

RICCARDO SEITZ

«DAS ENTWICKELN NEUER REZEPTUREN BRAUCHT VIEL ZEIT»

Der Direktor der Firma Illycafé mit Sitz in Thalwil am linken Zürichseeufer erzählt im Interview unter anderem, worauf es bei gutem Kaffee ankommt.

HGZ: Herr Seitz, wie hat Illycafé die Corona-Krise bisher erlebt?

RICCARDO SEITZ: Es war und ist eine turbulente Zeit. Unsere Hauptkundschaft ist die Gastronomie, und diese leidet bekanntlich noch immer sehr stark unter der Pandemie. Das wirkt sich natürlich auch auf unsere Firma aus.

Wie gelingt es Ihnen, diese Herausforderung zu meistern?

Wir schauen nach vorne und sind gerade dabei, zwei neue Produkte auf den Markt zu bringen. Zudem unterstützt das Verkaufsteam von Illycafé unsere Kunden durch eine noch intensivere Betreuung.

Was hebt Illycafé sonst noch von der Konkurrenz ab, von der persönlichen Betreuung mal abgesehen?

Ich würde sagen, Illycafé hebt sich durch die lange Tradition qualitativ hochwertiger Produkte von der Konkurrenz ab. Die Firma wurde

1939 am Ufer des Zürichsees gegründet. Seither werden hierhin jährlich zirka 700 Tonnen rohe Kaffeebohnen importiert. Diese werden nach geheimer Rezeptur gemischt, geröstet und verpackt.

Zum Sortiment von Illycafé gehören auch die Sorten Gourmet Milano, Gourmet Napoli und Gourmet Venezia. Alle bestehen zu 100 Prozent aus Arabica-Bohnen. Wodurch gelingen die verschiedenen, geschmacklichen Nuancen?

«Erst mit dem Rösten entfalten sich die Aromen.»

Bei den Arabica-Bohnen gibt es je nach Herkunftsland der Kaffeebohnen grosse Unterschiede beim Geschmack. Beim Gourmet Napoli beispielsweise stammen die Bohnen aus vier verschiedenen Ländern. Doch nicht nur die Herkunft der Bohnen hat einen Einfluss. Auch der Röstgrad beeinflusst den Geschmack des Kaffees. Beim Gourmet Napoli etwa

handelt es sich um einen dunklen Röstgrad. Dadurch erhält der Kaffee einen intensiven, würzig-aromatischen Geschmack. Und er eignet sich dadurch auch hervorragend für kräftigen Espresso.

Sie hatten vorhin erwähnt, dass die Bohnen der Sorte Gourmet Napoli aus verschiedenen Ländern stammen. Wie entscheiden Sie, welche Bohnen bei einem neuen Rezept zum Zug kommen?

Das Entwickeln neuer Rezepturen braucht viel Zeit und Erfahrung. Meistens probiert die Direktion verschiedene Rohkaffees und wählt dann die einzelnen Sorten für eine neue Kaffeemischung aus. Diese wird anschliessend mit den Mitarbeitenden, unserem Verkaufsteam und einigen auserlesenen Kunden getestet, bevor wir das neue Produkt nach Bestehen aller Geschmacks-Kontrollen auf den Markt bringen.

Welche Rolle spielt das Thema Regionalität bei Illycafé?

Regionalität spielt eine wichtige Rolle. Unsere Rösterei am Zürichsee bietet Arbeitsplätze für 25 Mitarbeitende und ist lokal sehr stark verankert. Viele Bewohner der Region kennen Illycafé und kommen für den Kaffeekauf direkt bei uns in Thalwil/ZH vorbei.



Mehr Informationen unter:
www.illycafe.ch



Riccardo Seitz führt das Unternehmen Illycafé mit Sitz am linken Zürichseeufer in zweiter Generation und beschäftigt rund 25 Mitarbeitende. ZVG

Ich nehme an, die Kunden aus der Gastronomie werden den Kaffee kaum vor Ort beziehen.

In der Regel liefern wir den Kaffee an unsere Kunden aus der Gastronomie. Hat ein Kunde eine Frage, kommt unser Aussendienst ins Spiel. Dieser hat die nötige fachliche Kompetenz, um Gastronomen in allen Belangen rund um den Kaffee zu unterstützen.

Werden die Mitarbeitenden hier auch miteinbezogen?

Das hängt ganz vom Kunden ab. Auf Wunsch führen wir zum Beispiel spezielle Ausbildungskurse direkt beim Kunden oder bei uns in der Firma durch. Eine ständige Weiterbildung ist für alle Beteiligten von grosser Wichtigkeit. Sie ist nötig, um die Qualität in der Kaffeekultur pflegen und fördern zu können. Gastronomen sind darüber hinaus gut beraten, auf hochwertigen Kaffee zu setzen.

Weshalb?

Der Gast ist heutzutage kritisch und weiss Qualität in der Kaffeetasse zu schätzen. Stimmt diese, ist er auch bereit, mehr zu konsumieren und zu bezahlen.

INTERVIEW DESIRÉE KLARER

Zur Person

Riccardo Seitz (63) ist gelernter Jurist und wohnhaft im Zürcher Fluntern-Quartier. Seit 1989 ist er Co-Direktor der Firma Illycafé mit Sitz in Thalwil/ZH. Gemeinsam mit Co-Direktor Erich Isler leitet er die Firma mit 25 Mitarbeitenden in zweiter Generation. Aufgrund der Aufgabenvielfalt und der ständigen Herausforderungen fühlt sich Riccardo Seitz sehr wohl im KMU-Umfeld.

EIGENANZ

1/2 SEITE
QUER

270 X 184