



DAS LEBEN IST ZU KURZ FÜR SCHLECHTEN KAFFEE

Liebe lässt vielerlei Samen gedeihen – oder eben auch Kaffee-Aromen. Raquel und Uriel sorgen seit einigen Monaten dafür, dass der Duft frisch gerösteter Kaffeebohnen durch das Städtli zieht. Mit seinem Familienunternehmen Maillardos setzt das junge schweizerisch-costa-ricanische Ehepaar ein Zeichen gegen die rasante Alltagshektik und zeigt, was guten Kaffee ausmacht – und warum «selbst gerösteter» auch empfindliche Mägen freut.

GISÈLE LUTHER

«I hetti no gern es Café Crème und es Gipfeli» – eine Standard-Restaurant-Bestellung, die so oder ähnlich zum Schweizer Kulturgut gehört. Bei trendigen Ketten heisst es dann neudeutsch «en Kaffi Latte to go mit Croissant», und wer es besonders eilig hat, gönnt sich nur schnell einen Espresso mit viel Zucker. Koffein soll ja fitter, wacher und damit schneller machen – ein wichtiger Faktor in der heutigen leistungsorientierten Gesellschaft. Auf seinem Velo

war Uriel Sonderegger einst als erfolgreicher Rheinecker Radball-Export zwar auch ziemlich schnell unterwegs – mit seinem Start-up Maillardos macht er sich aber auch für Entschleunigung stark. Schliesslich hätte es zwischen ihm und seiner Frau, Raquel Sandoval, vielleicht nie gefunkt, wenn man in Äthiopien seinen Kaffi ebenso lieblos runterschütten würde wie den frühmorgendlichen Koffeinschub auf dem Weg zur Arbeit.

Beim Kaffee werden Freundschaften gepflegt

«In Äthiopien dauern traditionelle Kaffezeremonien ein bis zwei Stunden», schwärmt das junge Ehepaar, «und eigentlich geht es auch gar nicht unbedingt ums Kaffeetrinken, sondern um die Zeit, die man miteinander verbringt. Kaffee bedeutet, Freundschaften zu pflegen, Neuigkeiten zu erfahren und Teil der Gemeinschaft zu sein.» Natürlich profitieren Raquel und Uriel – die schon am Ende ihres Sozialeinsatzes wussten, dass sie gemeinsam in die Zukunft gehen und sich als Ehepaar etwas aufbauen möchten – davon, dass in Sachen Kaffee gerade «back to the roots» boomt. Slow Food heisst das Motto – mit Entschleunigung soll der Alltagshektik entgegengewirkt werden. Das junge schweizerisch-costa-ricanische Ehepaar möchte aber nicht einfach auf der Trendwelle mitreiten: «Uriel liebt es, gut zu essen und zu trinken. Er hat schon lange von einem neuen

Standbein in der Gastronomie geträumt. In meiner Heimat, Costa Rica, ist die Kaffeekultur sehr wichtig. Wir wollten das traditionelle Kaffee mit einem eigenen Café, frisch gerösteten Bohnen und handverlesenen Mischungen in Uriels Heimat bringen», so Raquel, die für ihre zwei grossen Lieben im Leben – Uriel und Kaffee – ihre Heimat verlassen und sich als Sprachliebhaberin in kürzester Zeit Deutschkenntnisse beigebracht hat.

Warmes Holz, heisser Kaffee und viel Know-how

Inzwischen spricht die costa-ricanische Journalistin und Hochzeitsfotografin schon fließend Deutsch – «nur das Schweizerdeutsch, das ist noch so eine Sache» – und bedient an der Poststrasse 2 in ihrem eigenen Café von Dienstag bis Samstag nicht nur Rheineckerinnen und Rheinecker. Dass die jungen Unternehmer ihren Kaffee selbst und im Trommelröstverfahren rösten, das bis zu zehn

Mal länger dauert als die industrielle Schnellvariante, hat sich in kürzester Zeit bis weit über die Gemeindegrenzen hinaus herumgesprochen. Nicht nur das gemütliche Ambiente des Café Maillardos lädt zum Verweilen ein – neben hauseigenen Kaffee-Mischungen und von ausgewählten kleinen Betrieben hergestellten Guetzli ist es vor allem die Liebe zueinander und zu dem, was sie gemeinsam aufgebaut haben, die für eine warme, gemütliche Atmosphäre sorgt. Behagliches Holz trifft bei Maillardos auf den verführerischen Geruch frisch gerösteter Kaffeebohnen und ein junges Ehepaar, das für sein Produkt brennt und gerne sein umfangreiches Wissen dazu teilt.

Wenn die Chemie stimmt, gibts kein Magenbrennen

So kann der kritische Teetrinker zum Beispiel erfahren, warum der Kaffee von Raquel und Uriel seinem empfindlichen Magen ziemlich sicher

Eine Röstung, die garantiert nicht auf den Magen schlägt.

Fotos: Raquel Sandoval





*Kaffee als Handwerk
verstanden.*



nichts ausmachen wird, denn: «Dank unserer rund 20 Minuten dauernden Röstung wird der Kaffee von vielen Leuten vertragen, die sonst klagen, dass er ihnen auf den Magen schlägt. Dahinter steckt eine Säure, die im industriellen Schnellröstverfahren zu wenig abgebaut wird», weisst Uriel Sonderegger. Nicht zuletzt der chemische Prozess hinter einem richtig guten Kaffee fasziniert den Chemielaboranten. Aus diesem Grund haben die Jungunternehmer ihr (erstes) gemeinsames Baby nach dem Franzosen Louis Camille Maillard benannt, der als Entdecker der chemischen Reaktion gilt, die auch beim Rösten von Kaffee abläuft.

Ausgeklügelte Mixturen aus dem Rheinecker «Coffee-Lab»

Die Chemie stimmt auch bei Raquel und Uriel. In Deutschland kennen- und in Äthiopien lieben gelernt, hat sich das Paar in Texas verlobt und nun in Rheineck niedergelassen. Neben dem eigenen Café, das ein idealer Treffpunkt für ausgiebigen Kaffeeklatsch ist, bauen sich die Jungunternehmer mit dem Geld, das sie für ihr Start-up mit einem Crowdfunding auch von vielen interessierten Rheineckerinnen und Rheineckern erhalten haben, nun einen Online-

shop auf. In Zukunft sollen zudem auch Unternehmen aus der Region mit den frisch gerösteten «Mixturen» der Maillardos beliefert werden. An denen tüftelt Chemiker Uriel im hauseigenen Kafi, seinem «Coffee Lab», leidenschaftlich herum. Leidenschaft ist dabei wohl eine der wichtigsten Ingredienzien. Manch ein Kaffeespezialist betont, dass es für das Rösten mitunter mehr Gefühl brauche als für die Liebe. Gut, dass die Chemie bei Uriel und Raquel bei beidem stimmt.

