mischa Gubler öffnet die Klappe der altmodischen Röstmaschine und lässt die dunkelbraunen Bohnen ins Sieb prasseln. Kaffeeduft erfüllt das winzige Ladenlokal an der Neugasse 33, Hunderte von Aromen bahnen sich ihren Weg ins Freie und schweben bis zur Langstrasse hinüber.

«Kaffeerösten ist eine Wissenschaft», sagt Mischa Gubler (34), Ko-Geschäftsführer der Masslos GmbH. «Meine Aufgabe dabei ist es, den Geschmack einer Bohne zur vollen Entfaltung zu bringen.» Unter der Marke Café Noir vertreiben Gubler und sein Kompagnon Pascal Stübi seit einem Jahr feinste Gourmetkaffees. Diese gehen an Trendlokale, Coffeeshops, Espressobars sowie Delikatessgeschäfte und seit kurzem auch über die Theke ihrer neu eröffneten Café-Bar Café Noir.

«Wir wollen in erster Linie hochwertigen Kaffee herstellen», erzählt Pascal Stübi. «Da wir flexibel sind und nur geringe Mengen Kaffee rösten, arbeiten wir ausschliesslich mit Spezialitäten. Was wir dagegen nicht können, ist, billigen Massenkaffee herzustellen.» Für sie ist Kaffee weit mehr als ein Muntermacher. Kaffee sei ein Naturprodukt und erfordere jedes Mal aufs Neue grösste Aufmerksamkeit. Das Vokabular der Kaffeegourmets gleicht stark der Sprache der Sommeliers. «Der Jamaica Blue Mountain ist ein Gedicht von einem Kaffee. Elegant und mit einer ganz leichten Nussnote», schwärmt Gubler.

«Im Grunde geschieht jetzt bei Kaffee das, was schon vor Jahrzehnten beim Wein passiert ist», sagt Pascal Stübi. «Die Schweizer entwickeln einen Sinn für Feinheiten der einzelnen Sorten und sind bereit, sich den Kaffee auch etwas kosten zu lassen.» Denn Kaffeegenuss bedeutet vor allem auch ein paar Minuten höchster Lebensqualität.

@ www.cafe-noir.ch