



Auf den Kaffee gekommen: Mario Waldispühl und Mira Hochstrasser.

Im Röstereich

EL IMPOSIBLE ROASTERS

Mario Waldispühl (33) und Mira Hochstrasser (32)

Mario war ab 2011 Küchenchef und Teilhaber des Gasthofs Krone in Malter, wo er sich 15 Gault-Millau-Punkte erkochte. Im August 2018 hat er dieses Kapitel abgeschlossen. Mira ist Lebensmittelingenieurin, hat in der Babymilch-Entwicklung und bei einem Mueslihersteller Karriere gemacht und parallel dazu das Didaktik-Zertifikat erworben.

Doch nun machen sie Kaffee. 2015 gründeten sie die Mikro-Kaffeerösterei «El Imposible Roasters GmbH» in Horw LU, 2016 folgte der Markteintritt. Die Schlüsselworte dabei sind: Transparenz, Fairness und Qualität. Dafür haben sie ihr Arbeitspensum extrem heruntergefahren. Mira unterrichtet 40 Prozent an der Berufsschule Strickhof in Au-Wädenswil angehende Lebensmitteltechnologin und -technologin. Marios neue Wirkungsfelder sind im Catering und als Privatkoch. Nebenbei engagiert er sich für «Cuisine sans frontières» und ist im Organisationskomitee vom «Kitchen Battle Luzern». Ruhigere Zeiten? Nicht die Bohne! In ihren Hinterköpfen surren bereits weitere Ideen.

Gleichgesinnte: Mario Waldispühl mit dem Bauer Ueli Unternährer.

Die Ferkel auf dem Mättiwil-Hof geniessen ihr schönes Leben.



— Wenn sie etwas interessiert, lassen sie nichts anbrennen. Das war schon immer so. Wie die Sache mit dem Kaffee. Zu Besuch bei Mira Hochstrasser und Mario Waldispühl, den Gründern und Betreibern der Mikro-Kaffeerösterei El Imposible Roasters im luzernischen Horw.

TEXT: CORINNE NUSSKERN
BILDER: CHRISTINE BENZ

Bräuchte Glück ein Bild, wäre es jenes der ungestüm durchs Gras hüpfenden elf Säuli auf dem Mättiwil-Hof in St. Niklausen. Die sechs Wochen alten Ferkel grasen, suchen nach Wurzeln oder stippen freudig ihre Schnauze in den Morast, stets bewacht von den zwei Muttersauen. Hier kaufen Mario Waldispühl und Mira Hochstrasser ihr Fleisch ein. Mira bewundert die behornten Kühe auf der Weide dahinter, während Mario mit Ueli Unternährer unter dem Nussbaum steht. Sie gestikulieren, reden über die Qualität von Fleisch. Hier stimmt sie.

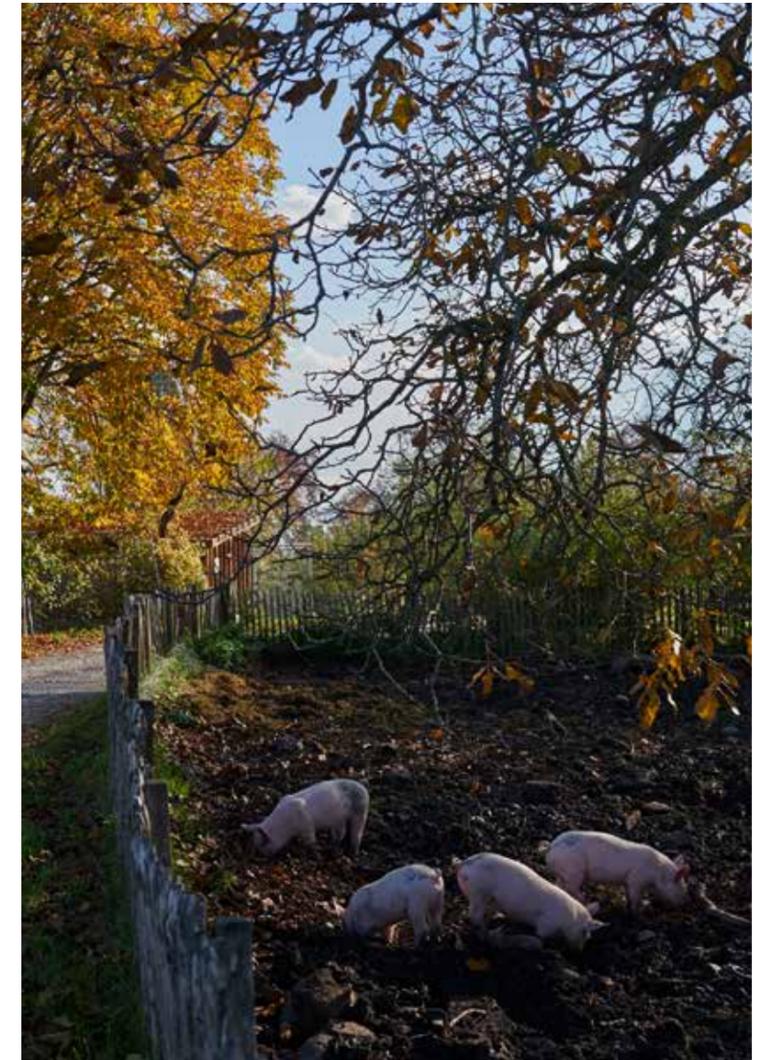
Ueli ist Bauer des Hofes und Verwaltungsratspräsident der Ueli-Hof AG, einer Bio-Erzeugergemeinschaft mit 25 gleichgesinnten Bauern der Region. Ihr Credo: Achtsam mit den Tieren umgehen, sie ihren natürlichen Trieb ausleben lassen und ihnen ein schönes Zuhause geben. Die Mättiwil-Säuli gehören zur Rasse der einst fast ausgestorbenen Hampshire. Sie sind robust und ziehen ihre Würfe selbst gross. Wenn sie zehn Monate alt sind, begleitet Ueli

jedes Säuli in die Biofleisch-Manufaktur in Ebikon, Teil der Ueli-Hof AG, wo sie sterben, wie sie leben durften: würdevoll.

FAIRER KAFFEE OHNE CHICHI

Mit zwei Schweinskoteletts vom Hofladen im Gepäck fahren Mira und Mario nach Horw in ihre Kaffeerösterei, die El Imposible Roasters. Kaum sind sie durch die grüne Holztür in den Hauptraum getreten, füllt Mira frisch gemahlene Kaffee in den Siebträger und steckt diesen in die italienische La-Marzocco-Kaffeemaschine. Karmin, eine ihrer vier Kaffeesorten und die dunkelste Röstung, fließt wie schwarzes Gold in die Tasse. Mario bindet sich eine schwarze Schürze um und legt ein knappes Dutzend Eier in den Sous-vide-Garer.

Sie kennen und lieben sich ein halbes Leben, seit sie 16 sind. Wo sich die zwei Luzerner getroffen haben? An der Fasnacht natürlich. Mario ist der Impulsivere der beiden. Kein Wunder bei einem Konsum ›



**VORSPEISE**

EINFACH, 90 MIN.

Kartoffel-Espuma

mit Stunden-Ei und Trüffelbutter

- 300 g mehlig Kartoffeln** schälen und klein schneiden. In leicht gesalzenem Wasser weich kochen und sehr fein passieren.
- ca. 125 g Kartoffelwasser (vom Kochen)** mit und **100 g Rahm** und **20 g Butter** verrühren. Abschmecken mit **Salz, Pfeffer** und **15 g Olivenöl**. In einen Kisag-Bläser abfüllen und mit 2 Patronen laden.
- TRÜFFELBUTTER**
20 g schwarze Trüffel reiben. **40 g Butter** in einer Pfanne erhitzen und mit den Trüffeln mischen.
- STUNDEN-EI**
4 ganze Eier bei 64.6 Grad im Wasserbad 60 Min. kochen.
- 1 Scheibe Pumpernickelbrot** in der Hand zu Brösel verarbeiten und in einer Pfanne ohne Fettstoff anrösten. Brösel in die Teller geben, Eier aus der Schale brechen und auf den Pumpernickel legen. Mit **Fleur de Sel** würzen und der Trüffelbutter nappieren. Espuma auf das Ei spritzen und mit **frischer Trüffel** bedecken.



Mario Waldispühl mit Trüffelhündin Luffa, die auch sonst keine Kostverächterin ist.



von bis zu 30 (!) Espresso an einem Tag. Mira lacht. Sie ist die Ruhigere, die Perfektionistin. Und ihr reichen drei bis vier Tassen Kaffee täglich.

Das Motto ihrer Kaffeerösterei ist so simpel wie bestechend: Vom Feld in die Tasse. Sie umgehen den Weltmarkt und kaufen die reinen Arabica-Bohnen den Kaffeebauern ab – direkt und fair. In El Salvador haben sie ihren persönlichen Kontaktmann. In Uganda hingegen kennen sie die zwei Farmer persönlich, Mira war 2017 dort. Etwa zwei Monate sind die Container vom Tropengürtel unterwegs, bis sie auf Paletten in der Rösterei ankommen. «Da haben wir auch Lehrgeld bezahlt», erzählt Mira. «Einst krachte eine Palette mit 700 kg Rohkaffee durch unseren Holzboden.» Die beiden lachen. «Zum Glück ist mein Vater Schreiner.»

TRÜFFEL, GELD UND LEIDENSCHAFT

Und dann kommt Luffa, eine 8 ½ Jahre alte Lagotto-Romagnolo-Trüffelhündin. Ihr Herrchen ist Marios Trüffellieferant. Die Beute: Eine 120 Gramm schwere Burgundertrüffel vom Rigihang in Herzform. Erdig ihr Geruch. Trüffeln kommen in der ganzen Schweiz vor, meist unter Buchen und Ha-

selsträuchern in kalkigen Böden. Mario hobelt die Knolle über die Vorspeise: Geröstete Pumpernickelbrösel unter einem halbflüssigen Stunden-Ei mit einem luftigen Kartoffel-Espuma. Die Konsistenzen und Aromen vereinen sich zu einem Spektakel, die Geschmacksknospen jubilierten. Luffa schwänzelt. Natürlich bekommt auch sie ein Schälchen ab. Obwohl: Salat mit Olivenöl wären ihr lieber – der Gourmethündins Leibspeise (!).

In Miras und Marios Rösterei pulsiert das Leben. Lieferanten, Kunden und Freunde schauen vorbei, verweilen am langen Stehtisch, trinken Kaffee. Die Kaffeeseensorik ist ganz klar Miras Domäne. Sie ist die Röstlerin, Mario kümmert sich um den Verkauf.

Der Koch dämpft in der Küche Schalotten und Zwiebeln an. Er hat die funktionale Küchenzeile selbst eingebaut. Das Gastgeber-Menü kocht er auf zwei mobilen Induktionsplatten, daneben befinden sich Küchenmaschine und Sous-vide-Garer. Der Ofen steht separat, die Eismaschine auf dem Holzboden. Weiter hinten im Raum stapeln sich die Rohkaffeesäcke. Wie sind sie eigentlich auf den Kaffee gekommen? Er dreht sich um, schaut Mira an. «Es gab nirgends guten Kaffee, so wie ich ihn »



Voll konzentriert: Mario Waldispühl widmet sich den Säuli-Koteletts.

mir vorstellte. So fing es an.» Aha. Doch es ist noch ein grosser Schritt vom Gedanken zur Tat. Mario grinst. Der Hügelzug El Imposible in El Salvador, von wo ihr erster Rohkaffee stammte, steht Pate für den Firmennamen «El Imposible Roasters». Es ist ein unmögliches Projekt, das möglich wurde – finanziert mit Geld aus Crowd Founding und privaten Investitionen. Sie tauschten Luxus und Karriere gegen Zeit und Leidenschaft, haben ihren Lebensstandard heruntergefahren. «Der Rest ist Vertrauen in uns selber», meint er. Viele Grossröstereien mit enormem Marketingbudget haben inzwischen eine Fair-Trade-Linie. Aber es ist niemals dasselbe. Die grösste Hürde sei es, als Rösterei wahrgenommen zu werden. Das braucht Aufwand und Energie. Er redet sich so ins Zeug, plötzlich zischt es hinten, die milchige Polenta kocht über. Mario wischt die Platte sauber und weiter geht's.

SAMTKISSEN MIT KNOCHEN

Dann endlich, die Säuli-Koteletts vom Ueli-Hof. Wie Samtkissen mit Knochen liegen sie neben der Pfanne. Mario brät sie in der heissen Pfanne an, es zischt, und feine Röstaromen erfüllen die Luft. Im Ofen garen sie ihrer Perfektion entgegen. Dann schlägt Mario seine Messertasche auf. «Mein Kapital», sagt er konzentriert, schneidet die zarten Koteletts in drei Millimeter breite Tranchen, richtet sie auf der Polenta an, drapiert die Dörrbohnen, setzt zwei Kräutlein. Und dann Gabeln rein – der Rest ist Schweigen. Und geniessen.

Mira steht an der Röstmaschine im Parterre, dem Herzstück der Rösterei. Schwarz und mächtig erinnert die deutsche Probat-Maschine an eine Dampflok und kostet dabei so viel wie ein Mittelklassewagen. Mira füllt die nach Heu duftenden grünen Rohbohnen in den Trichter, sie enthalten 9 bis 12 Prozent Feuchtigkeit. Beim Rösten zwischen 100 bis 250 Grad wird die Feuchte gasförmig, es entsteht ein Druck, der zu einer Art Popcorn-Effekt führt. Am Ende sind die dunklen Bohnen bis zu ein Drittel grösser. Die genauen Röstkurven sind das Betriebsgeheimnis. 15 bis 20 Minuten dauert der Prozess. Maximal 12 Kilo fasst die Trommel, und einmal pro Woche wird geröstet – etwa zehn ›

HAUPTSPEISE EINFACH, VORBEREITUNG 4 STD., ZUBEREITUNG 60 MIN. **Schweinskoteletts** mit Polenta und Dörrbohnen

2 Koteletts (je 300 g)
vom Ueli-Hof-Söili
Salz und Pfeffer

mit würzen und auf allen Seiten anbraten. Im Ofen bei 180 Grad 10 Min. fertig garen. Fleisch danach bei 58 Grad 15 Min. abstehen lassen.

POLENTA
1 Schalotte
20 g Olivenöl
5 dl Milch
2 dl Gemüsefond.
Salz, Pfeffer, Lorbeer,
Thymian und Rosmarin
150 g feine Polenta

fein hacken und in anschwitzen. Auffüllen mit und

30 g Butter
100 g Rahm

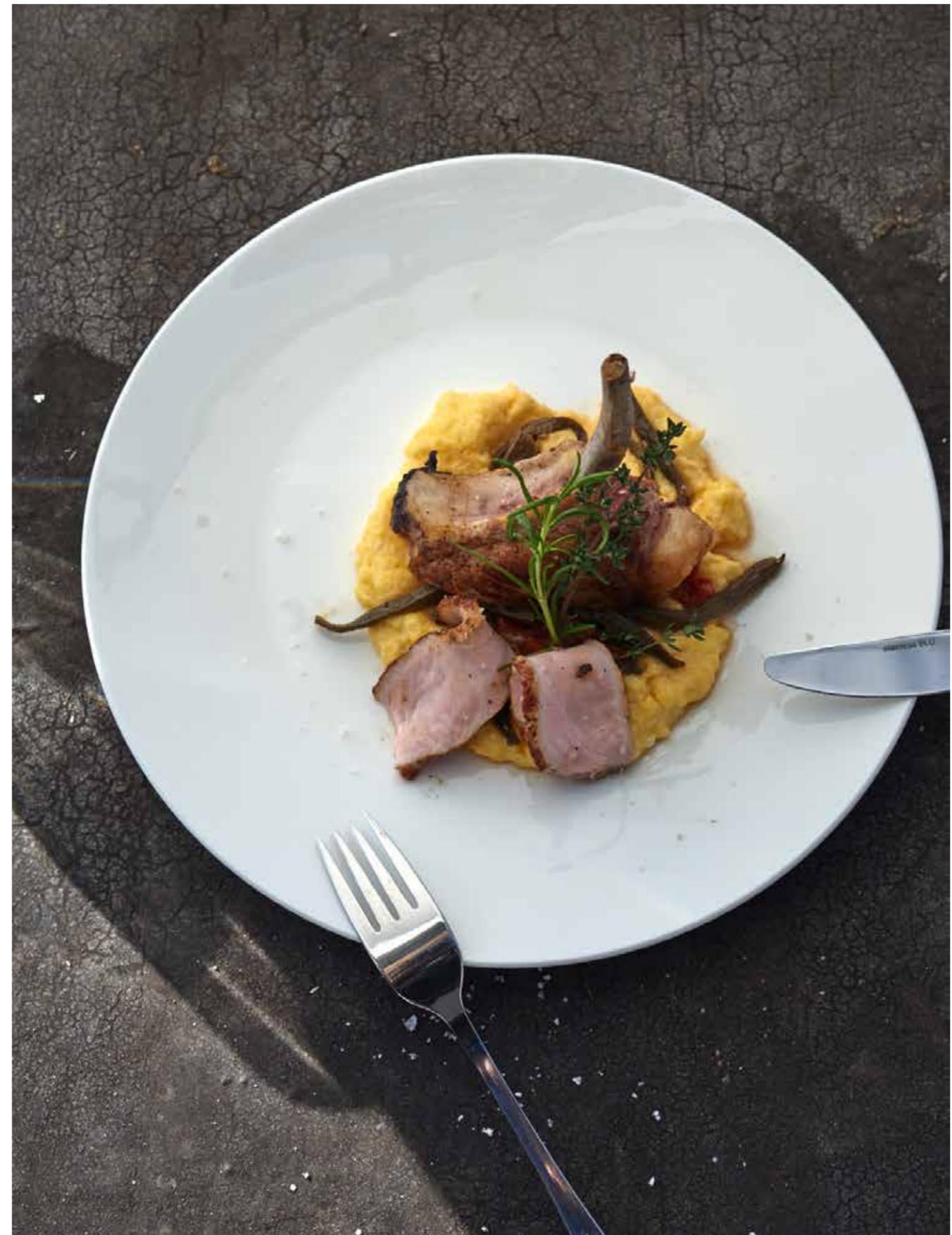
dazugeben, aufkochen. einrieseln lassen und bei mittlerer Hitze gut umrühren und Polenta kochen. Zum Schluss mit und verfeinern.

DÖRRBOHNEN
100 g Dörrbohnen
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
Olivenöl
100 g Cherrytomaten

4 Std. einweichen. und fein hacken und in andünsten. halbieren, beifügen und mitdünsten. Eingeweichte Dörrbohnen hinzufügen, mit knapp bedecken und weich kochen. Mit abschmecken. Fleisch in Streifen schneiden, Polenta und Dörrbohnen anrichten und gegebenenfalls mit würzen.

Gemüsefond
Salz und Pfeffer

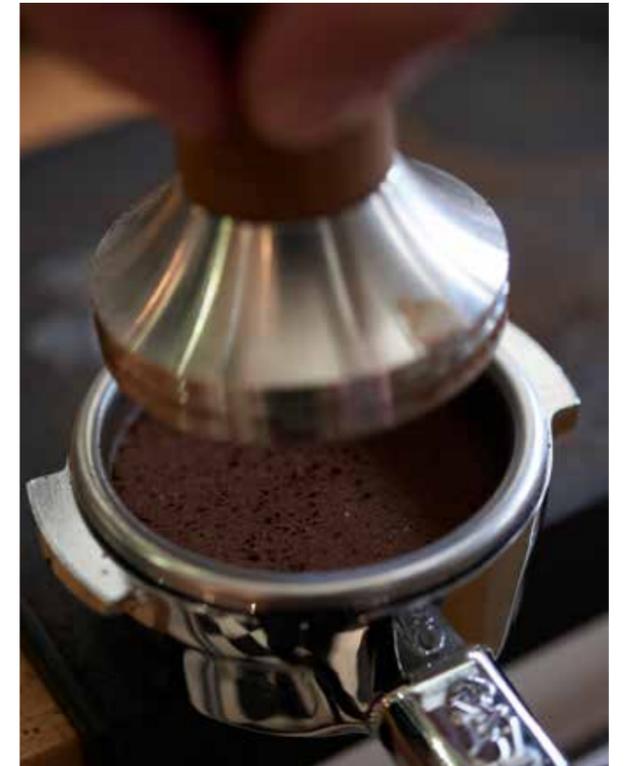
Fleur de Sel



Mira Hochstrasser
präpariert für
Mario einen seiner
30 täglichen
Espressi.

Rechte Seite
Mira und die
Röstmaschine
verbindet
eine innige
Freundschaft.

Kaffeelager:
Rohkaffee in
Jutesäcken aus
El Salvador.



Tonnen pro Jahr. Zum Vergleich: Bei der weltbekannten Kaffeekapselfirma sind es über 40 000 Tonnen.

Wo sehen sich Mira und Mario in fünf Jahren? Sie überlegen. «Wir wollen ein Nischen-Unternehmen bleiben, das in sich funktioniert und selbsttragend ist.» Zurzeit vertreiben sie sieben Kaffeesorten in der Gastronomie, im Globus, im Quai-4-Markt in Luzern und samstags jeweils direkt in der Rösterei. Auch im Angebot: Der Pergamino, ein Koffein-Sirup aus getrockneten Pergamenthäutchen der Kaffeekirsche.

In der Küche riecht es mittlerweile süsslich. Mario schlägt Eiweiss mit Zucker steif. Mischt es unter den Teig, streut Rosinen darüber und bäckt den Teig in einer flachen Pfanne an. Kaiserschmarrn! Eine Reminiszenz an seine österreichische Mama. Noch muss die Süßspeise im Ofen fertig backen,

bevor sie in kleinen fluffigen Stückchen auf Apfelkompott zur Ruhe kommt. Eine Wolke aus Sauerrahmglace legt sich neben die Süsse. Augen zu und träumen.

MUSSE NEU LERNEN

Mira und Mario. Beide widmen sich stets auch eigenen Projekten, damit sie auch in Zukunft zwei Personen bleiben. Ihr größter Traum? Mario grinst: «Ein Haus in Island?» Island lieben sie beide, den Norden, die Kälte. Doch viel wichtiger sei es, spannende Pläne zu haben. Momentan versuchen sie, mehr zu leben und weniger zu arbeiten. Mira kann es besser. Mario muss nach 17 Jahren in der Spitzengastronomie erst wieder lernen, mit einer Fischerrute drei Stunden am See zu sitzen, ohne etwas zu fangen – und dabei nicht das Gefühl zu bekommen, nichts vollbracht zu haben. ◀



Farb- und Geruchstransformation: Die Kaffeebohnen vor und nach der Röstung.



DESSERT

EINFACH, 40 MIN.

Original-Kaiserschmarrn mit Sauerrahmeis und Apfelschnitzen

30 g Rosinen in
5 g Rum einige Stunden marinieren.
Ofen auf 200 Grad vorwärmen.

120 g glattes Mehl mit
2.5 dl Milch,
4 Eigelb und dem Mark von
1 Vanilleschote glatt rühren.

4 Eiweiss,
25 g Kristallzucker und
1 Prise Salz zu festem Schnee schlagen,
unter den Teig mengen.

50 g Butter in flacher Pfanne erhitzen.
Masse einlaufen lassen,
mit Rosinen bestreuen,
anbacken, wenden und im
vorgeheizten Backrohr ca.
8 bis 10 Min. fertig backen.
Mit zwei Gabeln in kleine
Stücke reissen, mit
etwas Kristallzucker bestreuen und nochmals
bräunen. Anrichten, mit
Puderzucker bestreuen.

SAUERRAHMEIS
150 g Puderzucker,
375 g Sauerrahm,
125 g Vollrahm und
40 g Zitronensaft verrühren und in eine
Eismaschine geben.

APFELSCHNITZE
3 Boskop-Äpfel schälen, entkernen und in
Schnitze schneiden.
250 g Zucker in
300 g Wasser aufkochen und mit
1 Sternanis,
1 Zimtstange,
3 Nelken und
1 halbierten Vanilleschote aufkochen. Apfelschnitze im
Sud 20 Min. ziehen lassen.



**EL IMPOSIBLE
ROASTERS GMBH**
Kantonsstrasse 30
6048 Horw LU

+ roasters.ch
mariowaldispuehl.com

+ Hofladen Mättwil/Ueli-Hof
uelihof.ch

