

Kaffeemuseum sucht neues Zuhause

Hölstein | Anita Vietri schliesst «Coffee Culture»

Dass es in Hölstein ein einzigartiges Museum rund um den Kaffee gibt, war bis jetzt höchstens ein Geheimtipp. Nun muss die Besitzerin Anita Vietri «Coffee Culture» schliessen und eine neue Bleibe suchen.

Robert Bösiger

Wir stehen vor einer schmucklosen Gewerbehalle im Gebiet Bärenmatten der Gemeinde Hölstein. Würde unser Blick nicht auf das diskrete Schild «Coffee Culture» fallen, wir kämen kaum auf die Idee, dass ausgerechnet hier hinter der metallenen Türe ein Zentrum des Wissens rund um den Kaffee zu finden ist. Beim Eintreten weht uns der Duft von geröstetem Kaffee entgegen, begrüsst werden wir von der Hausherrin Anita Vietri.

In zahllosen Gestellen und Vitrinen stehen Kaffeekannen und -kocher, Mühlen, Röstgeräte, Dosen, Kaffeegeschirr und Utensilien jeglicher Art – es sind Hunderte von Exponaten – rund um unseren geliebten Kaffee. Tatsächlich gehören wir Schweizerinnen und Schweizer mit 9,3 Millionen Kilogramm Kaffee zu den fleissigsten Kaffeekonsumenten Europas. 2022 lag der Pro-Kopf-Konsum bei 4,1 Kilogramm. Wir gehören damit nicht zu den heftigsten Kaffeetrinkenden (wie zum Beispiel die Luxemburger, Finnen oder Holländer), aber dennoch zu jenen Landsleuten, bei denen das dunkle Getränk einfach dazugehört.

Sammeln: Leidenschaft und Sucht

Anita Vietri (44) ist mit Haut und Haaren dem Kaffee verfallen. So stark sogar, dass sie scherzhaft sagt: «Vielleicht sollte ich besser in Therapie...» Den Beginn ihrer Sammelleidenschaft verortet sie im Jahr 2009. Damals sei ihr im Rahmen eines Kurses in Österreich erstmals so richtig bewusst geworden, welche faszinierende Welt Kaffee sei: «Je nach Herkunft, Röstvorgang und Zubereitung tut sich da eine immens vielfältige Welt auf.»

Sie habe sich damals in einen Handröster verliebt, den der Kursleiter dabei gehabt habe, erklärt Anita Vietri. So habe sie sich selber auf die Suche nach diesem «sydigen Instru-

ment» gemacht. Die Halle voller Objekte ist der schlagende Beweis dafür, dass sie die Sammeltätigkeit auch dann fortgesetzt und sogar intensiviert hat, als sie fündig wurde. Sie berichtet: «Zunächst hatte ich zu Hause ein kleines Gestell, dann wurde die

Wohnung zu klein und ich habe diese Halle gemietet.» So entwickelte sich das Sammeln zu einer Sucht – «und es war niemand da, der «basta!» sagte...»

Weil sie nicht einfach eine Halle voller Sammelstücke anhäufen wollte, begann Vietri vor ein paar Jahren, ihr

Konzept von einem Kaffee-Kulturhaus umzusetzen: Sie öffnete die magische Welt des Kaffees einerseits durch das Kaffeemuseum. Andererseits ermöglichte sie Führungen und Events, bot Tagungen, Degustationen und Röstkurse an. Gleichzeitig liess sich die

gelernte Chemielaborantin und diplomierte Lebensmitteltechnologin weiterbilden. Mittlerweile ist sie geprüfte Sommelière in den Bereichen Bier, Sake, Tee, Spirituosen, Kaffee und sogar Wasser.

Eine Zeit lang sah es danach aus, als könne ihr Plan aufgehen und «Coffee Culture» sich entfalten. Doch dann kamen Corona und die nicht enden wollenden Bauarbeiten im Zuge der neuen Waldenburgerbahn. Kaum jemand fand noch den Weg nach Hölstein und zur «Coffee Culture».

Schwierige Transformation

Plötzlich wurde es schwierig bis unmöglich für Vietri, das Museum zu unterhalten. «Jetzt», macht Anita Vietri deutlich, «jetzt muss ich der fehlenden Einnahmen wegen bremsen.» Konkret: Sie sucht für das Museum eine neue Lösung. Idealerweise möchte sie ihre Sammlung an einen neuen Ort zügeln, wo die Sammlung integral bleiben kann. «Am liebsten so, dass es neben dem Museum Platz gäbe für einen Degustationsraum, einen Röstraum und ein Café, eventuell noch einen Seminarraum.» Sie möchte einen Ort schaffen, der die Menschen verbindet.

Falls sich keine solche Lösung abzeichnet, kann sich die quirlige Frau höchstens vorstellen, die Sammlung als Ganzes zu veräussern. Auf keinen Fall möchte sie das Museum auseinanderreißen. «Denn mein Ziel war es ja immer, die Geschichte des Kaffees zusammenzuführen.» So komme es für sie nur als Worst Case infrage, Teile zu verkaufen oder zu redimensionieren. Vietri: «Es würde mich zerreissen, die Sammlung zu zerstören.»

Anita Vietri, die mit ihrer alleinerziehenden Mutter 1985 von Italien in die Schweiz kam, versucht zu retten, was zu retten ist. Zum Glück sei sie Single, verrät sie. So könne sie – ganz mit ihrer Arbeit und der Leidenschaft für Kaffee verheiratet – die Zeit von Montag bis Sonntag hier verbringen. Gesellschaft dabei leistet ihr LùLù, eine kleine Hündin.

Per sofort geschlossen

In den vergangenen Monaten hat Vietri nach alternativen, zahlbaren Räumlichkeiten gefahndet und auch diverse Kantone angeschrieben. Leider bisher ohne Erfolg. Dieser «offene» Zustand koste einiges an Substanz und Nerven. Es müsse bald zwingend eine Lösung her. «Mit oder ohne mich», sagt sie etwas desillusioniert.

Als Sofortmassnahme hat sie nun das Museum geschlossen, denn zurzeit wird es bitterkalt in der wunderbaren Kaffeewelt von Hölstein. Die Halle zu heizen sei unerschwinglich. Anita Vietri wird sich nun einen Job suchen, um leben zu können.



«Vielleicht sollte ich besser in Therapie», sagt Kaffee-Liebhaberin Anita Vietri scherzhaft.

Faszination Kaffee

rob. Stellt man Anita Vietri die Frage, was denn das Faszinierende sei an Kaffee, gerät sie ins Schwärmen und als Coffeologin ins Dozieren. Von den zwei wichtigsten Arten Arabica und Canephora gebe es zahlreiche Unterarten und Varietäten. Zudem existieren 124 wilde Kaffeearten auf der Welt. Je nach Röstverfahren, Verarbeitung und Mahlgrad verändere sich das Geschmacksbild gewaltig, sagt Vietri: «Kaffee ist ein Verwandlungskünstler.» Spannend sei zudem, dass man auch mit dem Mahlgrad,

mit den Temperaturen, den Extraktionszeiten und weiteren Faktoren «spielen» könne. Anita Vietri spricht von «komponieren und zaubern».

Doch Vietri ist auch von der Geschichte des Kaffees und des Kaffeekonsums fasziniert und den Geschichten, die sich um dieses Getränk ranken. Sie macht ein Beispiel: «Früher hat man Kaffee gestreckt und gefälscht, indem man getrocknete Rinds- und Pferdeleber oder sogar Kupferfarbe beigegeben hat.»

Die Expertin selbst trinkt gerne nussig-herben Canephora aus Brasilien oder Indien, nicht fermentiert und naturbelassen. «Aber unbedingt mit Zucker», sagt sie. «Mit Zucker ist ein Ristretto wie ein flüssiges Praliné – und das liebe ich!» Und dass Kaffee einfach immer geht, zeigt ihr Spezialrezept für heisse Tage: «Ich nehme einen Espresso, gebe etwas Orangensaft dazu, etwas Safran und Vanille. Dann aufschäumen und kalt servieren – ein Traum!»



In «Coffee Culture» finden sich historisch spannende Ausstellungsstücke. Aufgrund der zahlreichen Sammlerstücke wurde Anita Vietris Wohnung dafür zu klein.

Bilder Christian Roth