

# KP027 - Roesten

**Wir reden mit Philipp von den Kaffeemacher:innen über den State of the Art und Status Quo des Kaffeeroestens. Philipp gibt uns einen sehr schönen Einblick in das Thema. Er teilt seine reichhaltigen Erfahrungen und Sichtweisen mit uns.**

**Artist:** Chris

**Album:** KaffeePod

**Year:** 2025

**URL:** <http://kaffeepod.c-schwabe.de/>

## Chapters

- 0:00** Intro
  - 1:00** Vorstellung Philipp
  - 3:27** Schweizer Röstmeisterschaft
  - 7:05** Historie
  - 11:29** Gamechanger
  - 14:19** Crash-Kurs Rösten
  - 21:40** Röstphasen Auswirkungen Geschmack
  - 24:59** Espresso vs. Filter vs Omni
  - 28:34** Konsistenz
  - 36:41** Sample Röster
  - 42:44** Profile uebernehmen
  - 47:36** Heißluft vs Gas vs Strom
  - 1:00:29** Industrieröster
  - 1:11:45** Energieeffizienz
  - 1:14:50** Kaffeepreis
  - 1:23:15** Zukunftstrends
  - 1:27:30** Abschluss
- 

## Transcript

### Intro

**Chris:**

[0:19] Hallo und herzlich willkommen zum Kaffeepod, dem Podcast mit der guten Unterhaltung für Kaffee-Nerds und für alle Kaffee-Freunde und Kaffee-Freunde. Ich bin der Chris, hier zusammen mit mir ist der Lars in der Sendung. Hallo Lars.

**Lars:**

[0:36] Hi Chris.

**Chris:**

[0:37] Hallöchen. Und heute wird es in der Sendung, wird sich alles ums Rösten drehen. Wir wollen den Status Quo, den State of the Art des Röstens diskutieren. Und dazu haben wir einen echten Profi hier bei uns in der Sendung, nämlich den Philipp von den Kaffeemachern. Herzlich willkommen, Philipp.

**Philipp:**

[0:55] Hallo ihr zwei und danke für die Einladung.

## Vorstellung Philipp

**Chris:**

[0:57] Ja, sehr gern. Schön, dass du da bist, Philipp. Philipp ist Kaffeemacher, Röster, Podcaster und so einiges mehr. Wenn du möchtest, Philipp, kannst du ja vielleicht ein paar Worte kurz selbst sagen.

**Philipp:**

[1:10] Mache ich sehr gerne. Also du hast das eigentlich schon sehr gut zusammengefasst, aber ich bin Teil der Kaffeemacher GmbH. Wir sind hier in Basel und ja, wir versuchen eigentlich Kaffee von A bis Z abzudecken, also zu verstehen und dann da, wo wir etwas verändern können, etwas zu verändern. Und das fängt da an, wo Kaffee wächst. Also wir haben, seit jeher hatten wir den Wunsch, mehr im Anbau zu tun. Und dann hat sich das so materialisiert über die Jahre und haben jetzt verschiedene Projekte bis zur eigenen Farm, wo wir aktiv sind. Dann machen wir Gastronomie. Wir haben zwei Cafés in Basel. Wir haben eine Rösterei in Basel. Wir haben noch eine Kaffeeschule in Basel, aber auch in Dienstlaken, in Pott. Und kommunizieren sehr, sehr viel über verschiedene Kanäle. also sind da stark aufgestellt in Sachen sozialen Medien, aber hauptsächlich viel in Video, bei YouTube und aber auch Podcasts, wie du das gesagt hast. Und ich finde es jetzt ganz toll, mal auf der anderen, auf der beantwortenden Seite zu sitzen. Und ja, also bei uns, ich kümmere mich vor allem um Kaffee. Also das machen wir alle.

**Philipp:**

[2:22] Aber ich leite die Rösterei. Aber die Rösterei hat sich auch so entwickelt über die Jahre hinweg. Und ich habe dann früh so die Unterscheidung gemacht, dass wirklich das eine ist ja Sourcing, der Einkauf und die Pflege der Aufstellung und Pflege der Partnerschaften. Das andere

ist die Leitung der Rösterei. Und mittlerweile haben wir jetzt auch so eine Größe erreicht. Also letztes Jahr haben wir mit Van Gülpen, das ist unser Partnerröster in Deutschland, der röstet einige Kaffees für uns, für den deutschen Markt, haben wir dann noch über 110 Tonnen Rohkaffee eingekauft und geröstet. Und das braucht jetzt wirklich so einen anderen Angang, das zu organisieren. Organisieren und da haben wir uns mittlerweile gut aufgestellt, einerseits in Sachen Rösterei, also das Operative und dann mehr in Sachen Einkauf. So und ich kümmere mich vor allem um die zwei größeren Teile da und mehr um die Kommunikation und das strategische Wieseln bei uns, so weiter geht in Zukunft.

**Chris:**

[3:20] Ja super, spannende Sache, hast du viel um die Ohren, nehme ich mal an,

## **Schweizer Röstmeisterschaft**

**Chris:**

[3:27] Ich höre da oder ich weiß auch, dass du ja, wie du schon sagst, eher das Rösten führst und ihr habt aber ein Team an Röstern bei euch. Und mit diesem Team oder Teile dieses Teams seid ihr jetzt gerade vor gar nicht allzu langer Zeit bei der Röstmeisterschaft in der Schweiz gewesen. Und ich war ziemlich baff zu hören, dass ihr so toll abgeschnitten habt als Team, also eben auch mit mehreren Leuten da die vordersten Plätze erkämpft habt. Kannst du dazu mal was sagen?

**Philipp:**

[3:59] Erröstet.

**Chris:**

[4:02] Was ist euer Geheimnis? Wie war das möglich?

**Philipp:**

[4:07] Ja, ist fantastisch. Also erstens mal freut es mich total. Also wir haben die Plätze 1, 2, 4 und 5 belegt. Und das war super schön aus vielen verschiedenen Gründen. Ich wurde Fünfter. Das war einfach auch sehr, sehr richtig, weil ich wirklich kaum am Röster stehe heutzutage. Deswegen war das ganz gut, dass ich Anführungsschlusszeichen nur Fünfter wurde und dass die Erste, Zweite und Vierte wurden, die rösten bei uns. Also das Geheimnis, glaube ich, ist, dass es kein Geheimnis gibt. Natürlich macht es Spaß, im Team zu arbeiten und rösten. Ich glaube, das ist auch so ein erster Punkt, der mir echt wichtig ist, wenn es um Rösten geht. Es ist eine Teamleistung. Es ist keine Ego-Show. Ich habe mich und wir uns dann eben auch eigentlich immer gegen das Modell eines Head-Roasters ausgesprochen. Das ist nur eine Person, wo das Wissen konzentriert ist. Denn es könnten ja doch mal Leute krank sein, in die Ferien wollen oder es könnten Pandemien geschehen. Also gibt es genügend Gründe, das mindestens auf zwei Leute abzuschultern.

**Philipp:**

[5:14] Aber weil wir aus der Gastronomie kommen, und das ist wirklich historisch gewachsen, haben bei uns alle Menschen im Unternehmen mindestens einen Hut angenommen. Und da gab es mal schlimme Zeiten, hatten die einen Fünfhüte an, das war zu viel, da mussten wir zurückkriechen. Aber alle, die heute rösten, die haben nicht in der Röstreihe angefangen, sondern hinter der Bar.

### **Philipp:**

[5:37] Die einen, die rösten und die haben heute noch ihre Barista-Schichten, andere nicht mehr. Aber das ist natürlich toll, weil du da hast einen super direkten Feedback-Loop. Also die, die rösten, die nehmen auch den Kaffee auseinander an der Bar und die hauen dir alles um die Ohren, wenn es nicht schmeckt. Was haben wir hier gemacht oder Profil 21.067, das hast du da geröstet. Also dieser Feedback-Loop ist schnell und hart und deswegen lernen wir da schnell dazu. Und ich glaube, so sind wir eigentlich sehr gut geeicht. Also so als Team denken da sehr ähnlich über das Rösten, über einen Angang, wie wir jetzt einen neuen Kaffee rösten wollen oder den interpretieren wollen. Ja, und dann hat sich das einfach so abgebildet. Und bei dieser Röstmeisterschaft und mehr kann ich gar nicht sagen, das hat mich einfach total glücklich gemacht für das ganze Team. Was mich auch glücklich gemacht hat, ist, dass die Rösterei in der Zeit aber unentwegt weiter funktioniert, weil wir ein breites Team haben, das rösten kann. Also da gab es zwei andere, die haben weitergeröstet und ein paar von einem Bar sind gekommen und haben abgepackt, sodass wir zu viert an der Meisterschaft sein konnten.

### **Chris:**

[6:45] Wow, wow, Respekt. Ja, cooles Konzept irgendwie da auch irgendwo auf Kooperation und Zusammenarbeit und Team zu setzen. Ich denke, dass diese Meisterschaft hat auf jeden Fall dann euch da sehr stark bestätigt. Ich fand es auf jeden Fall auch schwer beeindruckend.

## **Historie**

### **Chris:**

[7:05] Ich würde gerne mal ein bisschen kurz zurückschauen, bevor wir angucken, wo wir jetzt eigentlich stehen. Wie ist denn aus deiner Sicht, wie hat sich das Rösten eigentlich in den letzten 10, 20 Jahren oder wie auch immer, wenn man zurückschaut, wie hat sich das eigentlich entwickelt? Also im Fokus für mich dabei ist einfach auch die Frage, haben sich die Methoden verändert und wenn ja, wäre sozusagen, wenn in den Anbauländern gute Bohnen schon oder so Specialty Anbau schon damals stattgefunden hat oder hätte, wäre das genauso möglich gewesen, dann guten Kaffee mit den althergebrachten Methoden zu rösten. Also so, wie ist denn deine Sicht da drauf?

### **Philipp:**

[7:53] Also ich fange mal daran, was du zuerst gefragt hast, was sich da verändert hat. Also als ich begonnen habe zu rösten, hatte ich keine Ahnung, was ich machte. Und es gab sehr wenige Blogs,

es gab vor allem Foren und da habe ich mich durch alle Foren durchgeklickt und versucht Dinge zu verstehen, aber habe es nicht verstanden, habe es dann einfach ausprobiert und das erste Mal, als ich dann zu einem größeren Röster, also groß ist damals ein Kilo, so gestanden bin, habe ich fast ein Haus angezündet und der Röster musste mit Wasser gelöscht werden und das Haus ist denkmalgeschützt. Man stelle sich vor, ich würde wahrscheinlich noch im Gefängnis sitzen oder so.

**Philipp:**

[8:33] Und ich habe da was getan, was ich heute als an der Grenze zwischen kühn und dumm betiteln würde, aber damals war es halt so mein persönlicher Wissenstand und merke dann heute, wenn du in Foren gehst, Foren gibt es ja auch noch, aber du hast halt Blogs, du hast ganze YouTube-Kanäle, du hast viel mehr Leute, die mehr wissen und auch gerne teilen. Wir sind ja nicht die einzigen, die teilen, sondern man kann sich da wirklich ganz, ganz viel reinsaugen und man kann sich dann schon ziemlich viel Wissen aneignen aus dem Uhrensessel im Wohnzimmer, ohne dass man überhaupt am Röster gestanden ist. Das geht manchmal einher mit auch Meinungen aneignen. Ich glaube, das ist bei Kaffee immer so der Fall. Also das eine ist Wissen, das andere ist Meinung. Es gibt immer noch zu wenig harte Fakten, Evidenz. Es ist auch ein bisschen mühsamer, das zu lesen. Deswegen vertraut man auch gerne ein paar berühmteren oder lauten Stimmen manchmal. Aber man muss das ja auch immer abgleichen. Passt das jetzt zu mir? Passt das, wie ich Kaffee interpretieren möchte? Es ist heute sicher einfacher, sich da so ein Wissen anzueignen. Der Prozess des Röstens hat sich aber nicht verändert in den letzten, man weiß ja nie so genau, wo Kaffee Rösten herkommt. Also die Geschichte da mit Kaldi dem Hirten und so weiter. Ich meine, da muss ja schon sehr viel gestimmt haben, dass der Kerl, wenn es den gegeben haben sollte.

**Chris:**

[9:57] Wahre Bohnen produziert hat.

**Philipp:**

[9:59] Ja, also überhaupt mal erst auf die Idee kam, diese Kirschen zu schälen und dann irgendwie in so eine Stahlpfanne oder was auch immer zu geben und dann, wegzunehmen, bevor es Feuer war. Ich weiß es nicht. Und dann noch dachte ich, mal das mal und gieß noch heißes Wasser drüber. Also die Sternkonstellation muss richtig gut gewesen sein, aber der Prozess, der physische Prozess und der physikalische Prozess, die haben sich nicht geändert. Also was sich geändert hat, ist die Verfeinerung auf dem Weg. Also der Weg ist immer noch der gleiche, aber wie ich den Weg begehe, von grün zu braun, der wurde verfeinert. Aber auch in der Zeit, in der ich jetzt röste, also ich glaube, die größten Fortschritte habe ich, ich sage mal, ich habe mir 90 Prozent des Rüstzeugs in kurzer Zeit angeeignet und dann in den restlichen Jahren ist es eine Verfeinerung, eine Bestätigung oder eine Verkürzung. Aber es ist nicht so, dass Rösten sich jedes Jahr revolutionieren würde. Also wenn wir einen Vergleich machen zu Espresso-Maschinen, wo wir doch auch viel testen und viel Wissen haben, da gibt es schon Revolutionen, also wie das Wasser erhitzt wird und solche Dinge. Aber beim Rösten brauchst du, bleibt ein Zeit-Temperatur-Problem. Also

über eine gewisse Zeit gibst du eine gewisse Energie hinzu, bis du zu einer bestimmten Endtemperatur kommst und dann nimmst du einen Kaffee raus.

**Philipp:**

[11:27] Aber ob der lecker ist, bestimmst halt du.

## Gamechanger

**Chris:**

[11:30] Aber gibt es für dich denn so eine Art, wie soll ich sagen, Game Changer Technologie in der Entwicklung? Also gibt es irgendwas, wo du sagst, naja, da hat sich doch vieles verändert?

**Philipp:**

[11:42] Ja, also natürlich Daten. Und du hast auch gefragt, was sich da geändert hat oder wie es denn heute werden. Also genau diese Technologien, die wir heute haben, es sind natürlich Daten. Wir können mit Logsoftwares wirklich beobachten, so approximativ beobachten, was im Inneren geschieht. Und das ist schon, ich bin gerade so in einer Zeit am Röster groß geworden, als das so anfang. Also ich weiß noch an einer Schweizer Breastermeisterschaft, da gab es einen Vortrag von Cropster. Der Andreas, der Idle war da und der hat dann Crops davor gestellt und ich war auch so an einem, ja so einem Workshop war das halt so. Und ich weiß nicht, wie viele Leute verstanden haben, was der da so gefaselt hat. Was für Kurven, ich kann auch ohne Kurven rösten. Und für viele war das schon da logisch, das waren so die Early Adopters. Aber für die meisten war es wirklich so, aber warum jetzt? Was ist dein erster Crack? Also wenn du von einer Industrieseite her kommst, da brauchst du keinen ersten Crack. Weil das ist eine Anführungsschlusszeichen Erfindung der Spezialitätenindustrie. Dafür brauchst du jetzt keine Software und ist mir auch total egal.

**Philipp:**

[12:53] Und am Anfang war das schon, ja, da musste man wirklich so ein neues Vokabular lernen. Vor allem so die Welt durch andere Augen sehen. Und das war aber natürlich ein Game Changer, weil damit wurde es kontrollierter. Also vor allem wurde es kontrollierter für kleinere Röstereien. Große Röstereien, und wir reden heute wahrscheinlich auch noch über grössere Röstmengen und grössere Röster, die waren schon lange sehr konsistent, weil du mit diesen Systemen, da ging es immer um Konsistenz. Aber als es dann attraktiv wurde, in kleineren Mengen zu rösten, fehlte ganz lange Konsistenz. Und die Software, die es heute gibt, die genannten Cropster, Artisan, mittlerweile gibt es ganz viele von Röstmaschinenherstellern selbst, die eine haben, das gibt natürlich sehr viel Sicherheit.

**Chris:**

[13:41] Verstehe. Ja, es ist verständlich. Ich meine, weil man letztendlich was sieht.

**Philipp:**

[13:46] Genau. Und du hast doch, ja.

**Lars:**

[13:48] Ich finde den Deep Dive gerade genau richtig zum Themenpunkt. Wir schlittern nämlich so gerade ein bisschen ins Thema Rösten schon rein. Und ich gehe mal sieben Jahre bei mir zurück, wo ich mir meine Siebträgermaschine gekauft habe. Oder sind es acht Jahre? Ich weiß es nicht mehr. Und ich dachte mir irgendwann, jetzt will ich auch das Rösten anfangen. Habe mir so einen Popcorn-Röster selbst gebaut, wo ich selbst irgendwie modellieren konnte. Wo halt wahrscheinlich sehr viele mit reingestartet sind. Und du hast ja schon gesagt, es gab und ja, es gibt natürlich jetzt viel Wissen.

## Crash-Kurs Rösten

**Lars:**

[14:19] Aber wenn ich jetzt sagen würde, Philipp, mach doch mal einen Crashkurs zum Thema Rösten in maximal fünf Minuten. Auf was achtest du denn eigentlich, wenn du deine Samples röstest, aber auch wenn du auf einem großen Röster unterwegs bist?

**Philipp:**

[14:33] Ja. Ja, ja.

**Chris:**

[14:37] Ja, ja.

**Lars:**

[14:39] Sehr gut.

**Philipp:**

[14:41] Also, ohne jetzt allzu rudimentär zu klingen, aber ich komme nochmals zurück auf mein Zeit-Temperatur-Problem, wie man das in einer mathematischen Sprache ausdrücken würde. Also, ich habe wirklich so ein eher rudimentäres Verständnis von Rösten. Und es funktioniert. Also, über eine gewisse Zeit geben wir Temperatur hinzu.

**Philipp:**

[15:04] Und alles hat mit Energie zu tun. Wir haben N-Temperatur, also die Temperatur, bei der ich eine Bohne rausnehme, die bestimmt, wie dunkel sie ist. Und die Temperatur, bei der ich die Bohne reingebe, die Rohkaffeebohne, in das System, worauf ich immer röste, bestimmt, wie lange die Röstung geht. Und damit hat es sich eigentlich schon. Also es geht um Temperaturen und die beeinflussen dann eben auch die Zeiten. Und bei der Zeit selbst, da kann ich einfach sagen, aus Erfahrung vom Selberrösten, von Tausenden von Tassen, die wir verkosten, von Profilen, die wir

anschauen, interpretieren und aus Beratungen, es gibt so eine Zeit, da finde ich, muss man drüber sein, also eine Röstzeit, wo es dann lecker wird. Und über eine gewisse Zeit verliert man auch ganz viel Charakter. Man kann das wollen, aber wenn man jetzt sagt, ich habe eine spezielle Bohne X und ich möchte deren Charakter erhalten, dann lohnt es sich doch, so gewisse Richtwerte einzuhalten. Also ich sage jetzt mal zwischen 8 und 15 Minuten irgendwo, je nach Getränk und Endtemperatur und Starttemperatur. Ja, wahrscheinlich ist die Endtemperatur höher als die Starttemperatur.

**Philipp:**

[16:20] Welche Temperatur das genau ist, das ist eigentlich egal, weil jedes System ein bisschen anders misst. Aber ich mache das eigentlich so, wenn ich an einen neuen Röster gehe, dann frage ich die Person, die den schon kennt. Und wenn die das auch nicht weiß, dann nehme ich mal so 170 Grad, liege nie ganz falsch damit, knall den Kaffee rein mit 80% Hitze und röste einfach mal durch. Und wenn der Kaffee nach drei Minuten schwarz ist, merke ich, ups, das war zu viel Hitze, dann würde ich wahrscheinlich an der Starttemperatur nicht so viel ändern, vielleicht nur die Energiezufuhr, also die Prozent Gas, die ich da reingebe oder Strom, was auch immer, aber die Zufuhr würde ich reduzieren. Und wenn ich dann auf zehn Minuten bin, denke ich, okay. Und wenn ich dann einen Kaffee trinke und denke, okay, dann würde ich mal so die kleinen Schritte machen. Wenn ich das gleiche aber mache und merke, oh, ich bin bei 18 Minuten und jetzt ist der Kaffee braun oder crack, dann würde ich sagen, es ist zu lange. Dann müsste ich also mehr Energiezufuhr geben. So, und mir geht es eigentlich gleich so, die Herangehensweise ist für mich, wenn ich eine Mühle, eine Kaffeemühle einstellen würde, Also alle, die zu Hause Espresso machen.

**Philipp:**

[17:35] Man nähert sich ja nicht so graduell dem perfekten Mahlgrad. Also wenn ich jetzt mal 5 habe, gehe ich jetzt nicht auf 5,01, 5,02, 5,03, weil die Veränderungen minim sind. Ich würde dann eher von 5 auf 6. Und wenn ich merke, oh, 6 ist zu viel, dann gehe ich auf 5,5 und dann lege ich vielleicht richtig. Und so versuchen wir eigentlich auch das Rösten zu gestalten, die großen Hebel zuerst zu bewegen, Und dann in die Details, in die kleinen.

**Chris:**

[18:04] Ich hatte bei meinen Anfängen, ich habe mit einem Jeans geröstet und ich habe am Anfang wirklich große Schwierigkeiten gehabt, also erstmal das Gerät zu verstehen, also überhaupt erstmal den Röster zu verstehen. Das ist natürlich jetzt wahrscheinlich in eurem Kontext anders, weil ihr immer in einer gewissen Dimension von Röstmaschinen unterwegs seid, die alle sehr ähnlich sind. Der Gene ist ja als Heimrüster so ein... Schon anders.

**Philipp:**

[18:35] Knall und Rauch.

**Chris:**



[18:38] Und Stromverbrauch.

**Philipp:**

[18:40] Knall und Rauch und Stromverbrauch.

**Chris:**

[18:42] Und ich habe immer so gedacht, ja, also meine Erfahrung war als erstes, musste ich mal verstehen, wie das Gerät funktioniert, um dann irgendwie auch irgendwas adaptieren zu können von dem, was ich so gelesen hatte. Ich bin natürlich genauso wie du durch die Foren gegangen und habe geguckt, wie macht man das eigentlich. Und als ich das so ein bisschen mehr verstanden habe, habe ich festgestellt, ich verstehe die Bohne gar nicht. Also große Bohne, dicke Bohne etc. Weißt du so. Und habe dann versucht, mich ein bisschen mehr einzugruven darauf, ja, welche Bohne das ist. Bei dir hört sich das alles so einfach an. Schmeiß rein, guck, was passiert und regel dich ein. Für mich sah das eher ein bisschen komplexer aus.

**Philipp:**

[19:22] Ja, aber ich glaube, vielleicht müsste ich das ein bisschen spezifizieren. Also ich glaube, rösten ist ja auch wirklich wie alles ein Kind der Zeit. Und wenn ich heute Rohkaffeebohnen kaufen kann, dann gehe ich auf einen Online-Versand und kann mir irgendwelche Bohnen reinziehen, die ich mir vor zwei, fünf, geschweigend vor zehn Jahren gar nicht hätte reinziehen können. Also was ich als Heimröster oder als Kleinst-Nanoröster überhaupt Zugang hatte zu Bohnen, das war sehr überschaubar.

**Philipp:**

[19:54] Heute kann ich mir nicht nur ganz viel anlesen, wie Rösten funktionieren kann, sondern ich habe fast einen Overkill an Informationen und die Schwierigkeit heute, und das ist beim Rösten eben nicht anders wie sonst in einer digitalen Welt, ist wirklich Daten von Informationen zu filtern. Wir haben so viele Daten, aber was ist jetzt wirklich wichtig? Und da, wenn ich auch so auf uns zurückschaue, wie wir Kurse gestalten oder wenn ich Beratungen mache, treffe ich oft auf eine gewisse Hilflosigkeit. Ich sage, hey, aber der sagt das und die sagt das und dann habe ich mal das gesehen. Da denke ich, ja, okay, aber was ist denn lecker?

**Philipp:**

[20:33] Und manchmal fühlen sich fast ein paar Menschen ertappt, wenn ich dann sage, was findest du denn? Ist das lecker? Verkaufst du das? Zahlt dir jemand was dafür? Dann machst du wahrscheinlich nicht alles ganz falsch. Und wenn du jetzt heute Kaffee kaufst und du hast ein Riesenforum für, bleiben wir beim Cheat, wir sind ein Röster, Rösterchen. Und wenn du da Kaffee kaufst, also du liest die Foren, wie man da rösten kann. Und dann ist es aber auch so, dann kaufst du den super duper spezifischen Kaffee. Und jetzt möchtest du da rösten, dann, wenn ich zu viele Infos hätte, dann lähmt mich das. Und ich gehe dann eher so, ich behandle gerne Dinge so als Blackbox und versuche das einfach mal. Also eigentlich, man würde das auch heute, wenn man

heute beginnt zu rösten, würde ich das auch mal empfehlen, nicht alles lesen, sondern einfach mal die Bedienungsanleitung. Die ist gar nicht so schlecht. Also eine Bedienungsanleitung einer Maschine lesen, weil der Anspruch einer Bedienungsanleitung ist ja, dass es funktioniert. Und ich finde, wenn man das macht, dann ist man bei 80 Prozent.

## Röstphasen Auswirkungen Geschmack

### Philipp:

[21:38] Aber sonst kann es total frustrierend sein.

### Chris:

[21:40] Ja, weil wir gerade bei Geschmack sind und wie wichtig das eigentlich am Ende ist und nicht nur, dass die Kurve stimmt. Was würdest du denn sagen, welche Phasen beim Rösten sind denn für den Geschmack mehr oder weniger entscheidend oder ist das immer die Summe aller Sachen am Ende?

### Philipp:

[21:58] Ich würde dich jetzt so gerne aufhängen an dem, was denn die perfekte Kurve ist.

### Chris:

[22:04] Die kennen wir doch alle, oder? Die ist doch tausendmal publiziert.

### Philipp:

[22:08] Ja, also welche Phasen, hey, es ist wirklich so, Ich habe vor ein paar Minuten gesagt, ich habe ein gewisses rudimentäres Verständnis von Rösten und es funktioniert. Und ich bin kein Naturwissenschaftler. So, ein Naturwissenschaftler würde hingehen und der schaut sich unsere Kurven an und dann sagen, ja, so und so und hier sind wir in der Phase und so weiter. Und ich kann das nachvollziehen und ich könnte die so interpretieren, weil ich das jetzt tausendmal gelesen habe. Aber ich würde nicht so argumentieren. Denn wenn ich sage, wir wechseln von der Phase in der Phase in die Phase, dann ist das wahrscheinlich korrekt und ich kann dieses gelernte Wissen anwenden, aber es hilft mir nicht zu verstehen, wie der Kaffee schmeckt. Und da bin ich eher so ziemlich pragmatisch unterwegs und weiß, okay, mir schmeckt der Kaffee, was haben wir also gemacht? Wir sind hier rein, wir haben hier mehr Energie gegeben, wir haben eine totale Röstzeit von 10 Minuten, wir haben auf diesem Röster eine Endtemperatur von 190 Grad, ergo der Kaffee schmeckt so und so wie wir wollen, wahrscheinlich ist das gut. Und dann würde ich das für einen nächsten Kaffee eben speichern. Und jetzt kommt ein anderer Kaffee und da, das ist die Halbmiete des Röstens, ist eben nicht rösten, sondern verkosten.

### Philipp:

[23:25] Und dann verkosten wir zuerst mal einen Kaffee oder machen so einen Sample-Rose und sagen, okay, was kann der Kaffee, wer bist du, wer bin ich, was willst du mir sagen, wo möchte ich

dich hinbringen, wo soll ich dich aber auch nicht hinbringen. Also würde ich dich irgendwo reinpressen, wo du gar nicht hingehörst. Da gibt es zum Beispiel von, wir hatten mal so einen Bürokunden, der hat so einen Specialty Trader vorfinanziert. Und dann hat der Rohkaffee geschenkt bekommen. Er hat gesagt, wir haben hier 20 Kilo von einem Kaffee, könnt ihr den rösten? Das hat ja für welchen Zweck.

**Philipp:**

[23:59] Ja, wir haben so einen Vollautomaten im Büro stehen und wir mögen gerne italienischen Espresso. Ja, okay, und was ist denn, habt ihr für einen Rohkaffee? Ja, wir haben diesen 89 Punkte genitalischen Kaffee gewaschen. Ja, das passt nicht. Ihr seid ja eine Rösterei. Ja, aber der Kaffee für den Zweck in der Zubereitungsart, das kann ich dir garantieren, das wird nicht so, wie du dir das wünschst. Er sagt, ja, aber ihr seid ja eine Rösterei. Er sagt, ja, aber der Rohkaffee, der kann das nicht. Was du dir wünschst, ist, sagen wir, dunkle schokoladige, holzige Noten, Bitterkeit und keine Säure. Der Kaffee, ich kann den nicht so wirklich so zermurksen, dass der überhaupt in die Richtung kommt. Und wir durften das aber trotzdem machen, mussten und der Kaffee schmeckte nicht und es kam eine Reklamation. Ich sagte, ja, ja, voilà. Also es gibt Kaffees, die können wir nicht wirklich irgendwo reinzwingen, wo sie nicht hingehören.

**Espresso vs. Filter vs Omni****Lars:**

[24:57] Das ist aber ein ganz spannender Punkt, weil ich habe mir gerade die Frage gestellt, wie redest du denn mit dem Kaffee, um am Ende des Tages zu sagen, gehst du mehr in eine Espresso-Richtung für mich, gehst du mehr in eine Filter-Richtung oder wenn wir uns, sage ich jetzt mal, das Phänomen der letzten Jahre angucken, wo die Leute gar nicht mehr sagen, ist es Espresso oder Filter, ich will das lieber selber rausfinden, in welche Richtung es geht. Ich als Kunde würde tatsächlich immer noch sagen, ich würde gerne drauf lesen, dass es mehr für die Richtung Espresso gedacht ist und dann auch das da rauskitzeln wollen. Und du hast jetzt gerade schon das Beispiel gebracht, aber, Da gehst du ja dann für mich zumindest gerade doch den Schritt zurück, aus welchem Herkunftsland kommt denn gerade die Bohnen? Also welche Varietät ist denn das Ganze? Also dass du den Geisha halt mehr in Richtung Filter vermutlich rösten wirst als den Espresso. Oder wie kann ich mir das vorstellen, dass dir die Bohnen am Ende des Tages mitteilt, ich wäre gerne eine Espresso-Röstung?

**Philipp:**

[25:50] Also auf welche Sprache wir sprechen? Esperanto, das kann ich bohnen ganz gut. Aber ich glaube, da ist es wirklich so, ich glaube, man muss einfach mal wissen, was man mag. Und wir haben das jetzt nirgends verbrieft, aber weil wir doch sehr im Team sehr viel miteinander Kaffee trinken und uns wirklich da bodenlos ehrlich und brutal ehrlich ins Gesicht sagen, das hast du nicht gut gemacht oder so, so kalibrieren wir uns, was wir lecker finden. Und dann haben wir eine

Referenz. Und sobald man eine Referenz hat für ein gewisses Getränk, ich sage jetzt Espresso, und zwar ein hellgerösteter, fruchtiger Espresso, mal als Beispiel, dann suchen wir Kaffees, die in diese Referenz reinpassen. Solange ich nicht weiß, was ich suche, finde ich auch nichts. Und das ist wirklich eben auch so ein.

### **Philipp:**

[26:43] Klingt ein bisschen rudimentär, aber ich sehe das bei vielen Röstereien, die versuchen dann verschiedenen Geschmäckern gerecht zu werden, versuchen das vielleicht mit einer Bohne in verschiedenen Röststilen. Aber dann denke ich eher, es lohnt sich wahrscheinlich, und es ist eine Abkürzung vor allem, genau zu wissen, was man selber mag, wie ich das Getränk auch zubereiten würde, und welche Rohkaffeebohne passt jetzt da rein. Und natürlich braucht es dann auch Experimente, aber wir suchen anders. Also wir suchen, für Espresso definieren wir für uns, wir sind ziemliche Texturfetischisten. Also wir suchen Kaffees, die sind weich und dicht und sirupig und samtig und langanhaltend etc. Also suchen wir per se Rohkaffees, die in einem Cupping.

### **Philipp:**

[27:29] Weich und dicht und sirupig und so weiter sind. Und dann wissen wir, das ist ja ein Cupping. Also 12 Gramm Kaffee auf 200 Gramm Wasser. Und jetzt wissen wir, aha, Espresso machen wir in einer Doppelportion, sage ich 18 Gramm Kaffee rein, 45 Gramm oder Milliliter Brühmenge raus. Also alles, was da drin war im Cupping, ist jetzt extremst verdichtet. Wenn ich viel Säure habe, dann habe ich noch viel mehr Säure im Espresso. Wenn ich viel Textur habe im Cupping, dann habe ich noch viel mehr Textur im Espresso. Und für uns ist es eigentlich so, dass Textur den Kaffee tragen kann, in dieser Art, wie wir helle Espresso verstehen. Also suchen wir Rohkaffees, die viel Textur haben, und dann ein, zwei prägnante Flavors, so Geschmacksnoten. Und das kombiniert gibt für uns dann ein Espresso. Und wenn wir dieses Briefing haben, zusammen mit Saisonalität, mit Verfügbarkeit, mit Pricing, dann sind wir sehr schnell und effektiv in der Suche nach einem passenden Rohkaffee.

## **Konsistenz**

### **Chris:**

[28:34] Ja, Mensch, toll, viel, viel wirklich gute Insights hier. Wie, also ist natürlich immer die Frage auch, wie kriegt ihr das als Röster eigentlich hin, so eine gewisse Konsistenz irgendwie zu liefern? Also das ist ja wahrscheinlich die Kunst der Sache. Ihr kriegt unterschiedliche Bohnen, ihr macht ja ganz vielleicht sogar auch unterschiedliche Blends, die dann irgendwie natürlich vielleicht manchmal helfen, um Konsistenz hinzukriegen, aber andererseits auch ein bisschen das schwierig machen. Wie kriegt ihr das hin, irgendwie konstant euren, ich nehme jetzt mal einfach den A-Pass oder irgendeinen anderen Kaffee, den immer wieder gleich zu rösten? Ist das die Technologie am Ende, die das macht?

**Philipp:**

[29:24] Ich komme zurück auf die Log-Software, also die Software, die dir zeigt, was für Temperaturen hat jetzt der Kaffee und die Umgebungstemperatur und der Röster selbst. Und wenn wir da dann ein Profil hinterlegen, ist es eigentlich die Aufgabe der Produktionsröster, dem Profil zu folgen. Und wenn du dem Profil folgst, dann stehen die Chancen sehr, sehr hoch, dass der Kaffee gleich schmeckt. Jetzt kann es aber sein, dass der Kaffee dann vielleicht alt wird und dann braucht es eine Anpassung. Und der wird nicht nur vielleicht alt, sondern der wird auch irgendwann alt, also ältere, weil wir haben in den allermeisten Kaffeeländern eine Haupternte und eine Verschiffungszeit.

**Philipp:**

[30:09] Und wenn du dann Kaffees hast, die gerade wie der Appas, weil du ihn genannt hast, da kommt der Kaffee an und dann muss der reichen für acht Monate, weil wir da zwei Verschiffungen machen.

**Philipp:**

[30:20] Aber der schmeckt natürlich anders, wenn der frisch ankommt, also bei Monat null, schmeckt er anders als nach acht Monaten. Deswegen sehen auch unsere Röstprofile anders aus. Wir haben also Profile für einen neuen, Anführungszeichen, Appas. Einen, der dann reift und einer, der acht Monate alt ist. Wenn wir ganz strikte das gleiche Profil fahren würden, dann würde der Kaffee wirklich deutlich anders schmecken als am Anfang. Das hat damit zu tun, weil der Kaffee einen gewissen Verlust hat an Feuchtigkeit, aber er hat auch einen natürlichen Alterungsprozess, weil der Embryo, der keimfähige Embryo, der möchte ja überleben und zum Überleben braucht er Zucker. Und wir haben also eine natürliche Degradierung in Zuckerarten, in Rohkaffee. Und ich kann schon einen Kaffee rösten, der zehn Jahre alt ist, aber es ist dann mehr so ein Rösten und dann ganz schnell ins Verbrennen rein. Aber wir spüren genau das, dass nach einem Jahr, je nachdem wie der Kaffee getrocknet wurde, nach eineinhalb Jahren, aber irgendwann dann fängt er an zu kippen. Also wir haben immer alleinstehendere Säuren, wir haben etwas weniger Textur und der Kaffee verliert allgemein seine Intensität. Und das hat mit deinem natürlichen Alterungsprozess der Rohkaffeebohne zu tun und deswegen passen wir die Röstkurve an.

**Chris:**

[31:47] Super, das heißt, dass ihr eure Software eigentlich jetzt nicht nur zur Kontrolle und zum Abfahren der Profile an sich benutzt, sondern schon eher auch ein bisschen kreativer einsetzt. Kann man das so sagen oder ist das zu weit ausgeholt?

**Philipp:**

[32:03] Jo, also was wir machen wir machen dann wöchentliche Cuppings, heute ist auch Mittwoch, wenn wir das aufzeichnen, Und wir treffen uns da für 45 Minuten und das ist ziemlich militärisch geführt. Also das ist wirklich, wir haben uns da so selber getrimmt darauf. Und da verkosten wir jede Charge. Oder wenn, sagen wir, wir rösten zehnmal den Abpass in einer Woche und fünf sind

wirklich Punktlandungen, dann würden wir die nicht verkosten. Aber vielleicht die anderen fünf, die vielleicht kleine Abweichungen haben.

**Philipp:**

[32:39] Und dann verkosten wir die Kaffees und dann gibt es wirklich, ja da sind wir dann auch sehr, ja halt brutal ehrlich zueinander und wir reden dann nicht über eine Person, sondern über einen Kaffee und wenn der eine Kaffee nicht schmeckt, dann ist das so ein großes Learning, weil wir dann über den Kaffee reden, sensorisch. Wenn wir nicht weiterkommen, dann haben wir so einen größeren Bildschirm und da beamen wir dann das Röstprofil drauf und schauen zusammen aufs Röstprofil, vergleichen es mit dem Röstprofil, dass das eigentlich gut ist und sehen, aha, hier zwischen den Chargen waren wir 5 Grad heißer oder kühler, hatte einen Effekt auf mehr Gaseinsatz am Anfang. Der Kaffee hat sich zwar gleich lang geröstet, aber hat mehr Energie aufgenommen am Anfang. Und das spüren wir jetzt. Also wir spüren den Kaffee als röstiger, obwohl er gar nicht dunkler ist am Ende. Aber er hat mehr totale Energie aufgenommen in der Zeit, in der er in der Rösttrommel war. Und so lernen wir dann als Team, als Gruppe zusammen live und so passen wir uns jede Woche an. Also wir rösten drei Tage, wir verkosten und die nächste Woche fängt wieder an mit den Anpassungen, die wir im Cupping bestimmt haben.

**Chris:**

[33:53] Cropster oder Artisan?

**Philipp:**

[33:55] Wir sind Cropster-Kinder. Irgendwann wird man auch so bequem. Wir haben mit Cropster begonnen. Wir haben die Reise mitgemacht, wie Cropster sich entwickelt hat, was die Features sind, benutzen einige, würde man sagen, viele Features von dem, was die Software kann und, Ich bin dann auch mal froh, wenn wir Dinge haben, die einfach funktionieren und wir nicht hinterfragen müssen und deswegen überzeugt davon.

**Chris:**

[34:23] Ich hätte gehofft, du sagst Artisan, aber so ist das.

**Philipp:**

[34:27] Ja, also ich röste...

**Lars:**

[34:29] Willst du meinen Marco nochmal einladen?

**Chris:**

[34:30] Ja, genau.

**Philipp:**

[34:32] Ja, also lange hat es gegen Artisan gesprochen, dass es kein Inventar gab. Das hat sich ja

schon vor ein paar Jahren geändert. Aber ich habe vor zwei, drei Wochen auch auf Artisan geröstet. Ja.

**Chris:**

[34:45] Geht auch.

**Philipp:**

[34:46] Ja, ja und ich bin da also weißt du es ist ja so, Rösten ist wirklich, ich komme noch mal zurück, manchmal klinge ich ein bisschen holzschnittartig, wenn ich über Rösten rede vielleicht, aber am Schluss ist es wirklich nicht entscheidend, auch welche Software du hast. Es geht wirklich darum, wie lese ich den Rohkaffee, was möchte ich da rausholen und jetzt, wie komme ich da hin und ich kann auch sicher einmal einen Kaffee blind rösten, aber ich kann dir nie garantieren, dass ich das konsistent machen würde, ohne Logsoftware. Und das hat mir ja mal jemand vorgeworfen. Da war ja mal jemand zu Besuch, der war, ich sage jetzt mal, 70 plus und der meinte dann so, als er mir so, der war einfach so, er hat so über die Schulter geschaut, nach irgendwie ein paar Minuten hat er gesagt, mein Gott, bist du ein unemotionaler Röster.

**Philipp:**

[35:39] Und ich habe dann so gestürzt und gesagt, ja, okay, Und warum? Ja, du riechst nie, du schaust nie, du nimmst nie diesen Bohnenzieher raus und schaust, wie sich die Bohnen verändern. Ja, und was wollte ich da sagen? Ich habe dann gesagt, ja, ich röste mehr mit diesen Datenpunkten, die mir eine Software geben. Ja, es sind keine Emotionen dabei. Wie kannst du sicher gehen, dass das stimmt? Und das fand ich interessant, weil ich glaube, es gibt eben nur so einen Bruch. Also irgendwo, ja, also wann man begonnen hat zu rösten, dann wird man so ein bisschen bequem vielleicht, wie ich auch, der jetzt einfach auf CropStore röstet. Aber ich nehme eine Software oder nicht, man hat vielleicht eine Offenheit zu lernen, vielleicht auch nicht. Oder man hat ein sich absichtliches Verschließen gegenüber Technologieoffenheit. Ich gehöre bestimmt zu denen, die offener sind zu lernen, sonst müssen wir das hier nicht tun, was wir machen. und das hilft natürlich mit der Software, wenn ich denn wirklich Konsistenz erreichen möchte.

## Sample Röster

**Lars:**

[36:42] Wenn wir jetzt mal das Thema Software weiterdenken, ich denke mal zurück an das Jahr 2024. Der Felix hat ja die Goldmedaille Platz 1 geholt bei den Barista-Meisterschaften in Deutschland und ich bin ganz viel seinen Storys auch verfolgt nach Busan und was man da immer ganz stark gesehen hat, war das Thema Sample Röster, die immer stärker Einzug auf den Markt erhalten haben. Also, und da stellt sich mir natürlich schon die Frage, ist das jetzt gerade nur so eine Modeerscheinung, dass diese Sample-Röster so stark irgendwie gerade auf dem Markt drängen? Haben die da einen gewissen Einsatzzweck, also auch eine gewisse Berechtigungs-



Dasein? Und auch vielleicht, wie verwendet ihr das Ganze denn? Also ich habe da ganz viel gesehen, dass der David für den Felix geröstet hat, gefühlt irgendwie 100 Chargen, natürlich, weil der Kaffee halt nicht viel da war und man schnell lernen musste am Ende des Tages. Ja, aber klar und wenn du jetzt aber auch sagst, okay, du willst nicht viel Rohkaffee da verschwenden, wie kommt man dann vielleicht auch vom Sample-Rösten auf eine große Charge rüber? Also tatsächlich, nehmen uns mal mit in die Thema des Sample-Röstens, was das alles bedeutet, also auch kommend her vom Ursprungsland, wo ihr ja eigentlich auch Samples bekommt, die ihr am Ende des Tages ja verkosten müsst, um zu wissen, in welche Richtung geht es denn da?

**Philipp:**

[38:06] Ja, Anflugschneise generell zuerst mal. Also, Sampling ist wirklich, Sampling ist harte Arbeit und ich finde, die Konzentration beim Sampling muss noch größer sein als bei anderen Punkten beim Rösten. Und zwar alleine aus dem Grund, weil du aus 100, 150, 200 Gramm Rohkaffee entscheidest, welchen Kaffee du kaufen möchtest. Und dann kaufst du vielleicht einen Sack, einen Container, mehrere Container, was auch immer, aufgrund von einem Mischmuster oder Stichmuster oder sortierten Muster, was auch immer. Und das ist eigentlich total Hanebüchen. Also ein Sample, deswegen heißt es ja Sample, Es ist wirklich nur eine Idee für ein großes Ganzes. Das ist so wichtig, da einen Fokus drauf zu haben, wirklich zu sehen, hey, was machen wir hier gerade?

**Philipp:**

[39:04] Wie rösten wir den? Können wir wirklich eine Aussage treffen, die gut ist? Denn wenn wir jetzt entscheiden, da 20 Sack von dem zu kaufen, ich sage es mal 20.000 Euro auszugeben, dann merkt man, wie groß die Wichtigkeit ist, wirklich das Sampling zu verstehen. Und jetzt kann man entweder Samples kaufen als Röstkaffee, Das finde ich total valide. Da muss ich einfach wissen, wann wurde der Kaffee geröstet, von einem Händler meistens dann. Und da würde ich empfehlen, zum Händler zu gehen, zusammen Kaffee zu verkosten, zu sagen, hey, was ist mir wichtig, was ist dir wichtig, wie röstet ihr, lalala. So, und dann kann man sich da kalibrieren. Oder aber Rohkaffee zu kaufen oder zu bestellen und dann den selber zu rösten. Und du hast, also ich habe beide recht, wir haben wirklich viel, viel auf dem Link wurde geröstet, Felix da für die Weltmeisterschaft, aber auch David für die Schweizer Meisterschaft.

**Philipp:**

[39:59] Nein auch für die Deutsche Meisterschaft im Filterkaffee Wettbewerb und für die Schweizer Meisterschaft die ganze Zeit eigentlich, David ist ja unser Linkröster ist ja wirklich lustig, David röstet hunderte von Röstungen aber ist doch vergleichbar ein Pipifax Röster gegenüber dem anderen Rösterteam, die halb 30 Kilo Chargen machen, vielleicht in Anzahl Röstungen hat er vielleicht auch mehr gemacht aber die Idee Du hast einige Fragen gestellt, Lars, aber du hast doch gesagt, gibt es eine Daseinsberechtigung? Ich finde, auf jeden Fall für alle Sample-Röster. Also begonnen hat diese Reise von handlichen, erschwinglichen, transportierfähigen Sample-Röstern, die digital gesteuert werden können mit dem ICWA.



**Philipp:**

[40:49] Das war ja wirklich ein das war ein Game Changer und die viele haben heute noch einen Ikava und wir haben auch noch zwei Ikavas, die sind aber weniger in Gebrauch, weil wir haben dann irgendwann einen Röst, diesen norwegischen Styler Sample Röster gekauft sind aber auch da noch am Lernen und wir haben auch den Link und sind aber auch da noch am Lernen, also ich bin mit keiner Maschine 100% verheiratet ich kann es mal so sagen.

**Philipp:**

[41:18] Wir, weil wir auch Schulungen geben, möchten wir diese einzelnen Röstmaschinen verstehen. Jetzt haben wir halt den Luxus, dass wir die drei gleichzeitig haben. Und abhängig davon, wie groß ein Sample ist. Also eigentlich haben wir eine Standardgröße, was wir bestellen, um diese Entscheidungen von großer Tragweite auch zu fällen, wie ich am Anfang gesagt habe. Da brauchen wir eine bestimmte Menge, aber falls das nicht klappt, wenn es jetzt eben doch nur 80 Gramm sind. Ja, was machen wir jetzt? Also wir haben eine Charge bei Röst von 100 Gramm, beim Link von mindestens 50 Gramm, beim Ikawa von 60 Gramm. Aber wir haben mittlerweile auch Profile für 40 Gramm gemacht. Und dann können wir variieren. Okay, gut, wir brauchen hier 50 Tassen. Ja, dann sind wir viel schneller mit dem Röst. Wir brauchen hier eigentlich nicht wirklich ein Sample-Roast, sondern eher so möglichst nah an einem dunklen Filterkaffee. Ja, dann nehmen wir den Link, weil der Link halt auch so Open-Source-mäßig ganz viele Profile hat. Sagt, jo, das ist ein dunkler Filterkaffee. Bei Micava, da sind wir ziemlich sattelfest, weil den doch viele Produzenten auch haben. Und da kann man die Profile teilen per WhatsApp. Sagt, hey, ich habe dieses Profil, nehme dieses auch, dann können wir über das Gleiche reden. Also da haben wir mittlerweile so ein Sammelsurium an Sample-Röstern. Ich habe keinen glasklaren Favoriten, ist eher so punktuell und so situationsabhängig.

## Profile uebernehmen

**Chris:**

[42:44] Aber du sagtest, also alle Sample-Röster, die du jetzt genannt hast, sind ja Heißluft-Röster, oder?

**Philipp:**

[42:50] Ja.

**Chris:**

[42:52] Und ich denke mal, die großen Anlagen, auf denen ihr eigentlich eure großen Mengen röstet, sind ja dann eben wahrscheinlich nicht unbedingt Heißluft-Röster. Wie überträgst du denn da diese Ergebnisse? Also geht es dann nur darum, erst mal die Bohne kennenzulernen und dann fangt ihr praktisch auf den anderen großen, größeren Röstern, fangt ihr wieder neu an, Profile zu entwickeln. Also ihr übernehmt nicht einfach das Profil oder habt da eine Adaptionstechnik, um

diese Profile dann zu übernehmen auf eure große Anlage.

**Philipp:**

[43:26] Es ist so interessant, also wenn du mich jetzt fragst, würde ich sagen, nein, haben wir nicht. Ich kann dir drei Leute sagen, die sagen, natürlich gibt es eine Adaptionstechnik, wie du das jetzt nennst. Ich sage dir, nein, wir machen das anders. Aber ich könnte schon jetzt, das ist das Gleiche, wie wenn ich eine Röstkurve erklären müsste, ich könnte schon mit angelesenem Wissen, aber nicht mit Praxiswissen, sondern mit angelesenem Wissen sagen, ja, so und so. Aber wir agieren anders, also wir arbeiten anders. Und das hat halt so viel mit Verkosten zu tun. Also wenn wir jetzt ein Sample haben und sagen, ah, wir haben diese Art von Säure und wir haben diese Art von Textur, dann können wir den Kaffee so und so rösten damit, und das ist die viel wichtige Frage.

**Philipp:**

[44:09] Ja, was für ein Produkt machen wir überhaupt? Und da möchte ich jetzt einen Punkt zusammenführen, den ich früher, vorher, so vor einer halben Stunde gefühlt nicht gebandet habe. Aber wir müssen ja wissen, was wir eigentlich rösten. Und das ist eben so ein Unterschied zu Omni-Roast. Lars, du hast mal den Begriff Omni-Roast genannt. Ja. Ähm.

**Philipp:**

[44:30] Und wir würden nicht sagen, dass wir Omni-Roasts machen. Wir geben klare Empfehlungen, wie wir das zumindest machen würden. Aber natürlich können alle entscheiden, hey, ich mache euch einen dunklen Espresso als Filter, weil ihr röstet zu hell. Ein anderer sagt, ihr röstet euer Filter viel zu dunkel. Ich nehme eure Filterkaffees als Espresso. Okay, ist ja alles schmerzfrei, wir geben einfach so eine Empfehlung. Aber wir geben eine Empfehlung, für welches Getränk wir den Kaffee sehen. Das Gegenteil ist ja ein Omni-Roast. Da gibt es Röste rein, die sagen, das ist der Kaffee, der ist perfekt und du kannst den jetzt so zubereiten, wie du möchtest. Ich sehe bei beiden Fällen Vorteile und Nachteile. Ich sehe für uns, wie wir kommunizieren, was wir hervorrufen möchten und einfach eine schnelle Befriedigung oder wirklich so, weißt du, glücklich sein mit dem, was ich jetzt zu Hause zubereitet habe, sehen wir mehr Vorteile, bei dem wir helfen. Hey, das ist ein Filterkaffee, mach mal das so und so. Aber das ist natürlich auch historisch bedingt. Also in Europa gibt es viel Espresso. und in die östlicher WG in Europa gibt es viel türkischen Kaffee, aber Filterkaffee ist neu. Und als der Filterkaffee kam, musste man den ja abgrenzen und deswegen war es irgendwie klar zu sagen, nee, nee, nee, das ist kein Espresso, das ist jetzt ein Filterkaffee.

**Philipp:**

[45:50] Deswegen sehe ich viel mehr europäische Röstereien, die sich dieses Omni-Rose-Konzept adaptiert haben, aber ich sehe das viel mehr im angelsächsischen Markt, vor allem in den USA, wo es lange nur Filterkaffee gab. Und jetzt kommt da was Neues, jetzt kommt Espresso. Aber man hat die ganze Zeit eigentlich nur Filterkaffee getrunken. Und jetzt kommt da so dieses italienische Ding, vor allem mit Starbucks dann auch, die haben das groß gemacht mit Siebträgermaschinen, so aha,

okay, kann man anders zubereiten, jetzt brauchst du vielleicht andere Kaffees oder eine andere Röstung oder aber der Usus war, dass die Filterkaffee schon ziemlich gut dunkel geröstet waren, dann muss man vielleicht gar nichts anderes machen. Es braucht also keine Erklärung. Und ich habe das Gefühl, als Abgrenzung in Europa, vor allem bei europäischen Röstereien, sehe ich, dass es eher so ein Abgrenzungsmoment, diese klare Unterscheidung zu machen zwischen Espresso und Filter. Aber nochmals, es ist mega wichtig zu wissen, was brauche ich eigentlich. Dann komme ich ans Rösten und jetzt mache ich fertig, wie wir das übertragen. Wir fragen uns, wer trinkt diesen Kaffee?

**Philipp:**

[46:56] Wer und diese Person, diese Persona, was erwarteten die von diesem Kaffee? Einen dunklen Kaffee, einen hellen Kaffee? Was muss in Erfüllung gehen? Gibt es Versprechen, die der Kaffee einlösen soll? Gibt es etwas, was wir nicht wollen? Wie viel bezahlt diese Person? Wie bereitet die Person vielleicht den Kaffee zu? Das ist das, was wir gar nicht steuern können. Aber wir möchten ein möglichst genaues Bild haben. Und dann erst wählen wir den Kaffee aus. Und wenn wir das wissen, dann haben wir in unserem Repertoire sicher irgendwo einen Kaffee, den wir schon mal so geröstet haben. Und dann wählen wir dieses Produktions Profil und pressen da den Kaffee rein und zu 90% stimmt's.

**Heißluft vs Gas vs Strom****Lars:**

[47:37] Spannend. Du hast jetzt ganz viel Input gegeben zum Thema, wie muss denn der Kaffee schmecken? Also woher kommen denn vielleicht auch welche Geschmacksprofile oder Geschmackswünsche? Und das ist ja auch jede Rösterei für sich ein Stück weit selber definiert. Ich habe mal ein paar Binsen-Weisheiten gelesen und würde die jetzt gerne mal mit dir challengen.

**Philipp:**

[48:02] Mit Busting, ja, okay.

**Lars:**

[48:04] Mit Busting so ein bisschen, genau. Ich mache es mal ganz einfach. Also klar, Heißluft ist eigentlich in jedem Röster drinnen, aber wenn wir jetzt den Heißluft Röster mal nehmen, einen Typhoon und einen Trommelröster von Gießen zum Beispiel. Was ich mal gelesen habe, und jetzt bin ich ganz gespannt auf deine Reaktion, eigentlich ist so ein Heißluft Röster, so ein Typhoon, viel schneller in der Röstung. Das heißt, du kannst mehr Chargen hintereinander rösten, weil du einfach, und jetzt, was du wahrscheinlich nicht hören willst, die Trocknungsphase schneller fertig ist. Das heißt, du kommst eigentlich schneller in den Röstprozess rein, weil die Trocknung viel schneller bei den Bohnen passiert, bis du dann zur Maillard-Reaktion durchkommst. Stimmt's oder stimmt's nicht?

**Philipp:**

[48:43] Also, ich bin Fan von schnellem Rösten. Ich nenne das auch so Borderline-Rösten, also so schnell wie möglich, ohne den Kaffee zu verbrennen. Man kann mit Röstarbraten, die mehr Heißluft haben, also auch Trommelröster, da ist es natürlich auch so, also die haben auch prozentual mehr Heißluft, also mehr Konvektion als Konduktion. Aber es gibt eben solchen Taifunen, wie du die genannt hast, und andere, die viel, viel mehr noch mit heißer Luft arbeiten. Das ist eigentlich wie ein Heißluftfön. Ich selbst habe noch nie auf einem Taifun geröstet, aber ja, man kann schneller rösten. Und du hast es jetzt gesagt, so in Anführungszeichen, man kommt schneller in eine, oder man ist schneller durch die Trocknungsphase hindurch und du hast es richtig geahnt, ich tue mich ein bisschen schwer mit solchen Begriffen, weil meine Idee ist nicht den Kaffee auszutrocknen, sondern ich verstehe es eher, ich möchte den Kaffee aufwärmen und aufwärmen heißt für mich, ich nehme die Feuchtigkeit, dem Kaffee drin ist und verteile die in der Bohne. Denn das Teil, das Hilfsmittel, das die Wärme verteilt, ist das Wasser. Also möchte ich den Kaffee nicht austrocknen, sondern aufwärmen. Und deswegen stoße ich mich so ein bisschen an der Trocknungsphase.

**Philipp:**

[50:05] Und dann wissen wir, okay, nur bei 145 Grad sieht man dann, dass es so eine Farbveränderung gibt und dann kommen wir okay in die berühmten Maillard-Phasen. Aber man kann schneller rösten, ja auf jeden Fall. Und ich finde das auch gut. Und das machen größere Maschinen auch vor. Und ich sehe da einen großen Hebel auch, wie man effizienter rösten kann, indem man den Kaffee vorwärmt. Es gibt Maschinen, die nehmen die Abluft und die wärmen dann den Rohkaffee vor. Wir überlegen uns auch schon länger, wie schaffen wir das bei kleineren Maschinen. Also wir haben eine 30-Kilo-Maschine, das ist die kleinste industrielle Größe, also wir haben einen Industrieröster, wenn man so möchte. Aber wie schafft man es auch für kleine Apparate, diesen Rohkaffee vorzuwärmen, denn die Zeit würdest du ja effektiv sparen. Also wenn der Rohkaffee warm ist, sagen wir 60 Grad und es passieren noch keine physikalischen Veränderungen und keine chemischen Veränderungen, dann ist der Kaffee nur warm und ich wäre noch viel schneller beim Rösten. Also Effizienz, ja sehr gerne, noch so viel es nur geht beim Rösten.

**Lars:**

[51:11] Okay, dann gucken wir mal in den zweiten Mythos rein, wenn wir schon über Effizienz reden. Was ich auch gelesen habe, ist, dass der Spruch kam, beim Taifun ist der geröstete Kaffee direkt gut zum Trinken, auch nach einem Tag der Röstung. Wobei ich dagegen stelle, dass ich gelesen habe, aus unqualifizierten Quellen, dass wenn du auf einem Loring röstest, einen Geschmackspeak erst nach vier bis sechs Wochen hast. Was ist denn da dran?

**Philipp:**

[51:39] Das ist sehr gut. Also ich glaube, hier wird mit verschiedenen Ellen gemessen. Es kommt natürlich wirklich auch daran, wie hell die Röstung ist. Aber wenn du jetzt sagst, die Röstung hat

genau den gleichen Farbwert, dann fände ich das interessant, kannst du mir aber kaum vorstellen. Es ist aber so, je heller eine Röstung ist und tendenziell rösten, aber auch viele, die auf Heißluft rösten, sehr hell, also Lorings, IMFs etc., die rösten heller und da empfiehlt es sich scheinbar länger zu warten. Also ich sehe ja keine harte Evidenz. Ich würde mich da auch nicht aus dem Fenster lehnen, aber es ist so eine Vermutung, was ich jetzt gerade geschildert habe, dass man einen Kaffee nach einem Tag trinken kann. Ja, ich mache es nicht. Ich mache das bei Decafs. Die mag ich sehr, wenn die sehr frisch sind, sonst weniger. Aber ich sehe da Überhaupt keine Korrelation und würde da aber auch die Offenheit zeigen, noch viel mehr zu lernen.

**Lars:**

[52:42] Und dann die letzte Frage in unserer Serie.

**Philipp:**

[52:46] Ich habe mich so politikermäßig sehr gut rausgeschwärzt.

**Lars:**

[52:51] Sehr gut. Das Thema Politik wollen wir gar nicht mit aufnehmen. Aber du hast ja schon gesagt, sowas wird vermutlich mehr bei leichteren Rüstungen genannt oder genommen. Ist es denn dann auch so, dass tatsächlich ein Taifun einen Vorteil hat, wenn du in eine wirklich fruchtige Richtung den Kaffee entwickeln möchtest? Oder ist das auch wieder nur eine Binsenweisheit, weil du mit einem Gießen mit Gas genauso in die gleiche Sphäre kommen würdest?

**Philipp:**

[53:20] Ich kann dir meine unqualifizierte gefühlte Meinung geben oder ich zitiere hier eine bisschen populärwissenschaftliche Studie, die gab es mal vor 6-7 Jahren oder so, ich glaube das Rose Magazine hat die gemacht und zwar die haben geröstet den gleichen Kaffee mit der gleichen Idee, die gleiche Farbe zu erreichen, es ging mit einem Loring, ich glaube mit einem Diedrich also Diedrich und einem Probat glaube ich haben die das gemacht und es gab keine Tendenz nicht in irgendeine Richtung.

**Philipp:**

[53:50] Jetzt sich der Geschmack total ändern würde. Ich kann dir nicht mehr sagen, wie das Setting war, ob es wissenschaftlich korrekt war. Jetzt kann man sagen, wer hat denn da geröstet, wer hat da verkostet und so weiter. Ich kenne das gut, man ist immer angreifbar. Wir haben kürzlich einen Test gemacht über italienischen Espresso. Das ist krass, da stößt das Tor zur Hölle auf, weil alle eine Meinung dazu haben. Aber es hat mir auch gezeigt, okay, es gibt wirklich keine Tendenz. Und ich würde sagen, wir rösten viele verschiedene Stile. Aber wir haben Kaffees, die sind maximal fruchtig und machen das mit einem riesen Trommelröster. Und ich brauche jetzt keinen Loring dazu. Ich habe auf Lorings geröstet und kann da auch fruchtige Kaffees rösten, aber ich kann ja auch unfruchtige Kaffees rösten. Ich kenne Röstereien, die arbeiten streng mit Lorings und machen Kaffees. Ist, da würde ich sagen, dazu brauchst du nicht das, was jetzt ein Loring kann, also mit

sehr viel Heißluft und ganz hell zu rösten bei hoher Löslichkeit. Also man kann mit jedem Röster sehr viele Stile machen. Und das ist das, was ich so am Anfang meinte.

**Philipp:**

[55:05] Ich glaube, die Zeit- und End- und Starttemperatur, das sind mehr als 80 Prozent vom finalen Geschmack. Aber wir haben uns, ich kann es ja so sagen, wir haben uns für den Röster, den wir jetzt heute haben, wir haben uns nicht entschieden, ja, wir können damit einen besseren Geschmack erreichen. Da sind wir genügend selbstbewusst zu sagen, ja, also wir können mit dem Röster, den wir haben, so ziemlich jeden Geschmack treffen. Da ging es um Preis-Leistung, es ging um Verfügbarkeit, es ging um das und die Technical Assistance. Also ist jemand da, wenn wir jemanden brauchen oder ist die Hotline in einer anderen Zeitzone. Solche Dinge waren uns für uns wichtig, aber ich sehe wirklich wenig Konsistenz zwischen Röstmaschine und bevorzugten Geschmacksprofilen.

**Lars:**

[55:55] Das ist gerade nochmal ein ganz spannender Aspekt, weil ich auch jetzt in den verschiedensten Medien eine sehr starke Popularität von neuen Röstern sehe. Also der, der mir gerade am meisten über den Weg läuft, ist das Dronehold S7, der ja mit Heißluft und Halogen arbeitet. Und aus deiner Aussage entnehme ich jetzt, eigentlich ist es total egal, es muss halt für dich passen, aber trotzdem gibt es so ein bisschen ja diese Verschwörungstheorien, dass dieser Röster gerade so das Nonplusultra ist, und daher auch wieder mal die Frage zurückgestellt, ist es tatsächlich nur eine Trenderscheinung, weil sich jemand da was ganz Tolles überlegt hat und sagt, mit Halogen ist alles viel besser, oder gibt es dafür dann auch wieder berechtigte Gründe?

**Philipp:**

[56:41] Ja, jetzt musst du mich dann stoppen, wenn es aggressiv wird. Nein, ich bin total tiefenentspannt. Aber ich habe am Anfang gesagt, hey, nochmals, rudimentäres Röstverständnis. Über eine gewisse Zeit gebe ich eine gewisse Energie hinzu. Ich bestimme die Anfang- und Endtemperatur. Und wenn ich da mit diesen großen Heben was mache, dann wird es lecker. Und so haben wir übrigens auch zu viert an den Schweizer Röstmeisterschaften geröstet. Auf einem 6 Kilo Riesen. Und es hat funktioniert. Ich habe gerade kürzlich, vor weniger als einer Woche, auf einem Stronghold geröstet, im Hinblick auf die Vorbereitung von Sofias Weltmeisterschaftsteilnahme, Röstweltmeisterschaftsteilnahme, denn da wird ja auf einem Stronghold geröstet. Und es war für mich das erste Mal live, da an einem Stronghold zu sitzen, wirklich Tasten zu drücken.

**Philipp:**

[57:34] Und jetzt habe ich vorhin gesagt, wie ich das mache, wie ich mich einem neuen Röster nähere. Und genau so war es da auch. Sophia hatte schon ein bisschen Erfahrung, hat mir das Ding erklärt. Und dann haben wir gesehen, okay, da gibt es auch ganz so viele Open-Source-Profile. Da sehen wir, okay, ich kann Halogen benutzen. Das ist schon interessant. Also das ist



wirklich so, also Strahlungshitze, also als einzelnes Element. Ich kann noch mehr heiße Luft benutzen, also die Konvektion würde man so ja in der tradierten Röstwissenschaftlehre so benutzen. Oder ich kann die Konduktion benutzen, also wie heiß ist eigentlich die Fläche, wo der Kaffee dreht oder die Fläche, die der Kaffee als Bohne berührt. Also ich habe diese drei Hitzen und die habe ich in einem Trommelröster, da kann ich die nicht separat ansteuern. Jetzt auf einem Stronghold, aber kann ich die separat ansteuern. Und das ist schon cool. Aber du schaffst auch einen guten Kaffee ohne das. Und mir kam es so vor, dass es so wie, als ich das erste Mal vor, das war vor ziemlich vielen Jahren, vor einer La Marzocco stand mit so einem Paddle.

### **Philipp:**

[58:44] Und konnte jetzt ein Druckprofil machen. Und dann kam einer dazu und hat gesagt, ja, es geht nicht nur um Druck, es geht auch um Flow. Und ich hatte keine Ahnung, was er genau meinte. Und dann habe ich mal so ein Ding gemacht und ich hatte keine Ahnung, was ich tue. Und der Kaffee war dann nicht wirklich lecker. Manchmal war es, meistens nicht. Und dann wieder vielleicht. Und ich konnte keine konsistente Kaffeeshots machen. Und so kam es mir ein bisschen vor, als ich an dieser Maschine stand, dachte, ja, okay, jetzt habe ich so viele Hebel. Ich kann individuell verschiedene Hitzequellen ansteuern. Und ich kann dieses und jenes machen und ich kann die ganze Zeit eingreifen, aber wird der Kaffee so viel besser? Und deswegen haben wir eigentlich das gemacht, was wir immer machen. Wir haben gesagt, komm, wir machen einfach mal jede Energiequelle auf 6 und fahren einfach mal durch. So, man kann das einstellen von 0 bis 6. Haben wir gemacht, nach 80% der Zeit runter auf 2 und der Kaffee war lecker. Und ich würde sagen, der war zu 90% lecker. Und jetzt geht es darum, dass der 100% lecker wird. Und dann natürlich, jetzt geht es in die Details, aber man muss Rösten glaube ich nicht neu erfinden. Ich glaube man muss dafür sorgen, dass Rösten immer konsistenter wird. Und ich bin nicht 100% davon überzeugt, dass das gelingt, wenn ich noch mehr Parameter habe, die ich einstellen kann. Wenn ich nämlich gar nicht genau weiß, was ich tue.

### **Chris:**

[1:00:06] Ja, guter Punkt, guter Punkt. Also ich glaube, das ist ja wahrscheinlich nicht nur beim Rösten so, Philipp, sondern das hast du ja auch in modernen espressomaschinen unendlich viele Möglichkeiten und Parameter. Die garantieren alleine, also dann eben nicht, dass der Kaffee per se gut schmeckt oder der Espresso oder was man zubereitet.

## **Industrieröster**

### **Chris:**

[1:00:28] Ja, schöner Punkt eigentlich. Du hast vorhin gesagt, 30 Kilo habt ihr und das ist schon ein kleiner Industrieröster. Mich hat immer interessiert, wo ist eigentlich diese Abgrenzung von den Röstern zu dieser fast endlos groß werdenden Röst-Industrieröster-Szene, weil da gibt es ja wirklich so mega große Röster, die bis zu einer Tonne rösten können und so. Und wenn du sagst,

30 Kilo ist schon Industrieröster, ist das dann nur irgendwie so eine imaginäre Grenze, wo man dann sagt, also 30 Kilo ist jetzt so groß, da bin ich jetzt in dem Bereich oder gibt es da irgendwas, ist da was anders? Wie unterscheiden sich die Dinge?

**Philipp:**

[1:01:12] Also du kannst, das ist sehr gut, weil, ja frag mal, wer denn dieses Wort Industrieröster in die Welt gesetzt hat. Waren es die, die sagen würden, wir sind Industrieröster? Waren es die Melittas und Chibos dieser Welt? Oder würden die sagen, wir sind eine Kaffeerösterei, die ziemlich viel Kaffee röstet? Woher kommt das eigentlich? Also es hat natürlich eine irgendwie semantisch-logische Struktur, aber eigentlich ist es auch eher eine Abgrenzung. Und die Abgrenzung, die kam auch da, weil Röster dann kleiner wurden. Also Röstmaschinen, aber vor allem auch Röstereien. Und es brauchte irgendwo, wenn man sich vor 20 Jahren noch nicht über, Ich sage es jetzt mal ein bisschen provokativ, wenn man sich damals noch über sehr transparente Werte, über ökologische Werte und so weiter abgrenzen konnte, dann brauchte man eine sensorische, was habe ich gesagt, abwerten? Nein, ich meinte Unterscheidung. Und wenn man sich unterscheiden wollte.

**Philipp:**

[1:02:12] Dann brauchte man was anderes. Und dann ist es, ja, wir wissen, small is beautiful, alles was kleiner ist, ist irgendwie nahbarer. Natürlich gibt es einen romantischen Touch und wir reagieren als Menschen auf persönlichere Geschichten. Deswegen, wenn eine Rösterei klein ist, ist es per se mal emotional positiv besetzt. Und dein Gegenüber ist dann das Große. Und jetzt, wenn ich das benamen will, dann gebe ich dem halt den Industriecharakter, dann wird das automatisch etwas negativ besetzt.

**Philipp:**

[1:02:42] Und ich kann Ihnen nicht sagen, wer der Begriff wirklich kommt, aber ich bin zu fast 100% sicher, der kommt nicht von den großen Röstereien, die gesagt haben, ja, wir sind jetzt ab heute Industrieröstereien. Dass wir einen Industrieröster haben mit 30 Kilo, ich kokettierte damit natürlich auch, weil ich genau diese Diskussion anstoßen möchte. Ich kann dir aber auch nichts sagen. Also ich habe das bei Riesen selbst gelesen. Die sagen, 30 Kilo, bei ihnen, das ist der kleinste Industrieröster. Und das hat aber ganz stark damit zu tun, weil du viel mit Software arbeitest, weil die einzelnen Teile noch fein aufeinander abgestimmt sind. Also der Zyklon zum Beispiel, dass da immer der Druck, also Riesenmiss, den Druck, der aus dem Zyklon rausgeht und der korrigiert den selbst. Also du hast da mehr Automatismen drin, dass da so viel Gerätschaften, die für dich denken und da bin ich Fan von, also wenn ich jetzt nicht das auch separat ansteuern muss, sondern wenn da das Material und die Software für mich denkt, da bin ich immer happy.

**Philipp:**

[1:03:50] Das sehe ich vielmehr als Industrie-Röstmaschine weil, und ich habe auch in der zweitgrößten Industrie-Rösterei der Schweiz war ich im Forschungs- und Entwicklungsteam also da röstest du natürlich nur, nur am Computer und da röstest du mit einem Viererteam so viel an einem



Tag wie wir in einem Achterteam in einem Jahr rösten Ja.

**Lars:**

[1:04:17] Verstehe Wenn ich mich so ein paar Wochen oder Monate zurück erinnere, Philipp, wo wir ein kurzes Vorgespräch hatten, hast du ja gemeint, dass du dich mal an einen sehr großen Röster rangewagt hast. Ich weiß nicht, waren es 100 Kilo, 200 Kilo? 800, okay, also dann sind wir jetzt bei der richtigen Dimension angekommen, der Multi-Industrie-Röster so gesehen. Ja. Also mich würde es mal richtig interessieren, was waren denn deine Takeaways, bei so einem Riesenröster zu stehen? Also ja nicht nur der Bohnen- und der Materialeinsatz, der ja damit dann auch verbunden ist, sondern auch die Geschichte, welche Lessons learned sieht man denn eigentlich daraus, wenn man so einen Riesenröster bedienen muss und zu sagen, will ich nicht lieber doch vielleicht beim 30 Kilo Röster bleiben und dann lieber halt 20 Chargen damit machen, anstatt einmal an einem 800 Kilo Röster gestanden zu sein.

**Philipp:**

[1:05:07] Valium zum Frühstück essen. Weil es wirklich so ist, du stehst da, dann wird er gefüttert mit 800 Kilo und dann ist es eh schon zu spät. Also du musst ja genau wissen, warum ballere ich jetzt in 7 Minuten 800 Kilo durch? Also wer kauft diesen Kaffee? Was möchten wir mit diesem Experiment erreichen? Was, wenn es nicht klappt? Gibt es irgendwo einen Bratwurstblender, da können wir das reinschmeißen und der schmeckt immer noch etwa gleich. Müssen wir den separat labeln? Geht der irgendwie so ein Outlet? So, was erreichen wir damit? Was sind die Wins?

**Philipp:**

[1:05:45] Wofür schenken wir was? Und so weiter. Und da muss es auch bewilligt werden. Also die kosten natürlich auch viel, diese Experimente. Und es ist nie gut, wenn es einfach so lach boulach ist. Also so, ja komm, wir machen mal ein anderes Profil. Denn 800 Kilo, damals kostet ein Kilo Kaffee 5 Franken. Dann sind das einfach kurz 4.000 Franken, reine Kosten. Also die nur da drin sind und dann kommen die ganzen Kosten rundherum. Kostet das vielleicht 5.000 Franken, dieses Experiment. Und dann hast du Vernichtungskosten und so weiter. Also du musst einen mega guten Grund haben, warum das jetzt wichtig ist. Und deswegen ist man bei solchen Geschichten einfach auch viel vorsichtiger.

**Philipp:**

[1:06:31] Wenn ich dann höre, so ja, die können nicht rösten, dann sage ich, doch, die rösten alle viel besser als die meisten kleinen Röster. Und die rösten vor allem viel konsistenter. Und ich sehe vor allem, die meisten, ich sage es jetzt trotzdem, Industrieröstereien, die haben ein krasses QC Department, die haben, die verkosten fast jeden Badge, das wird alles, getrackt nach Zahlen, die haben so viele Datenpunkte, wie wir nicht haben oder nicht haben sollten als kleinere Röstereien. Da geht es um totale Konsistenz. Also wenn wir dann zufrieden sind, sagen, wir haben diese Woche zehnmal den Abpass geröst und der schmeckt gleich, dann klopfen wir uns auf die Schulter und sind happy und können ruhig schlafen, aber die schargen halt. Also wenn wir jetzt zehnmal 30

Kilo rösten, sind es 300 Kilo. Die machen halt 800 Kilo einmal und der schmeckt dann immer gleich. Das gibt natürlich noch mehr Ruhe.

**Chris:**

[1:07:22] Ja, das ist der Kern. Entschuldige, ich wollte dich nicht unterbrechen.

**Philipp:**

[1:07:25] Genau, das ist der Kern, weil da liegt die Konsistenz. Und deswegen wirst du natürlich auch super vorsichtig bei Experimenten. Und du nimmst natürlich auch nicht die allerkrassesten Kaffees, um da mal was zu tun. Also ich habe da schon auch Experimente gemacht mit wertvolleren Kaffees. Aber eben, da musst du sagen, hey, aber braucht es das? Wer kauft das? Wo mischen wir das runter? Dass es niemand merkt und so weiter. Was gewinnen wir dadurch? Und auch, wir haben verschiedene größere Handelshäuser und Röstereien beraten, so im deutschsprachigen Raum, die sehr, sehr groß sind. Und da hat man selten mehr als zwei Profile. Und wenn du das irgendwo in einem Spezialitätenröster sagst, die meisten Cafés haben doch individuelle Profile, sag ich ja, aber eigentlich gibt es da eins. Und dann ist es einfach ein bisschen länger oder nicht. Oder ein bisschen heißer oder nicht. Aber da wird jetzt nicht individuell auf eine Bohne sein Profil gezeichnet, sondern da wird die Bohne reingepresst in ein vorhandenes Profil. Und für viele funktioniert das ja. Aber natürlich sind wir da weit weg von Spezialitätenkaffee. Wenn wir, und ich sage, wenn wir Spezialitätenkaffee so verstehen, dass wir da wirklich auf du und du mit der Bohne gehen wollen und sagen, hey, wir haben den Kaffee genau, punktgenau geröstet und zwar punktgenau, heißt für uns dieses und jenes und können das auch definieren, warum wir so denken.

**Chris:**

[1:08:55] Ja, auch wundervoll zusammengefasst. Also ich denke auch, das ist ja, oder was du sagst, klingt für mich sehr stark danach, dass eben das ein komplett anderer Ansatz ist, die Konsistenz der Kern der Sache ist. Und im Grunde genommen, also ich habe auch mal gehört, dass, ich weiß gar nicht, ihr hattet ja in eurem Espresso, Espresso, italienischen Espresso-Test, den Illy-Kaffee so gut bewertet. Nebenbei gesagt, einer meiner Lieblingskaffees aus dieser italienischen, ja, ich war angenehm überrascht. Ich glaube, es gibt viele Leute, die das total schrecklich finden, dass ihr ausgerechnet den ausgewählt habt. Aber ich trinke den eigentlich. Ich möchte jetzt nicht von meiner Italien-Erfahrung anfangen. Egal. Aber Illy ist glaube ich auch mit einer, also der Ansatz, den ich mal so gehört habe, die gehen da los und haben, weiß ich nicht, 20 verschiedene Bohnen in dem Ansatz, was sie da rösten drin oder irgendwie sowas. Und das ist natürlich ein komplett anderer Ansatz, als wenn wir jetzt so einen hochqualifizierten 100% Microlot rösten, oder?

**Philipp:**

[1:10:05] Ja, gibt natürlich auch da Konsistenz. Und wenn wir da am Thema blendend sind, vielleicht noch kurz zu diesen ganz großen Röstereien. Also wir reden jetzt ja nur über das Rösten und ich habe bis jetzt einfach Rohkaffee ausgeklammert. Aber ich glaube, wichtig beim Rösten.

**Philipp:**

[1:10:21] Wichtig bei schlanken Prozessen, Wichtig bei Effizienz lohnt es sich, gerade für kleine Röstereien und mittelgroße Röstereien so viel zu lernen von den Großen. Gerade heute. Ich bin echt nicht... Sicher, ob heute der blödeste Zeitpunkt ist, um eine Rösterei zu gründen oder der beste Zeitpunkt, eine Rösterei zu gründen. Die Rohkaffeepreise sind viel, viel höher. Aber wenn du heute anfängst, dann ist es einfach das. Und dann wirst du deine Rösterei so planen, wie es die Zeit gerade erfordert. Aber man muss ziemlich viel Flexibilität mitbringen. Aber wir können alle lernen, was die Großen tun und wir können noch mehr lernen beim Rohkaffee-Einkauf, Dinge zu verstehen, Hebel zu verstehen, Futures, Hedging und so weiter, Dinge zu verstehen, die für die Großen gangen gäbe es hin, aber kleinere Röstereien vielleicht manchmal auch etwas fremdeln und da wirklich noch Aufholbedarf haben und sich da bei diesen Themen, wo Große einfach besser sind, weil sie eigene Departments, eigene Abteilungen haben. Da kümmern sich zwei, drei, 20 Leute drum, wahrscheinlich auch bei Illi um den Einkauf. Da können wir Dinge lernen und das auf unsere Zwecke adaptieren. Da sehe ich schon die großen, gerade heute doch, sind teils viel besser aufgestellt als viele kleinere und mittelgroße Rüstereien, die ich kenne.

**Energieeffizienz****Chris:**

[1:11:45] Ja, sehr spannend. Ich würde gerne nochmal das Thema Energieeffizienz aufgreifen. Du hattest vorhin ja schon gesagt, dass es mit Heißluftfröstern Vorteile gibt, auch vielleicht die Zeit zu verkürzen, in der er geröstet wird. Das klingt für mich ein bisschen so, als wenn es energieeffizienter wäre. Und du hattest auch gesagt, dass es bei euch auch schon Überlegungen gab oder gibt, die Bohnen, bevor sie geröstet werden, schon mal irgendwie vielleicht mit Abluft aufzuheizen. Was ist deine Sicht auf diese Energieeffizienz beim Röstprozess-Thematik?

**Philipp:**

[1:12:27] Also generell macht es natürlich immer Sinn, Energie zu sparen.

**Philipp:**

[1:12:32] Und wir haben einen Gasröster. Wir betreiben unseren Röster mit Gas. Aber wir beziehen 100% Biogas. Das heißt, wir bezahlen für 100% Biogas. Aber was in der Leitung ist, können wir nicht beeinflussen. Aber wir bezahlen dafür. Wir fördern also die Produktion von Biogas. Also Gas hergestellt aus Essensresten und Kudung etc. Und das ist auch lokal produziertes Gas. Trotzdem bleibt es Gas. Ich bin Fan davon, wenn Energie noch besser wird, wenn wir Strom benutzen können. Also ich hätte sehr gerne mal einen 120 Kilo Röster, der mit Solar betrieben wird und mit Akkus. Und das dürfte es irgendwann geben, davon bin ich überzeugt. Also Wasserstoff wird jetzt von den einen Brands gepusht, aber Wasserstoff braucht, die Produktion braucht halt fünfmal mehr Energie als Windräder zum Beispiel. Also deswegen ist es das, da muss man echt die Gesamtrechnung anschauen. Ich finde, es lohnt sich total natürlich, darüber zu sehen, darüber zu

streiten und sich zu informieren, wo spare ich Energie und dann kommt es darauf an, wo du bist. Also wir haben ja mit Tobi und unserem Umweltingenieur im Hause alles durchgerechnet und, den Strommix, den du beziehst in Deutschland, der ist ja einfach so viel mal schlechter als in der Schweiz, weil hier gibt es Stauwerke, also wir haben Stauseen und wenn in Deutschland.

**Philipp:**

[1:14:00] Punktuell noch mit ziemlich viel Kohle Strom gemacht wird, dann ist natürlich der Strommix schlechter. Deswegen gibt es da, finde ich, also Strom ja, aber aus Quellen, die man selber bestimmt, okay, ich beziehe Strom aus Windrädern und so weiter. Das, finde ich, muss man wirklich etwas globaler anschauen und absehen von punktuellen Lösungen. Denn wenn wir auf die Gesamtemission schauen, was Röstereien eigentlich so rausballern, das ist das ein, dann ist, die Energiequelle ein wirklich kleiner Anteil. Denn der Größte liegt nicht da, wo wir sind, sondern da, wo wir halt nicht sind, und zwar in der Produktion.

**Chris:**

[1:14:39] Ja, im Anbau. Ja, gut, ich meine, das ist so, ja. Weil du das gerade auch ansprichst, Anbau und die, also Anbau als CO2-Treiber.

**Kaffeepreis****Chris:**

[1:14:50] Du hast auch vorhin schon mal den Kaffeepreis angesprochen. Lass uns mal kurz da noch mal raufgucken. Der Klimawandel ist ja augenscheinlich einer der großen Treiber im Moment für den steigenden Kaffeepreis. Siehst du das auch so oder bin ich da auf dem falschen Boot? Nee, das ist so. Und was denkst du denn, wie sich jetzt dieser Preis, der aktuell ja höher ist denn je, auf die Röster und deren Verhalten auswirkt? Also was meinst du, was macht das mit den Röstern? Ist das ein anderes Handhaben jetzt oder wird es einfach nur alles teurer und Punkt?

**Philipp:**

[1:15:26] Ja, ich bin ja selbst da noch in einer Findungsphase, weil das ja auch für uns täglich Brot ist. Und am Anfang war es eine Mischung zwischen Erstaunen, Schock, positiven Momenten und dann, boah, was passiert jetzt? Und wie so oft in diesen Prozessen bin ich jetzt überlegter, habe selber viel gelernt, weil ich mit vielen Leuten in meinem Podcast darüber gesprochen habe. Und wir haben uns jetzt auch eine Strategie zurechtgelegt, wie wir da uns, ich sage nicht durchmanövrieren, oder wie wir uns wirklich neu ausstellen müssen.

**Philipp:**

[1:16:02] Also es gibt Dinge, die, ich bin kein Marktgläubiger und trotzdem ist er da und der Markt zwingt dich jetzt, gewisse Dinge zu tun und nicht zu tun und da muss man sich jetzt anpassen. Und wer sich jetzt als Rösterei nicht anpasst, den gibt es in einem Jahr nicht mehr. Das ist ziemlich einfach. Und es werden auch alle mit den Preisen hochgehen müssen, umso, Oder du sparst halt

irgendwie anderswo. Aber es gibt keinen günstigen Rohkaffee mehr. Das heißt auch im Discounter, der Kaffee, der da drin ist, in der Packung, der ist deutlich teurer, denn die Restbestände sind aufgekauft. Die sind einfach so dünn wie noch nie, die sind beide ausverkauft. Und das, was da drin ist, ist teurer. Ob jetzt sich ein Supermarkthändler, was auch immer entscheidet, den Kaffeepreis künstlich, Anführungszeichen, tief zu halten, dafür vielleicht das WC-Papier zu erhöhen, kann man machen. Macht man Aktionen, ja, aber es werden alle mit den Preisen hochgehen. Und Jibo hat das schon Ende November gekündigt und das ist dann immer ein Freipass für alle zu folgen.

**Philipp:**

[1:17:06] Und ja, auch jetzt befreundete Röstereien sind auch schon hoch mit den Preisen. Wir werden das auch im ersten Halbjahr machen, weil es ja gar nicht anders geht.

**Philipp:**

[1:17:17] Und natürlich es gibt für mich eigentlich drei Hebel das eine ist effizienter werden und das ist eigentlich ein Anspruch den wir hier haben jeden Tag effizienter zu werden, und das andere ist Preise vorne raus also die fertigen Produktpreise höher zu machen und das andere ist an der Qualität einzusparen, Und jetzt kannst du, ich finde zwei von drei Punkten ziemlich valide, aber ich würde auch, also der dritte Punkt, Qualität einzusparen, vielleicht wirklich nochmals fragen, so ja gut, was möchtest du denn? Und du meine ich als spezifische Kunden vielleicht. Möchtest du Kaffee von Kooperative X? Kann ich dir geben, wird so und so viel teurer, aber die haben im Fall auch einen tieferen Grade. Der Kaffee ist deswegen nicht schlecht, hat vielleicht statt 85, 83 Punkte, wenn du damit leben kannst, kaufen wir den einen und der Kaffee wird nur marginal teurer. Solche Dinge gibt es. Also wenn ich mir jetzt selber so zuhöre, ich hätte vor fünf Jahren gesagt, nein, nein, nein, Qualität, da gehen wir nicht. Nein, das ist unverhandelbar. Das ist eine rote Linie.

**Philipp:**

[1:18:30] Aber es ist einfach ein Abbild der Realität. Und zwar auf beide Seiten. Also da, wo Kaffee herkommt, Denn ich habe einen guten Vergleich letztens gehört, das Spezialitäten-Café, Röstereien insbesondere, das sind so diese Kinder, die sagen, ich kaufe nur das Filet, aber das andere Fleisch von der Kuh, das schaue ich mir nicht an. Und beim Kaffee ist es ja auch so, also jeder Kaffee hat einen Markt und vielleicht muss man jetzt da auch ein bisschen flexibler werden. Und flexibler meine ich nicht die Werte verlieren, da sind wir unflexibel. Also da haben wir echt rote Linien. Da haben wir auch letztens gesagt, Kaffee ohne Werte ist wertlos. Aber es ist für uns wirklich da, das ist entscheidend. Aber am Schluss, wir möchten keine Geschmacksdiktatur errichten und deswegen sind wir auch da offen. Wenn jemand sagt, hey, ich würde den Kaffee auch kaufen, wenn er ein bisschen anders schmeckt und vielleicht so. Kann ja sein. Und ich glaube, da würde ich eigentlich gerne Röstereien Mut machen, nicht an den 90 Punkten festzuhalten, wenn es die Situation nicht erfordert.

**Lars:**

[1:19:43] Ich finde auch, dass das ein ganz spannender Punkt ist, weil du gerade die Kooperativen angesprochen hast, weil oft ist es ja so, dass die Kooperativen ja auch ein paar langfristige Verträge eigentlich mit Röstereien haben, wenn du eine gute Beziehung mit ihnen hast. Also wenn ich mir jetzt denke, Quixote hat ja ganz viele Kooperativen, mit denen sie zusammenarbeiten. Ihr habt ja dementsprechend auch APAS jetzt langfristig aufgebaut und die werden ja eigentlich auch von den Kaffeepreisen höher gehen wollen, Schrägstrich müssen, als das, was vielleicht dann gerade in euren festgelegten Papieren dabei ist. Und haben dann vielleicht auch das Offset, dass sie gar nicht mehr den Absatzmarkt dafür finden, weil du dann genau sagst, wir nehmen lieber vielleicht die Qualität B anstatt die Qualität A dahinter. Also könnt ihr das jetzt auch schon ein Stück weit beurteilen, was da insbesondere bei den Anbauländern passiert?

**Philipp:**

[1:20:33] Also es heißt verschiedene Dinge für verschiedene Länder und verschiedene Dinge für verschiedene juristische Personen und Konstellationen.

**Philipp:**

[1:20:43] Kooperativen insbesondere, die haben echt, das ist schon eine tricky Situation, denn ja, es gibt Kooperativen, die machen ganz viele Zukunftsverträge, also Futures, und da hat man einen Preis festgesetzt, der vor sechs Monaten, und der Preis hat sich deutlich gewandelt. Und eine Kooperative funktioniert ja so, der Vertrag wird gemacht zwischen der Geschäftsstelle der Kooperative und Umsatzrösterei. Und jetzt steigt der Preishalt viel, viel deutlicher. Und jetzt ist aber der Tag da und der Kaffee sollte verschifft werden. Und die Kooperative muss jetzt die Cherries oder die Pultenkaffees, sogar getrockneten Kaffees von den Mitgliedern aufkaufen oder einkaufen. Und wir dir aber sagen, aber hör mal, du hast einen Vertrag gemacht für 200 Cent pro Pound, heute ist er bei 300, also geht es noch? Weil die Nachbar- Kooperative, die gibt mir die 300, die ich brauche. Und das passiert jetzt halt, sehr schnell und sehr rasant im grösseren Stile, sodass Kooperativen und andere Exporteure, also nicht nur Kooperativen, ihre Kontrakte nicht einhalten können. Und dann kommst du zum Default. Und wenn du ein Default hast, dann gibt es auch kein Geld. Und je mehr Defaults du hast, hat es auch einen Einfluss auf deine Kreditwürdigkeit. Denn das darf man nicht vergessen.

**Philipp:**

[1:22:04] Die Zinsen in Kaffeeländern in den einen sind sehr hoch. Die sind deutlich über 20 Prozent und wenn ich jetzt ankomme und sage, das ist quasi mein Track Record, ich habe hier die Verträge und die Hälfte davon konnte ich nicht einhalten, dann bin ich für wenige Banken Empfänger eines Kredits und wenn, dann zu Zinsen, die halt noch viel höher sind. Also das ist wirklich eine mega schwierige Situation. Für andere Produzenten, die vielleicht einzelne Produzenten sind, ja, die können jetzt mit Kaffee, ich sage für einmal oder für in ganz wenigen Fällen mehr verdienen und wenn wir das anschauen, ja im Spektrum von 40 Jahren, dann ist es jetzt mal mehr. Also jetzt steht quasi der Markt für die viel besser als für Röstereien.



**Chris:**

[1:22:55] Ja, das ist eigentlich auch eine schöne Sache. Ich denke, Philipp, vielleicht sollten wir das auch nochmal in einer Extrasendung irgendwie ein bisschen vertiefen. Im Moment sind wir ein bisschen vom Rösten weggekommen und wir haben auch schon anderthalb Stunden auf der Uhr. Also ich denke, vielleicht sollten wir jetzt auch vielleicht noch ein, zwei Fragen machen und dann Schluss machen.

**Zukunftstrends****Chris:**

[1:23:15] Mich würde zum Beispiel noch mal interessieren, wie du in die Zukunft schaust. Ich weiß nicht, was siehst du denn so an Trends aufkommen technologisch oder vielleicht sogar geschmacklich? Wird sich da für dich oder denkst du, dass da irgendwas Neues auf uns zukommt oder ist das alles so wie immer?

**Philipp:**

[1:23:35] Alles wie gehabt. Also ich glaube, die ganz große Revolution beim Rösten wird es nicht geben, weil die Prozesse, die stattfinden in der Bohne, sind die gleichen. Aber was wirklich kommen muss, angesichts höherer Energiepreise und Emissionen einsparen, ist wirklich das schneller rösten. Und zwar so schnell rösten, dass es aber lecker ist und wir die möglichst ähnlichen Geschmacksprofile erhalten wie heute. Und das auch mit Maschinen, die eher Träger sind. Also ich glaube, die allerklassischste Trommel-Röstmaschine, die wird aussterben. Es wird wahrscheinlich viel mehr, also wir haben das ja im EMF, Floreings, wir haben Typhoon, es geht in die Richtung. Aber wenn es die dann gibt, auch für größere Röstereien, also KMU-Röstereien, dann wird es richtig spannend. Also 30, 60 Kilo Röster, wenn da noch mehr Effizienz reinkommt und auch das Vorwärmen, dann wird das richtig gut. Geschmacklich, ich glaube Geschmack sind wir immer, Kind der Zeit. Ich glaube, da gibt es immer Trends, wir machen die mit, manchmal, manchmal nicht.

**Philipp:**

[1:24:43] Ich kann nur für mich sprechen, ich habe ein ziemlich einfaches Kaffeebeuteschema. Ich mag wirklich gewaschene Kaffee, ist 84 Punkte, that's it. Ich kann andere Kaffees wertschätzen und so weiter, aber wenn ich drei Dinge auf eine Insel mitnehmen müsste und das Kaffeeprofil bestimmen müsste, dann das. Also einfach ein Kaffee, der lecker ist.

**Philipp:**

[1:25:07] Und ich glaube, so sind wir auch unterwegs, also wir haben ein breit aufgestelltes Team und mittlerweile ist es auch eher neu, dass wir das Sourcing wirklich abschultern und da so verschiedene Geschmacksprofile dafür verantwortlich sind. Beim Rösten selbst würde ich schon gerne sehen, mehr mit der Abwärme, also mit der Abluft und der Wärme, die erzeugt wird, zu

spiegeln. Geht das wirklich einen Kreislauf rein? Kann ich damit das Wasser wärmen und so weiter? Und ich finde da, da tun wahrscheinlich Röstmaschinenhersteller gut daran, wenn sie das gleich alles aus seiner Hand anbieten könnten. Also ich meine, jetzt nicht den Radiator oder so, aber wirklich so, hey, wir können das auch kleinen Stile machen. Also im großen Stile gibt es dieses Vorwärmen, aber es ist auch nicht gang, gäbe, aber da muss es hingehen. Und überall da, wo man wirklich produzierte Wärme nutzen kann für Energieeinsparungen, da bin ich damit dabei und da hoffe ich, dass es in die Richtung geht, auch Konsistenz. Ich bin, wie gesagt, ich bin nicht überzeugt davon, dass alles, dass jede Entscheidung einem.

### **Philipp:**

[1:26:15] Einem Röstmenschen gegeben werden soll, die an der Röstmaschine stehen. Ich finde es eigentlich ziemlich cool, wenn man einmal ein Profil macht und sage, jo, und jetzt röste das hundertmal. Und dann können sich alle in der Rösterei mehr auf andere Dinge konzentrieren. Auf das Verkosten, auf das Kommunizieren, auf das Schulen, auf andere Dinge. Mehr über Kaffee lernen und das wirklich Lust zu machen, guten Kaffee zu trinken, anstatt so Dinge zu tun. Ich glaube, in zehn Jahren werden wir darüber lachen. Ach, da haben wir noch irgendwie zu viert in der Rösterei gestanden, mussten schauen, dass der Airflow stimmt. Also ich hoffe, das geht jetzt ganz schnell mit künstlicher Intelligenz, dass das ganz schnell ziemlich einfach wird. sagt, yo, ich biete dir die perfekten, Temperaturen und konsistenten Airflows und was auch immer. Du musst mich einfach einmal pro Tag reinigen, aber weißt du, ich röste dir das durch, so wie du das möchtest. Und weißt du, so in between batch protocol, Scott Rouse, dieser Welt und so weiter, dass sie natürlich Errungen schafften. Und die Idee ist ja immer, dass es konsistenter wird. Aber solange immer noch ein Mensch dafür verantwortlich ist, dass es konsistent ist, finde ich es noch nicht ganz gut. Und wenn das die Maschine für mich kann, ja fantastisch.

## **Abschluss**

### **Chris:**

[1:27:30] Ja, schön, schönes Antwort. Mensch, Philipp, vielen lieben Dank. Schön, dass du das auch nochmal kurz so umrissen hast mit dem Thema Künstliche Intelligenz kann hier an der Stelle vielleicht sogar mal helfen. Ich möchte mich ganz herzlich bei dir bedanken. Ich denke, das war eine ganz, ganz informative Sendung für mich. Ich habe wieder viel gelernt. Es war wieder sehr angenehm mit dir und ich habe so ein bisschen das Gefühl und wir hatten ja auch im Vorfeld schon mal geredet, dass wir vielleicht das ein oder andere Thema nur angerissen haben und nochmal irgendwann eine neue Sendung machen werden. Der Lars ist da auch schon ganz heiß drauf und ich möchte mich einfach nur ganz herzlich erstmal bei dir für deine Zeit und den tollen Input hier bedanken.

### **Philipp:**

[1:28:17] Ich danke euch, das hat mir auch Spaß gemacht. Ich darf nie so oft so lange über diese



Dinge reden, deswegen hat es mir heute noch mehr Spaß gemacht.

**Chris:**

[1:28:28] Ja, hier immer gern. Lars, last words.

**Lars:**

[1:28:34] Last famous words, trinkt guten Kaffee, guter Kaffee macht glücklich. Philipp, wir freuen uns auf eine Folge 2 mit dir und wir haben uns jetzt alle einen wundervollen Kaffee redlich verdient. Vielen Dank für eine Stunde und 30 Minuten geballtes Wissen, Philipp. In diesem Sinne, macht's gut. Ciao.

**Philipp:**

[1:28:53] Tschüss.

**Chris:**

[1:28:54] Tschüss, vielen Dank, Philipp.