



In der Kaffeerösterei in Thalwil werden die Kaffeebohnen sortiert, geröstet und verpackt.

Bilder Johanna Bossart

Schweizer Kaffee mit einem Schuss Italianità

THALWIL Illycafé röstet seit 75 Jahren Kaffeebohnen in der eigenen Rösterei in Thalwil. Die Trinkgewohnheiten haben sich in dieser Zeit stark verändert. Doch der Kafi Creme bleibt des Schweizer liebster Kaffee.

Café au lait, Cappuccino, Eiskaffee kennt jeder – Caffè mocha, Irish Coffee und seine lokalen Abwandlungen sind weniger bekannt, und bei Begriffen wie Cortado, Carajillo und Othello müssen selbst leidenschaftliche Kaffeegeniesserinnen passen. «Letztendlich ist nur der Espresso das einzig Wahre», behauptet Erich Isler. Und der Mann kennt sich aus. Der Direktor von Illycafé, der Kaffeerösterei mit Sitz in Thalwil am Zürichsee, ist seit über vierzig Jahren bei der Firma – in leitender Funktion der Einzige, der nicht aus der Kaffeedynastie stammt. 70 Millionen Tassen Illycafé werden pro Jahr in der Schweiz konsumiert. «Illycafé ist teuer, aber gut», sagt Direktor Erich Isler.

Illy-Kaffee in Kapseln

Auch Konkurrent Nespresso biete guten Kaffee, findet Isler. «Die Firma hat uns sogar einen Dienst erwiesen, weil sie den Kaffeegenuss auf ein anspruchsvolleres Level gehoben hat.» Die beiden Kaffeeproduzenten sprechen ein unterschiedliches Publikum an: Während Nespresso vorwiegend den Endverbraucher im Visier hat, ist das Zielpublikum von Illycafé zu 90 Prozent die Gastronomie. Dennoch entwickelt Illy neu auch ein System mit Kapseln. Damit der Kaffee in jede Küche kommt.

So selbstverständlich wie heute war Kaffee nicht immer. Als der Kaffeegenuss nach italienischer Manier in der Schweiz Fuss fassen sollte, brach der Krieg aus. Nachdem die Firma Illycafé 1939 gegründet worden war, musste die Produktion auf Eis gelegt werden, bis zehn Jahre später dann der «Boom» losging.

Dadurch, dass einer der Gründer von Illycafé ein Italiener war, war der Nachschub gewährleistet. Während der Rationalisierung der Lebensmittel wurde das Kaffeegeschäft zum Bombengeschäft. Espresso war etwas ganz Neues in der Schweiz. Neu war auch die Kolbenmaschine. Früher wurde Kaffee mit einem Filter zu-

bereitet oder gekocht. Illycafé erlebte eine schnelle Entwicklung und zog 1960 von Zürich nach Thalwil an den Waldrand, in die Räumlichkeiten einer früheren Schokoladenfabrik.

Italienisches Rezept

Das Rezept und die Mischungen sind italienischer Herkunft. In der kleinen Fabrik in Thalwil ist alles vorhanden, was für die Kaffeeproduktion benötigt wird. Produziert wird sozusagen in der Vertikalen – aus Platzgründen. Ge-

röstet, sortiert und abgefüllt wird auf mehreren Etagen. Es brummt, surrt, rattert – und duftet.

Manche Mischungen haben sich seit 1939 bewährt. Als erste Kaffeeirma wurde Illycafé mit dem Label UTZ für nachhaltig produzierten Kaffee, Kakao und Tee zertifiziert und setzt auf Fair Trade (Havelaar).

Was macht einen guten Kaffee aus? «Das Wasser – ob es See- oder Quellwasser ist, macht einen grossen Unterschied», erklärt Isler. «Die Kaffeemaschine spielt eine Rolle – ob sie gut eingestellt und gewartet ist.» Auch die Kaffeemühle ist wichtig. Nach Islers Beobachtungen sind Halbautomaten stark im Kommen: «Mit ihnen kann man das Kaffeetrinken zelebrieren; ausserdem ist der Unterhalt billiger und man kann mehr selber einstellen als bei Automaten.» Die Feinheiten in der Einstellung machen viel aus für den Kaffeegenuss. Aber letztendlich ist es der Kaffee, der die Musik macht.

An der Zuckerfrage scheiden sich die Geister: Während in Spanien die Kaffeebohnen mit Zucker geröstet werden, ist das in der Schweiz verboten. «Zucker deckt die negativen Eigenschaften des Kaffees zu», führt Isler



«Die Qualität des Wassers macht den Unterschied.»

Direktor Erich Isler



Säure, während die dunklere Röstung Säure abbaut.

Die Kaffeetrends verändern sich mit dem Zeitgeist. Während des Zweiten Weltkriegs hatte die Schweizer Bevölkerung infolge der erschwerten Lebensbedingungen wenig Spielraum für exklusiven Genuss und neue Konsumgewohnheiten. Nach dem Krieg änderte sich das rasch: Man begrüßte das besondere Getränk aus dem südlichen Nachbarland.

Zeitloser Kafi Creme

In den vergangenen Jahrzehnten hat sich die Genussskultur verändert, deutlich sichtbar an der Tendenz zu immer mehr Cafés und Restaurants im Freien. «Die jungen Leute mögen eher spezielle Zubereitungsarten und Milchgetränke wie Latte macchiato und Cappuccino», beobachtet Isler, «und der Geschmack ändert sich mit der Zeit auch.» Zwar nehme der Espressokonsum zu, aber Isler stellt fest: «Die Schweiz ist immer noch ein Kaffee-Creme-Land.»

Illycafé pflegt die gleiche Philosophie seit 75 Jahren, und da sich diese bewährt hat, blickt der Direktor zuversichtlich in die Zukunft: Der Kaffee auf dem Tisch bleibt immer ein Thema.

Michèle Combaz Thyssen



Der fertig geröstete Kaffee wird nach Typ sortiert in Silos gefüllt. Von hier kommt er durch die weissen Rohre in die Sortieranlage.

75 JAHRE ILLYCAFÉ

Der Name stammt vom Triester Kaffeeproduzenten

1939 gründete der Auslandsschweizer Carlo Seitz zusammen mit Roberto Hausbrandt und mit dem Italiener Francesco Illy in Zürich die Firma Illycafé GmbH. Der Kaffeeproduzent Illy aus Triest brachte seinen Namen in das neue Unternehmen in der Schweiz ein. Der Name wurde beibehalten, als sich die Familie Illy aus der Schweiz zurückzog. Firmensitz in Thalwil ist seit 1960 das Ge-

bäude der früheren Schokoladenfabrik Zuccati. Die Firma hat 30 Mitarbeiter.

Illycafé Schweiz wurde 1967 selbstständig, nachdem es firmenintern zu unterschiedlichen Ansichten über die Weiterentwicklung gekommen war: Sollte sich Illycafé weltweit entwickeln oder lieber in der Region etablieren? Der Markenname Illy durfte in der Schweiz bleiben,

und die Schweiz hat als einziges Land ihren «eigenen» Illycafé. Illycafé mit Sitz in Triest kümmert sich um den internationalen Markt. 2007 wurde Illy Trieste zum Minderheitsaktionär von Illycafé Schweiz. «Hier hat sich der Kreis wieder geschlossen», stellt Direktor Isler fest. Illy Schweiz bleibt jedoch autonom, eine Fusion mit einem anderen Kaffehersteller ist laut Isler kein Thema. mct