



Kaffee

Alles für die Bohne

Mit seiner Software will der Vorarlberger Andreas Idl das Geheimnis des gerösteten Kaffees lüften.

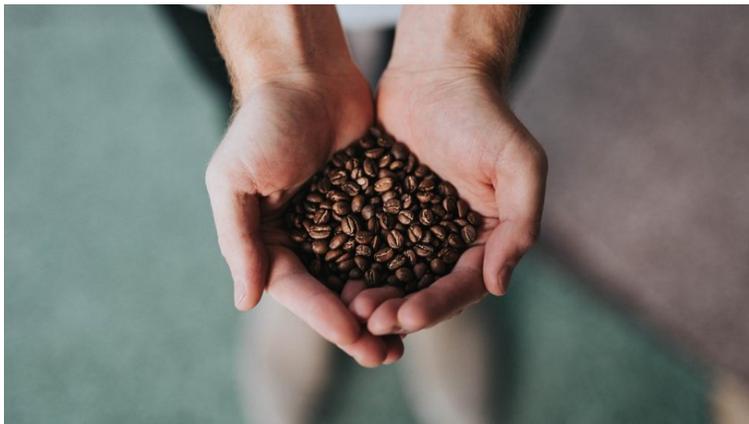
Von **Tobias Müller**

20. August 2017, 10:37 Uhr / [47 Kommentare](#)

AUS DER ZEIT NR. 34/2017 [[http://www.zeit.de/2017/34?](http://www.zeit.de/2017/34?wt_zmc=fix.int.zonpme.zeitde.wall_abo.premium.packshot.cover.zoe&utm_medium=fix&utm_source=zeitde_zonpme_int&utm_campaign=wall_abo&utm_content=premium_packshot_cover_zoe)



http://www.zeit.de/2017/34?wt_zmc=fix.int.zonpme.zeitde.wall_abo.premium.packshot.cover.zoe&utm_medium=fix&utm_source=zeitde_zonpme_int&utm_campaign=wall_abo&utm_content=premium_packshot_cover_zoe



Wie stellen Röster sicher, das Beste aus den Bohnen herauszuholen?

© Nathan Dumlao/unsplash.com

Wer wissen möchte, wo man in Rom richtig guten Kaffee bekommt, fragt am besten Andreas Idl. Oder wo in Paris, London, Tokio. Wo in Seoul und Sydney natürlich auch. Er hat gute Tipps – egal wo man sich gerade auf der Welt befindet.

Zwischen Australien und Alaska, zwischen Japan und Peru gibt es kaum ein gutes Kaffeehaus oder einen guten Röster, den der 37-jährige Vorarlberger nicht persönlich kennt. Das liegt daran, dass sie seine Kunden sind.

Dabei ist Idl gar kein Mann der Bohne, sondern der Daten: Er ist Informatiker. Vor zehn Jahren gründete er mit zwei Studienkollegen die Firma Cropster. Was als eine Art Entwicklungshilfeprojekt in Kolumbien begann, ist heute der weltweite Marktführer im Bereich Software für Spezialkaffeeröster geworden. Idl hat mehrere Tausend Kunden in 80 Ländern, die zwischen 79 und 290 Euro pro Monat für die Nutzung der Software zahlen. Für Konsumenten, die Kaffee nur als schlaffes Gebräu aus dem Brühautomaten kennen, mag digitale Tüftelei im Umgang mit einem Massenkonsumprodukt rätselhaft erscheinen. Doch Kaffee ist längst nicht mehr Kaffee. Eine erlesene Schicht von Connaisseurs stellt mittlerweile höchste Qualitätsansprüche an das Genussmittel – und pflegt einen einschlägigen Fachjargon.

Kaffee rösten – die Verwandlung der grünen, geschmacklosen Bohne in braunes Gold –, war lange Zeit eine geheimnisvolle Kunst, mehr Alchemie als Wissenschaft. So wie Wein kann guter, richtig gebrühter Kaffee [<http://www.zeit.de/zeit-magazin/essen-trinken/2017-07/kaffee-kultur-essen-trinken-fs>] Hunderte verschiedene Aromen entwickeln. Wie aber stellen Röster sicher, das Beste aus den Bohnen herauszuholen? Dass sie in der Tasse nach Brombeeren, Pfirsichen oder Zitrusaromen duften, und nicht nach verbrannten Autoreifen? Immer noch sind viele Fragen offen – Cropster hat geholfen, ein wenig Licht in das Dunkel der Rösttrommel zu bringen.

Das Programm bietet seinen Benutzern im Wesentlichen drei Möglichkeiten: Erstens werden während des Kaffeeröstens Daten aus der Röstmaschine wie Temperatur oder Druck aufgezeichnet und als Kurve visualisiert. Diese *rate of rise* gibt an, wie schnell die Temperatur in den Bohnen selbst beim Röstprozess steigt, die *development time* zeigt, wie viel Zeit zwischen dem *first crack*, dem Beginn der Bräunung, und dem Ende der Röstung vergeht. Zweitens können bei professionellen Verkostungen, dem sogenannten *cupping*, Notizen zu Geschmacksnoten und -fehlern gemacht werden, ganz ähnlich wie bei einer Weinverkostung; und drittens werden in einer Datenbank Informationen über Lieferanten, Farmen und spezielle Ernten gespeichert.

Wer die Variablen bündelt und vergleichen kann, erkennt Zusammenhänge, die vorher unklar waren. Wie wirkt sich eine höhere Rösttemperatur auf Bohnen aus Kenia aus? Besitzen Kaffees, die auf über 1.500 Meter Seehöhe angebaut werden, Gemeinsamkeiten? Und profitiert die kolumbianische Ernte des Jahres 2016 von längerer Röstung und einer langsameren *rate of rise*? "Manche Leute werfen uns

vor, dass wir dem Rösten ein wenig die Magie, den Zauber genommen haben", sagt Idl. "Ich denke aber, wir haben den Spezialröstern eine gemeinsame Sprache gegeben und geholfen, dass sie besser verstehen, was passiert."



Dieser Artikel stammt aus der ZEIT Nr. 34/2017. Hier können Sie die gesamte Ausgabe lesen.

Das mag esoterisch klingen, ist aber ein großes Geschäft. Idl und Cropster profitieren von einer Revolution, welche die Kaffeewelt in den vergangenen fünfzehn Jahren umgekrempelt und die er selbst befeuert hat: dem Aufstieg des sogenannten *specialty coffee* und der Third-Wave-Kaffeebewegung. Kaffee, sind deren Proponenten überzeugt, kann so komplex sein wie guter Wein. Sie achten darauf, aus welchem Anbauggebiet oder von welcher Farm ihr Kaffee kommt und wie er verarbeitet und geröstet wurde. Wenn sie ihn kosten, sprechen sie von Zitrus- oder Gewürznoten, von Körper, Säure und Balance.

Die Bohnen werden in kleinen Kaffeebars serviert, die nicht nur in Wien aus dem Boden schießen: Der Markt in China und Korea boomt, in Shanghai und Seoul eröffnen fast täglich neue Kaffeebars und Röstereien, "und es ist extrem, was sich gerade in der Türkei tut", sagt Idl. In den USA, einem der Vorreiter, liegt *specialty coffee* bei bereits 15 Prozent des Verkaufsvolumens. Selbst Italien, das Mutterland des billigen Espressos, beginnt, den Boom zu spüren.

Während *commodity coffee*, die Supermarktware, am Weltmarkt derzeit ungefähr drei Dollar pro Kilo kostet, werden spezielle Ernten von berühmten Farmen für mehrere Hundert Dollar pro Kilo gehandelt. Wer so viel Geld in grüne Bohnen investiert, der will sichergehen, dass sie richtig geröstet werden.

Der Markt boomt. Das Innsbrucker Cropster-Büro, vor kaum einem Jahr bezogen, ist mittlerweile zu klein geworden, in den vergangenen 18 Monaten hat sich die Mitarbeiterzahl verdoppelt, und immer noch werden Leute gesucht.

"Dann hat das Ding plötzlich abgehoben"

Idl wurde in Dornbirn geboren, als Sohn eines Lehrer-Ehepaars, und hat in seiner Heimatstadt und in Innsbruck IT-Sicherheit studiert. Seine Spezialisierung: Sicherheit mobiler Daten, ein Feld, das damals, als es noch keine Smartphones gab, nicht als zukunftssträftig galt. Idl wählte es trotzdem, weil ihm Datenschutz am Herzen lag. Als ersten Job nach dem Studium programmierte er 2004 für den Umbau des Feldkircher Bahnhofs eine Plattform, die das Baustellen-Management erleichtern sollte.

Cropster, ist Idl überzeugt, hat von diesem Projekt profitiert: Kaffeeproduktion ist, wie ein Tunnel oder ein Bahnhof, eine ziemlich große Baustelle. Vom Bauern, der die Bohnen anbaut, über den Händler, der sie grün verkauft, das Transportunternehmen, das sie verschifft, den Röster, der sie veredelt, den Barista, der sie brüht, bis zum Kunden, der die Tasse Kaffee schlürft, sind viele Hände rund um den Globus beteiligt.

Weil er immer schon gern gereist war und nach ersten Jobs in der Branche "eine neue Aufgabe suchte", überzeugte er seine Freundin, mit ihm nach Kolumbien zu gehen. Er hatte im Jahr 2006 eine Stelle am renommierten Internationalen Zentrum für tropische Landwirtschaft in Palmira bekommen – in einem Projekt, das sich mit Kaffee beschäftigte. Der Weltmarktpreis für die Bohnen war gerade in den Keller gerasselt. Der Alltagskaffee brachte seinen Erzeugern – den Bauern – immer weniger Geld.

Gleichzeitig begannen kleine Röstereien in den USA und in Skandinavien sich für spezielle, hochwertigere Bohnen zu interessieren. "Wir wussten, dass bei manchen Produkten, etwa bei Wein, sehr viel höhere Preise für besonders gute Ware bezahlt wird als für das Standardprodukt. Wir haben uns gefragt, ob das auch beim Kaffee möglich ist – und wie", sagt Idl.

Das Team begann, Daten zu erheben: Zahlt es sich für Kleinbauern aus, die besten Bohnen zu selektieren und extra zu verkaufen? Und wenn ja, wie kann man ihnen helfen, interessierte Käufer zu finden? Drei Jahre lang sammelte die Forschergruppe Daten zu Kaffequalität und Verkaufspreisen, wertete sie aus und veröffentlichte wissenschaftliche Arbeiten. Danach waren zwei Dinge klar. Erstens: Qualität zahlt sich für die Bauern aus – interessierte Röster waren bereit, ein Vielfaches des Weltmarktpreises für gute Bohnen zu bezahlen. Und zweitens: Südamerikanische Bauern lesen keine wissenschaftlichen Arbeiten.

"Wir waren frustriert, dass mit unseren Erkenntnissen nichts passiert", sagt Idl. "Wir wollten mit IT die Welt verbessern. Aber Universitäten gründen selten Firmen. Also haben wir eine Webadresse gekauft und mit Cropster begonnen." Idl und seine Mitstreiter programmierten fünf Jahre lang nebenbei und hielten sich mit Auftragsarbeiten über Wasser. Bis sie auf die Idee kamen, ihre Anbau-Daten mit Daten aus der Rösttrommel zu kombinieren: "Dann hat das Ding plötzlich abgehoben."

Die ersten Prototypen bastelten Idl und seine Mitstreiter in Handarbeit im Büro zusammen. Weil es in einer Kaffee-Rösterei staubt, elektronische Module empfindlich sind und sie nicht genug Geld für Schutzhüllen hatten, bauten sie aus Lego eine Box um die Platine. Zehn solcher Boxen wurden an führende Röstereien auf der ganzen Welt verschickt. "Was wir mit Cropster gemacht haben", sagt Idl,

"ist, dass wir erstmals Informationen von allen Leuten, die am Prozess beteiligt sind, vereint haben. Wir haben die Bedingungen auf der Kaffeefarm, die Röst-Parameter und den Geschmack in der Kaffeetasse zusammengebunden. Wir wissen jetzt viel genauer, was passiert – und wann Kaffee wirklich gut wird." Der Datenschützer hatte geholfen, möglichst viele Daten effizient zu teilen.

ERFOLGE 

2011 Lego

Die ersten Prototypen, die Daten aus der Rösttrommel sammeln, kommen auf den Markt. Selbst gebastelte Lego-Boxen schützen die Platinen vor Staub.

2012 Auszeichnung

Cropster gewinnt den Coffee Best New Product Award auf der Kaffee-Expo in Portland, Oregon.

MISSERFOLGE 

Auch abseits des Kaffees erschließt Idl neue Kunden: Kakaoröster und Händler benutzen Cropster zur Qualitätskontrolle, der kalifornische Olivenöl-Verband nutzt die Software für Verkostungsnotizen, und demnächst testet ein Winzer aus Niederösterreich das Programm.

Mit ihrer neuen Plattform Cropster Hub versucht die Firma, so etwas wie das eBay für Spezialitäten-Kaffee zu werden: Kaffee-Kooperativen und Händler können ihre besonders guten Ernten direkt an interessierte Röster verkaufen. Wieder zu einem Vielfachen des Weltmarktpreises.