

In einem persönlichen Interview mit Franziska Humbel erfuhren wir, was einen guten Kaffee ausmacht und wo ihr geheimer Lieblingsplatz in Thun liegt.

Was macht Humbel AG Kaffeemaschinen einzigartig?

Unser kleiner Familienbetrieb in der zweiten Generation macht uns einzigartig. Dadurch hat unsere Kundschaft immer dieselbe Ansprechperson. Zudem ist uns immer noch der persönliche Handschlag sehr wichtig und setzen nach wie vor auf ein grosses Vertrauen in die Leute, wodurch wir nicht immer alles in Papierform festhalten müssen. Dies ist möglich, weil wir klein und unkompliziert sind und so sehr flexibel auf die unterschiedlichen Kundenwünsche sowie Bedürfnisse eingehen können.

Welche Produkte führt ihr im Sortiment?

Hier unterscheiden wir zwischen Gastronomiemaschinen und Haushaltsmaschinen. Bei den Gastromaschinen sind wir die offizielle Werksvertretung von Thermoplan. Dies sind Schweizer Produkte, die zu achtzig Prozent in der Schweiz hergestellt werden. Zudem sind wir im Kanton Bern der Servicepartner von Rancillio und Egro. Bei den Haushaltsmaschinen haben wir für die Vollautomaten eine Siemens Vertretung und für die Siebträger die Servicevertretung von Rocket, Bezerra, Gilda und Rancillio. Wichtig zu erwähnen ist hier, dass man bei den halbautomatischen Siebträger das Know-how eines Baristas haben muss. Es gibt keine schlechten Kaffeemaschinen, aber ganz verschiedene Grundtypen. Daher bieten wir beim Kauf einer unserer Kaffeemaschinen auch einen einstündigen Grundkurs an, damit man dann auch einen köstlichen Kaffee geniessen kann.

Ist Kaffeemaschine gleich Kaffeemaschine?

Es gibt keine schlechten Kaffeemaschinen. Dies ist genau wie bei den Autos: Dort gibt es preiswerte, Mittelklassen und exklusive Modelle. Es kommt hierbei vor allem auf die Kenntnisse des Service Technikers an und dass er sie mit dem Kunden richtig einstellt, damit die Käuferin oder der Käufer mit der Kaffeemaschine köstlichen Kaffee machen kann.

Was macht für dich einen guten Kaffee aus?

Die richtige Einstellung. Es gibt verschiedene Qualitäten in Bezug auf die Kaffee Sorten. Dies bedeutet, dass man mit einem günstigen Kaffee auf jeden Fall nicht den gleichen Geschmack erhält wie z.B. mit einer teuren Kaffeesorte. Ich erkläre dies immer so, dass wenn man einen «Bernstein» Kaffee oben in die Mühle lässt, dann kommt unten auch wieder ein «Bernstein» Kaffee raus und kein «Diamant». Auch wenn die richtige Einstellung dabei wichtig ist und man wissen muss, wie man die Kaffeemaschine richtig einstellt: Kaffee ist und bleibt schlussendlich aber Geschmack Sache. So kann man mit der richtigen Einstellung das Beste aus dem Kaffee herausholen und sein volles Potenzial ausschöpfen.

Was ist dein Lieblingsplatz in der Region Thun?

Das ist ganz klar das Schloss Hünibach. Es liegt an einer wunderschönen Lage mit einem ruhigen Park. Ich liebe Schlösser und finde es faszinierend, wie man früher solche Bauten erschaffen konnte. Und auch die riesigen Bäume dort, die teilweise grösser als ein Grundstück sind, beeindruckten mich. Das finde ich eindrucklich und einfach Hammer. Man kann dort super etwas zum Essen mitnehmen und in diesem kleinen Naherholungsgebiet den Ausblick über den See geniessen.