VI CAFÉ AN DIE LEUTE KOMMT

DIE MACHER DER **ESPRESSOBAR VICAFÉ** ERÖFFNEN IM NOVEMBER IHRE ACHTE FILIALE UND DAMIT DIE ERSTE IN BASEL.

1 Die Bars sind nicht viel mehr als ein Fenster, hier an der Geroldstrasse in Zürich. **2** Der Gründer Christian Forrer auf dem Zürcher Sechseläuteplatz. **3** Der Milchkaffee (auch mit Sojadrink) ist nur eine von vielen Varianten. **4** Die Rösterei befindet sich in einer ehemaligen Zugwerkstatt in Zürich Altstetten.

FOTOS Flurina Rothenberger (1), Silvan Bucher (1)

Style: Trinken die Jungen eigentlich noch Kaffee oder nur Energy Drinks?
Christian Forrer: Gerade sie schätzen guten Kaffee, er gehört zum Lifestyle.

Sie halten die Leute an, für ihren Coffee to go den eigenen Mehrwegbecher mitzubringen.
Genau, wir belohnen mit einem Discount von fünfzig Rappen, wer seine Tasse mitbringt. Natürlich müssen wir auch Papierbecher anbieten, aber uns ist die Nachhaltigkeit sehr wichtig.

Mittlerweile gibt es sieben Standorte. Was sind Ihre Expansionsziele?
Im November eröffnen wir beim Bahnhof Basel ein achtes Café. Wir möchten zwei bis drei Standorte pro Jahr eröffnen.

Wie sind Sie zum Kaffee gekommen?
Mein Partner und ich kauften 2010 Vivi Kola, ein Eglisauer Produkt von 1938, damit dieses weiter bestehen konnte, und eröffneten dazu in Eglisau einen Laden. Damit dieser funktionierte, wollten wir ein weiteres Produkt anbieten. Kaffee passte perfekt, er ist wie Kola schwarz, koffeinhaltig, und ich liebe ihn.

Sie kommen aus Eglisau. Ein Tipp?
Das ist unsere Sommerbar im Bistrostil, die sich ab Mitte November in eine gemütliche Fondue-Hütte verwandelt.

Wo haben Sie den besten Kaffee getrunken – abgesehen von Vicafé?
Das war in Kapstadt in einem Café namens Deluxe Coffeeworks. Ich war begeistert vom Konzept, eine Miniösterei mit Kaffee zu verbinden. Diese Erfahrung war auch die Initialzündung für unsere Espressobar.

Ihr Lieblingsgetränk neben Kaffee?
Heisse Schokolade, aber nur mit echter Schokolade, wie etwa bei Schober.