DIE FEMININE SEELE DES KAFFEES

{KIRA HEER RÖSTET IN THUN}

Hamburg, Oktober 1955: Ein stechender Wind zieht um die Häuserecken des mächtigen Kontorviertels. Hilde ist hinter den Bachsteinmauern gut geschützt und sortiert Kaffeebohnen. Sie träumt von fernen Ländern, von Brasilien und Costa Rica, sieht sich durch Kaffeeplantagen streifen und in die Sonne blinzeln.

Die Nachrichten unterbrechen Hildes Tagträumerei. Sie berichten vom Kalten Krieg und von der Emanzipation der Frau nach dem zweiten Weltkrieg. Für Hilde war die klassische Hausfrauenrolle nie ein Thema, sondern finanzielle Unabhängigkeit. Beruflich geht sie ihrer Leidenschaft zum Kaffee nach und hat es sogar zur Kaffeeverkosterin gebracht, als erste und damals einzige Frau in Hamburg.

Costa Rica, Oktober 2007: Die sanfte Brise weht angenehm durch die Kronen der Bananenpalmen und lässt die Blätter der Kaffeepflanzen beruhigend rascheln. Kira pflückt die reifen Kaffeebohnen und füllt den Korb. Mit ihren 25 Jahren ist sie schon weit gereist und hat sich dabei in die Länder des Kaffeegürtels verliebt. Sie studiert Geografie und schreibt ihre Diplomarbeit über fairen Handel. Daheim in Köln finanziert sie sich ihr Studium und ihre Reisen als Kaffeerösterin.

Kira Heer wirkt heute in ihrer eigenen Rösterei in Thun. Mitten im schmucken Kaffeelokal an der Frutigenstrasse 5 in Thun steht der gasbetriebene Trommelröster, an der Wand hängt ein Bild ihrer Grossmutter Hilde. Eine Frau, von der sie die Liebe zum Kaffee und die Selbstständigkeit geerbt hat. Hier röstet Kira die Bohnen in kleinen Chargen - jede Sorte individuell und mit grosser Sorgfalt, damit jede Bohne ihren einzigartigen Duft und aromatischen Geschmack entfalten kann. Von Hand liest Kira die schlechten Bohnen aus, bevor diese in die nachhaltige Verpackung gefüllt, abgepackt und verkauft werden. Sei es in ihrem Cafe oder online, bis über die Landesgrenze hinaus. Den Weg zu ihrer eigenen Unternehmung verdankt Kira ihrer Tochter, ihrer Leidenschaft zum Kaffee und der Starthilfe für den Trommelröster von Grossmutter Hilde.

DIE KAFFEERÖSTEREI- EINE EXISTENZ?

Kira zog kurz nach dem Studium von Deutschland in die Schweiz. Doch die Geografie-Karriere konnte sie hier, mit Baby nicht realisieren. «Mach doch, was du wirklich gerne machst und gut kannst! Folge deiner Leidenschaft!» Sie nahm die Aufforderung ihres Partners ernst und investierte in einen Trommelröster. So röstete sie zuerst in einer Hinterhofgarage, verkaufte Bohnen und Kaffee in ihrem mobilen „Verkaufslokal“, einer Oldtimer Estafette,

die sich auf ihrem Verkaufslogo wiederfindet. 2014 fiel ihr das hübsche Kaffeelokal in Thun zu. Mit ihrer erfrischenden, jugendlichen Art, dem kompromisslosen Qualitätskaffee und dem liebevollen Kaffeelokal traf Kira den Geschmack der Thunerinnen und Thuner. Zwei Mal hat sie ihre Lokalität bereits erweitert. Heute betreibt sie ihre „Kaffeewohnung" mit mehreren Zimmern. Kira schaffte ihr Tageswerk schnell nicht mehr alleine. Sie stellte Mitarbeiterin um Mitarbeiterin ein. Inzwischen besteht ihr Team aus neun Frauen.

FRAUENINSPIRIERT

Warum kennt man umgangssprachlich eigentlich nur die männliche Form des Barista, wenn doch inzwischen so viele Frauen den Beruf als Barista ausüben? Für Kira ist es ein Sinnbild. Sie kennt das Gefühl, sich als Rösterin und Barista in einer Branche behaupten zu müssen, die noch von Männern dominiert wird. In Kiras Business steckt pure Frauenpower. In ihrem Lokal wirken nur Rösterinnen und weibliche Bariste. Kira geht sogar noch weiter. Sie setzt auch auf private Kontakte und Geschäftsbeziehungen zu Kaffeebäuerinnen in Nicaragua, Brasilien und Kolumbien. Ein Beispiel ist Rossy, die sie 2019 für einige Wochen besuchte. Die 25-jährige betreibt in Honduras die Finca Los Girasoles auf 1562 m ü M. Rossy hat Agrarwissenschaften studiert und die Kaffeeplantage von ihrem Vater übernommen. Sie interessiert sich nicht für grosse Volumen, sondern für einen respektvollen Umgang mit der Natur. Sie holt durch neue, ökologische Methoden das Optimum aus den Bohnen.

WOMEN DRIVE

Kira, eine Emanze? Weit gefehlt. Sie mag einfach das Liebevolle, die feminine Handschrift in ihrem Wirken. Sie ist davon überzeugt, dass dieses weiche, liebliche und doch bestimmte, kraftvolle Arbeiten der Kaffeewelt guttut. Ihr Frauenteam ist seit Jahren eine eingeschworene Gemeinschaft. Da springt die eine flexibel für die andere ein. Da hilft Frau spontan beim Rösten, wenn mehr Kaffee-Bestellungen eintreffen, als Arbeitsstunden vorhanden sind.

Der Frauenspirit. Der respektvolle Umgang mit Mensch und Natur von der Bohne bis in die Tasse. Die stetige Weiterbildung, aktuell zur Q-Graderin, das ist Kiras Erfolgsrezept. Oder, die Bestimmung, die ihr bereits Grossmutter Hilde in die Wiege gelegt hat.

» **roestereiheer.ch**

WOMENPOWER: KIRA HEER MIT KAFFEEBÄUERIN ROSSY IN HONDURAS UND MIT IHREM TEAM IN THUN.