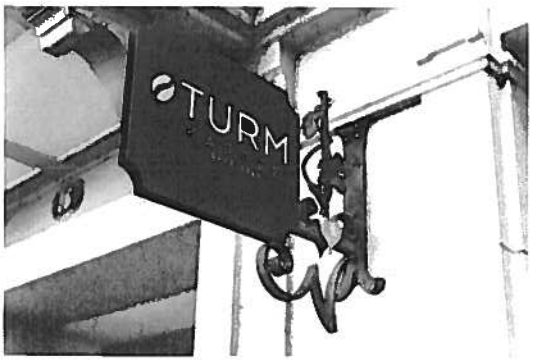
RÖSTER DES JAHRES 2020

{TURM KAFFEE}



Schweizer Röster des Jahres 2020 ist Turm Kaffee aus St. Gallen. Seit einem Vierteljahrtausend zelebriert das Familienunternehmen das Rösten und Zubereiten von Kaffee auf höchstem Niveau – und geht dabei seinen ganz eigenen Weg.

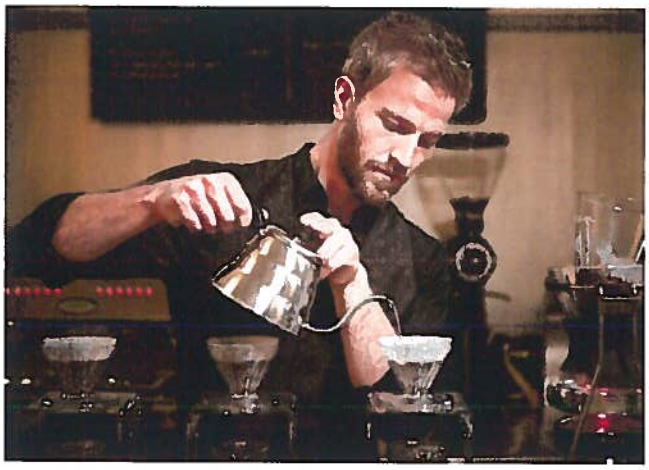
Mit Bravour manövriert ein aktuell 40-köpfiges Team durch die Qualitätsansprüche und Vorlieben der Kaffeetrinker. Nicht zuletzt überzeugte unsere Jury, dass Genuss und Handwerk stets einen gekonnten Spagat zwischen Tradition und Innovation hinlegen. „Turm Kaffee ist zwar die älteste Rösterei der Schweiz, altbacken sind wir aber nicht. Bei uns trägt die jahrhundertelange Erfahrung zu unserer Kompetenz bei.", erklärt Geschäftsführer Roger Bähler.

Turm Kaffees Gründung geht zurück auf die Eröffnung einer Spezerei im Jahr 1761. Im Laufe des Jahrhunderts entwickelte sich aus dem Geschäft die heutige Kaffeemanufaktur. Beim Gespräch mit Bähler wird schnell deutlich, welch besondere Wandlungsfähigkeit die Rösterei besitzt. „Es arbeitet bereits die vierte Familiengeneration im Unternehmen. Ich selbst bin vor 15 Jahren genau zum richtigen Zeitpunkt eingestiegen. Die SCAE kam gerade nach Europa und das Kapsel-Geschäft begann die Kaffeebranche zu revolutionieren. Das wirkte sich auch auf die Bedürfnisse der Konsumenten aus.", so Bähler.

Mit diesen Veränderungen wuchsen bei Turm Kaffee auch die Anforderungen an eine vortreffliche Ausbildung der Mitarbeiter. Seit jeher sind Mitarbeiterentwicklung und damit einhergehende Innovationsprozesse eine wichtige Säule des Erfolgsrezepts. „Wir sind eine der am besten ausgebildeten Manufakturen auf dem Markt - vom Röstmeister bis zum Aussendienst", so Bähler stolz. Obligatorische Weiterbildungstage tragen dazu bei, dass es auch in Zukunft so bleibt.

Das Herzstück der Firmentradition – die schonende Trommelröstung – wird schweizweit an zwei Standorten gepflegt. Zwischen Bodensee und Basel wird im Geburtsort St. Gallen und im malerischen Schaffhausen tagein tagaus dafür gesorgt, dass man auch schmeckt, was auf den Päckchen geschrieben steht. Die beachtliche Kaffeeproduktion im St. Gallener Werk wird anhand modernster Technik inmitten von Hochregalen und Gabelstaplern auf einem 180 kg Trommelröster gestemmt. Nach dem All-in-One-Prinzip werden hier die Premiumlinien auf einer Etage eingelagert, geröstet, abgepackt und konfektioniert. In Schaffhausen ist alles ein bisschen kleiner und erinnert eher an Omas urige Backstube. In der verwinkelten Rösterei stehen von Kaffeesäkken umringt insgesamt vier unterschiedlich grosse

WER KANN SCHON AUF EINE JAHRHUNDERTELANGE TRADITION ZURÜCKGREIFEN? BEI TURM KAFFEE REICHEN DIE WURZELN BIS IN DAS JAHR 1761.



TURM KAFFEE IST DIE ÄLTESTE KAFFEEMARKE DER SCHWEIZ UND NUN AUCH RÖSTER DES JAHRES 2020. DIE ST. GALLER HALTEN SEIT GENERATIONEN DAS HANDWERK DES RÖSTENS UND DER ZUBEREITUNG VON KAFFEE HOCH.

Trommelröster, die mitsamt allerhand Schrauben und Hebeln manuell von fachmännischer Hand bedient werden. Die Röstprofile werden von den insgesamt fünf Röstmeistern akribisch genau ausgetüftelt und sowohl auf die Bohnen, als auch auf die Rösttrommel abgestimmt. So bekommt jeder Rohkaffee durch den individuellen Veredelungsprozess eine besondere Handschrift. Abgesehen von einem kleinen Prozentsatz dunklerer Röstungen, bewegen sich die Gourmet-Mischungen hauptsächlich im goldbraunen Mittelfeld. Die hell gerösteten sortenreinen Spezialitäten finden durchaus Anklang bei eingefleischten Kaffeekennern der Dritte-Welle-Fraktion.

Die Auswahl der Rohkaffees erfolgt teils vor Ort in den Anbauregionen, teils mithilfe von engen Kontakten zu Händlern in der Schweiz. Beim Einkauf setzt man auf eine gute Mischung aus Altbewährtem und neuen Sternen am Kaffeehimmel. „Zwei Drittel unseres Volumens kaufen wir aus traditionellen Gründen ein. Das sind erfahrene Positionen, bei denen die Qualität einfach immer stimmt.“, gibt Bähler preis. „Für das letzte Drittel reagieren wir variabel und lehnen uns dabei an den Markt sowie die Bedürfnisse unserer Kunden und Trends. Man muss tagtäglich den Finger auf dem Drücker haben und bei Gelegenheit zuschlagen, wenn was Gutes kommt.“ In jüngster Vergangenheit waren Mitarbei-

ter von Turm Kaffee tagelang in Guatemala und Honduras unterwegs, um sich mit Bauern zu unterhalten und die sensorischen Attribute der Kaffees besser kennenzulernen. „Nur Specialty anzubieten genügt uns nicht. Wir wollen die Beweisführung hervorbringen und die Geschichten der Menschen erzählen, mit denen wir zusammenarbeiten. Dazu gehört, sich intensiv mit dem Ursprung und den Kaffeebauern zu befassen. Nur so können wir unseren Kunden die Kaffees bewusst erklären." Es werden laut Bähler ganz klare Qualitätsstufen eingekauft, die keine Wünsche offen lassen. „Wir gehen keine Kompromisse ein und zahlen dafür auch einen gewissen Mehrpreis."

Bähler weiss, dass seine Kunden bewusster konsumieren und sich wieder mehr nach einer persönlichen Note sehnen. „Unsere Schlüssel zum Erfolg ist – neben ehrlichen Produkten, die halten, was sie versprechen – auch Empathie. Wer unseren Kaffee mit geschlossenen Augen geniesst, soll mit den Füssen im Ursprung stehen." Da sich die Branche laufend verändert, strebt der CEO an, immer einen Schritt voraus zu sein. Dazu gehört, sich mit dem Kaffeetrinker von morgen zu beschäftigen. „Wir haben Mut zum Risiko und blicken über den Tellerrand hinaus. Da viele Konsumenten mit Attributen wie Säure und Körper überfordert sind, vermitteln wir Eigenschaften der Kaffees vermehrt über Emotionen." Eine besonders grosse Nachfrage erfährt im Bereich der Spezialitäten neben 12 hochwertigen Single Origins die Produktlinie Men's Coffee. Drei verschiedene Mischungen in italienischer Stilrichtung – Gentlemen, Rocker Surpreme und Rebel Supreme – verraten im Namen, welchen Typ sie ansprechen. Bei der Ideenfindung kam Bähler eine Ausbildung in psychologischer Sensorik zugute. „Die Vermarktung über Gefühle beobachten wir bei Tee schon lange. Oft ist was drin steckt sekundär, sondern der Kunde entscheidet nach Stimmung und Bedürfnissen. So lässt er sich unterbewusst steuern.", bringt er seinen Denkansatz auf den Punkt. Wer beispielsweise nach Wucht in der Tasse sucht und dafür gerne ein paar rebellische Bitternoten in Kauf nimmt, findet sich im Blend Rebel Supreme wieder.

Bewusster Einkauf und respektvoller Umgang mit dem Produkt sind Prunkstücke der eigenen Unternehmensphilosophie. Doch der Nachhaltigkeitsgedanke wird gleichermassen und konsequent auch bei anderen Faktoren der Kaffee-Wertschöpfungskette verfolgt. „Auch unser Packaging unterliegt einer ebenso strengen Qualitätskontrolle. Da hinterfragen wir die Barriereleistung für den Aromaschutz ebenso, wie die Werkstoffe selbst. Ob Rohkaffee oder Verpackung, täglich flattern 10 - 20 Muster ins Haus, die wir komplett auseinandernehmen, testen und ehrlich bewerten."

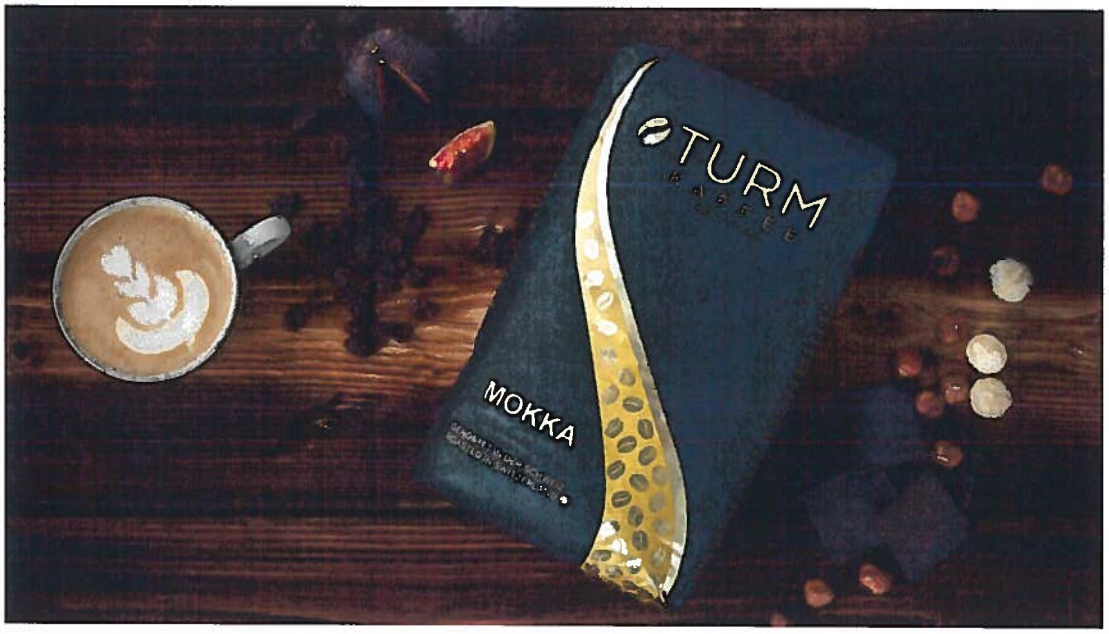
Bei aller Liebe zum Detail lässt sich eine entscheidende Komponente nur schwer überwachen: „Die fachgerechte Zubereitung ist eine Hürde, die überwunden werden muss, um aus einer erstklassigen Röstung einen erstklassigen Kaffee zu machen. Leider ist das Wissen von Konsumenten hier noch bescheiden klein.", bedauert Bähler. Richtiges Brühen will gelernt sein, sonst nützt das beste Ausgangsprodukt nichts. „Das ist nicht wie bei Wein, Korken raus, Luft und los. Kaffee muss richtig zubereitet werden, sonst kann alles, was in der Wertschöpfungskette richtig gemacht wurde, auf Knopfdruck zerstört werden." Um ihr Handwerk weiterzugeben, haben Turm Kaffee 2019 genau in dem Gewölbekeller eine Barista Academy gegründet, wo 1761 die Spezerei entstand. So schliesst sich der Kreis – und auch die Bildungslücke.

Über unsere Auszeichnung freut sich Bähler sehr. Auf den Lorbeeren ausruhen wird er sich deswegen jedoch nicht. „Grundsätzlich ist das der Dank jahrelanger harter Arbeit. Wir schätzen die Anerkennung sehr – dennoch beginnen wir morgen wieder bei null. Das ist wie beim Skifahren in der Schweiz. Erfolge werden gefeiert, aber am nächsten Tag stehen alle wieder am Start. Ganz nach dem Motto, nicht vergessen was du kannst, aber immer hinterfragen was du morgen brauchst." Wir gratulieren dem gesamten Team von Turm Kaffee nochmal ganz herzlich zum verdienten Titel „Schweizer Röster des Jahres 2020".

RÖSTER DES JAHRES - SO WURDE BEWERTET: DIE AUSWAHL ZUM SCHWEIZER RÖSTER DES JAHRES ERFOLGT NACH DREI MASTERKRITERIEN: 1. QUALITÄT DER ANGEBOTENEN KAFFEES BZW. DER RÖSTUNGEN, 2. LEISTUNGEN BEI LIEFERUNG, SERVICE UND VERPACKUNG UND 3. FAIRNESS UND NACHHALTIGKEIT BEIM EINKAUF DES ROHKAFFEES. ALLE DREI KRITERIEN WERDEN IM LAUFE EINES JAHRES ÜBER TESTBESTELLUNGEN BEI DEN RÖSTEREIEN MEHRMALS ÜBERPRÜFT.

HOCHWERTIGE KAFFEEKULTUR

{VERLÄSSLICHKEIT, ERFOLG & BEGEISTERUNG}



Bei Turm Kaffee ist auch nach 260 Jahren der Erfolgsdurst noch nicht gestillt. Kaffee ist nicht einfach ein Getränk. Kaffee ist Kultur. Kaffee hat mittlerweile fast denselben Status wie Wein erlangt. Lage, Verarbeitung und sogar der Jahrgang spielen bei echten Kaffeekennern eine wichtige Rolle. Als unabhängiges Familienunternehmen ist Turm Kaffee nicht nur bestens gerüstet, um dieser Entwicklung Rechnung zu tragen, sondern nimmt eine eigentliche Vorreiterrolle ein.

Obschon die Geschichte schon über ein Vierteljahrtausend andauert, wiederholt sie sich eigentlich immer wieder aufs Neue. Denn auch nach dieser reichen Zeit an Erfahrung haben sich die Ansprüche von Turm Kaffee nie verändert und gelten heute nach wie vor, wie schon anno 1761.

1761 gründete Johannes Schlatter in St. Gallen „hinterm Turm" sein „Spezereigeschäft". In der 260-jährigen Firmengeschichte haben erst drei Familien die Geschicke des Unternehmens geleitet.

1849 in Schaffhausen gegründet, ist Bogen Kaffee seit 1977 die zweite Hälfte von Turm Kaffee.

Bei Turm Kaffee wird Kaffeekultur rund um die Uhr gelebt. Da sie die gesamte Produktionskette – von der Auswahl der Bohnen bis zur Auslieferung

Der beste Kaffee schmeckt schlecht, wenn er nicht richtig zubereitet wird. Die innovative Servicestrategie, die Turm seit vielen Jahren konsequent verfolgt, sorgt dafür, dass das Premium-Produkt, welches in St. Gallen und Schaffhausen in der Schweiz geröstet und abgefüllt wird, auch in der Tasse ein Premium-Produkt bleibt.

des fertigen Kaffees – selbst in der Hand haben, können sie extrem schnell auf sich verändernde Kundenbedürfnisse reagieren.

„Der beste Kaffeeproduzent sein, nicht der grösste." ist das Ziel von Turm Kaffee, so Roger Bähler, CEO von Turm Kaffee. „Die Qualität und die Freude am Produkt stehen im Fokus." präzisiert Bähler weiter. In den letzten Jahren entwickelte das Team laufend neue Produkte und beziffert ein jährliches Wachstum von 25%. Und ein Ende der Entwicklung ist nicht in Sicht.

AUS DER RUHE ENTSPRINGT DER INNOVATIONSGEIST

Begeisterung, Verlässlichkeit und Innovationsgeist sind wichtige Erfolgsfaktoren. Ein entscheidendes Glied aber ist der Mensch. Das eingeschworene Turm-Team verfolgt zusammen ein Ziel:

Den bestmöglichen Kaffee zu machen. Täglich wird bei Turm Kaffee verkostet. So trainiert das Team laufend das sensorische Wissen. Die Diskussionen am morgendlichen Degustationstisch sind lebhaft, und die Ideen für neue Kaffeemischungen fliegen hin und her. Am Ende des Meetings hat sich eine Idee durchgesetzt und alle machen sich an die Arbeit. Ob diese Mischung je in einer Tasse landen wird, ist noch ungewiss. Die Chancen sind aber hoch.

DIE ZUBEREITUNG IST DER SCHLÜSSEL ZU EINEM GUTEN KAFFEE. SERVICE DER SCHLÜSSEL ZUM ERFOLG

Die meisten Röstereien sehen ihre Aufgabe mit der Lieferung des Kaffees als erledigt an. Nicht so Turm Kaffee. Aus den Augen aus dem Sinn gilt für die älteste Kaffeerösterei der Schweiz nicht. Denn wird der Kaffee nicht richtig zubereitet, nützt auch das beste Ausgangsprodukt nichts. Faktoren, welche die Kaffeequalität in der Tasse beeinträchtigen können, gibt es viele. Wer einmal den Turm Kaffee-Profis bei der Arbeit zugesehen hat, weiss, dass „Kaffee machen" weit mehr ist, als einfach auf ein Knöpfchen zu drücken. Die Wartung und exakte Einstellung der Maschine, die perfekte Temperatur und Durchlaufzeit sowie die Wasserqualität entscheiden über einen guten oder schlechten Kaffee. Nur wenn das alles haargenau stimmt, wird der Kaffee zu einem echten Genusserlebnis.

DER ORT, WO TRADITION AUF INNOVATION TRIFFT UND HOCHWERTIGE KAFFEEKULTUR LEBENDIG WIRD

Im Herzen der Stadt St. Gallen, unmittelbar am Ursprungsort des Unternehmens, befindet sich die betriebseigene Turm Barista Academy. Hier zeigen Ihnen die Profis von Turm, worauf es bei einer perfekten Tasse Kaffee ankommt, zeigen aktuelle Trends und bietet allen Interessierten, ob Profigastronom oder Hobby Barista, eine Plattform für hochstehende Ausbildungen rund um das goldene Braun.

70% eines perfekten Kaffees machen allein die Handhabung und Zubereitung an der Kaffeemaschine aus. Also Grund genug, sich in der Barista Academy von Turm begeistern und darin ausbilden zu lassen, wie man richtig guten Kaffee zubereitet.

» turmkaffee.ch