



Die Entdeckung der Langsamkeit

Blick hinter die Kulissen zweier Gourmet-Röstereien

Kaffee ist ein Genussmittel. In kleinen Spezialitäten-Röstereien wird das Thema sogar auf Gourmetniveau gespielt. Ähnlichkeiten mit einem weiteren edlen Produkt – dem Wein – sind teilweise zufällig, teilweise aber durchaus erwünscht

von KIRSTEN POSAUTZ

Ein Hauch von Karamellduft liegt in der Luft, eine Ladung Bohnen dreht sich in der mit Gas befeuerten Tooper-Trommelröstmaschine, die am hinteren Ende der großen Halle steht. Die kleinere Schwester – ebenfalls ein türkisches Fabrikat der Firma Tooper – hat Ruhetag; sie wird für die Produktion von kleineren Mengen verwendet, also für die besonderen Spezialitäten unter all den Spezialitäten. Es ist Montag und damit einer der beiden Rösttage in der Landsberger Gourmet Rösterei Henning Böhm. Rund 1,2 Tonnen Bohnen werden an einem Tag wie diesem verarbeitet. Röstmeister und Inhaber Henning Böhm geht konzentriert und routiniert vor, entnimmt mit dem Probenzieher immer wieder Bohnen aus der Trommel und hält sie unter die Tageslichtlampe. Wo der Laie braune Bohnen und nochmals braune Bohnen sieht, erkennt der Fachmann in den Nuancen den Grad der Röstung. Um den Bohnen den vollen Geschmack zu entlocken, gilt es eine Punktlandung zu erzielen. »Wir rösten ausschließlich nach Farbe«, erläutert Henning Böhm. Auch das

In der Landsberger Gourmet-Rösterei ist das Rösten Chefsache: Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, kontrolliert Henning Böhm während des rund halbstündigen Vorgangs immer wieder die Farbe und das Röstbild (li.)

Röstbild wird betrachtet und anhand von Mustern abgeglichen. Wäre es ungleichmäßig, wäre das ein Hinweis darauf, dass die Bohnen unterschiedliche Reifegrade haben. Beim »Sulawesi Kalossi« aus Indonesien sei das allerdings ein Markenzeichen, wie der Experte erklärt.

Klasse statt Masse, heißt in der Landsberger Kaffeerösterei die Devise. Gearbeitet wird im traditionellen Trommelröstverfahren bei niedrigen Temperaturen und im Vergleich zu industriellen Röstungen »sehr langsam«. »Um die 180 bis 220 Grad Celsius und zwischen 22 und 28 Minuten«, gibt Böhm als Richtwert an. Röstreizstoffe würden bei diesem aufwendigen Verfahren erst gar nicht entstehen, Säuren wie die unerwünschte Chlorogensäure minimiert – spricht »rausgeröstet«. Denn neben dem Geschmack geht es beim Kaffee auch um die Bekömmlichkeit. Ein guter Kaffee dürfe keinesfalls sauer oder bitter schmecken, eher weich, aromatisch und schokoladig. Zur Umschreibung der Sorten fallen Begriffe wie »duftige Fülle«, »komplexer Körper«, »feine Frucht« und »angenehmer Abgang«, die an edle Weine erinnern.

Um tatsächlich Gourmetqualität zu erzielen, spielen neben den Faktoren Zeit und Temperatur auch die Frischluft eine Rolle, die beim Röstvorgang zugeführt wird – anstatt der ebenfalls praktizierten Abgaszirkulation. Auch gekühlt wird bei



LEAFLINE

TEEPORZELLAN
FÜR GASTGEBER



MEßMER PROFILINE
TEE FÜR GASTGEBER

Gastronomie- und Großverbraucher-Service
Tel.: 04105/5 04-0 · Fax: 04105/6 24-0
☎ 3 12- / - 8

Informationen auch über den

2.3 3 12-

(0,09 Euro/Min. aus dem dt. Festnetz, max. 0,42 Euro/Min. aus Mobilfunknetzen).

Böhm ausschließlich mit Frischluft, nicht mit Wasser. »Aufwendiger gehts eigentlich nicht«, sagt er. Prinzipiell sei das Rösten kein Hexenwerk und könne von jedem erlernt werden. Man brauche dazu lediglich Zeit, Wissen und natürlich ein gewisses Faible für das Produkt.

Was beim Rösten als Karamellduft wahrgenommen wird, kommt von der sogenannten Maillard-Reaktion – ein Karamellisierungsprozess, der durch die Hitze ausgelöst wird. Zucker verbindet sich dabei mit Aminosäuren, Peptiden und Proteinen. Endprodukte sind Glykosyl-Amin und Melanoidine, bräunliche bitter-süße Substanzen, die hauptsächlich den Geschmack des Kaffees ausmachen. Außerdem entstehen aromatische Moleküle, die dem Produkt die typische Duftnote geben. Aber die entwickeln sich erst etwas später, nach dem »Ausgasen« – ein Prozess, bei dem das Kohlendioxid entweicht.

Natürlich spielt auch eine Rolle, was beim Rösten in die Trommel kommt, denn Qualität fängt beim Einkauf an. Je nach Land und Provenienz variieren die Rohkaffees in Form, Farbe, Größe und Duft. Auffällig volumig ist zum Beispiel die sogenannte Elefantenbohne des Arabicas »Guatemala Maragogype«, den die Gourmet-Rösterei im Programm hat. Andere Bohnen sind rundlich, die Farbnuancen gehen von gelblich über grünlich bis bläulich, wie Henning Böhm anhand von Proben zeigt. Neben diesen optischen Merkmalen gibt es Qualitätsunterschiede, die mit der Ernte der Kaffeekirschen per Hand (»Picking« und »Stripping«) oder maschinell und mit der nachfolgenden Aufbereitung zu tun haben. Hier ist die trockene Aufbereitung als natürliches Verfahren ein Qualitätsmerkmal; bestimmte Regionen arbeiten aber auch aus klimatischen Gründen grundsätzlich mit dem »washing«-Verfahren. Böhm: »Hierbei entsteht ein ande-



rer Geschmack, der ebenfalls seine Liebhaber hat.« Danach kommt die Absiebung: Bei der ersten erhält man die größten und reifsten Bohnen, also die höchste Qualitätsstufe. Dafür steht zum Beispiel der Zusatz »Supremo« bei kolumbianischen Kaffees. Neben sortenreinen Provenienzen – darunter Raritäten wie der »Ecuador Galapagos El Cafetal« mit einer sehr kleinen Ernte und in Bioqualität – hat die Landsberger Rösterei sieben Gourmetmischungen im Programm. Einige Kaffees tragen das europäische Biosiegel, andere das der Rainforest Alliance.

»Wir haben rund 2000 Kunden, darunter auch einige Hotels«, erklärt der Inhaber der Rösterei. Dies sind Häuser, die dem Thema Kaffee ähnliche Bedeutung zukommen lassen wie dem Wein.« Damit die Gourmetqualität auch bis in die Tasse und damit zum Gast komme, spiele die Zubereitung als »letzte Veredelungsstufe« eine wichtige Rolle. Stichwort:

Produktqualität beginnt bei der Ernte der Kaffeekirschen – zum Beispiel durch das aufwendige »Picking« (li.) – und reicht bis hin zur Trocknung (re.) und Handauslese der Rohkaffee-Bohnen (Mi.)

Auch in der Spezialitätenrösterei BlankRoast spielt der Manufakturgedanke eine große Rolle

Maschinenpflege. Denn wenn sich beispielsweise die im Produkt enthaltenen Öle und Fette an den kaffeeführenden Teilen der Maschinen absetzen und diese nicht regelmäßig gereinigt werden, kommt es trotz Qualitätskaffee zu Einbußen beim Geschmack.

Rebholzröstung als Markenzeichen

Auch für Spezialitätenröster Holger K. Blank, Gründer und Inhaber von BlankRoast in Neustadt an der Weinstraße, spielt der Manufakturgedanke eine große Rolle. Auch er arbeitet mit dem Langzeitröstverfahren im Trommelröster, auch er achtet auf Top-Qualität bei der Rohware, auch seine Produkte sind Bio- und Fair-Trade-zertifiziert. Als regionale Besonderheit röstet die mitten in der Pfälzer Weinregion gelegene Kaffeemanufaktur mit Rebholz aus den Bio-Weinstöcken der Umgebung. Zunächst röstet Blank die Rebholz-Kaffees wie

andere Langzeitröster auch. Direkt nach der zweiten Röststufe werden zuvor gewässerte Rebholzstückchen in einer Schublade am Röster hinzugefügt. So werden die Bohnen zum Abschluss der Röstung noch



einmal mit Feuchtigkeit versorgt und nehmen diese auf. Um den Prozess der »Ausgasung« und den anschließenden Reifeprozess zu verlangsamen und möglichst viele Aromen zu bewahren, werden die Bohnen in Bariquefässern zwischengelagert.

Holger Blank (Foto) spielt bewusst mit der Verbindung von Wein und Kaffee. »Beides sind hochsensible Pflanzen und bringen es auf über 300 Aromen.« Aber natürlich ist die Rebholzröstung gleichfalls ein Alleinstellungsmerkmal und ein Marketinginstrument. Eines, das sich die Hotels, die er beliefert, ebenfalls zunutze machen können. Denn wer weiß, was er serviert

bekommt, kann es noch besser genießen – bei Weinen und Speisen in der gehobenen Gastronomie eine Selbstverständlichkeit. »Wir haben es in einigen Häusern geschafft, dass die Geschichte unserer Produkte weiter zum Gast transportiert wird«, freut sich Blank. Wer die individuelle Note noch steigern möchte, kann sich eine eigene Kaffeespezialität für sein Hotel kreieren lassen. Ansonsten hat BlankRoast zwölf Sorten im Angebot, die Namen beziehen sich auf das Herkunftsland oder die Eigenschaft der Kaffeebohne. Alle enden mit »e« – »Kreme«, »Moone«, »Flore« – und tragen ein Symbol. Zu jedem Kaffee gibt es ein Exposé, in dem Röstbild, Geschmack, Herkunft und weitere Details beschrieben sind. So können die Hotelmitarbeiter an der Bar oder im Restaurant die Spezialitäten auch als solche anbieten. Blank: »Wer das Thema Kaffee auf einem hohen Level spielen möchte, muss das Produkt entsprechend versiert verkaufen – ganz ähnlich wie den Wein.«

Info: www.gourmetroesterei.de • www.blank-roast.de

Neue Gerätegeneration

»New Generation« heißt die Technologieplattform des Kaffeefullautomaten »WMF 8000 S«. Für dieses Konzept wurden alle zentralen Maschinenkomponenten neu entwickelt – von der Brühinheit über die Hochleistungsmöhlen und Produktbehälter bis hin zu den Wasser- und Milchsystemen. Für die komfortable Steuerung und Wartung wurde ein Windows-CE-basiertes MMI-Touchdisplay (Man-Machine-Interface) entwickelt. Grafische Benutzeroberflächen führen intuitiv und schnell durch die Geräteeinstellungen, Reinigungsvorgänge und Wartungsabläufe. Solide Bauteile wie die neue Brühinheit mit Edelstahlbrühkammer und gesenkgeschmiedetem Grundgestell garantieren eine lange Lebensdauer. Hinzu kommen robuste Hochleistungsmöhlen, die nach Auskunft des Herstellers durch hohe Mahlgeschwindigkeit bei gleichzeitig minimalem Arbeitsgeräusch überzeugen. Die vier neu gestalteten, spülmaschinengeeigneten Produktbehälter wurden mit einer Zentralverriegelung ausgestattet. Ein über das MMI-Touchdisplay auswählbarer Handeinwurf fährt automatisch aus und ermöglicht zudem den Einsatz einer weiteren Kaffeesorte. Die neue »WMF 8000 S« hat die Maße 39 x 74 x 60 Zentimeter. Ein erhöhtes Grundgestell erlaubt das mühelose Reinigen der Thekenflächen, sobald Satzbehälter und Tropfschale entnommen sind. Auch der Tassenauslauf wurde komplett überarbeitet. Anstatt den Auslauf nach unten zur Tasse beziehungsweise zum Glas zu führen, wird der gesamte Tassentisch nach oben gefahren, wodurch sich ein Abknicken der Schläuche vermeiden lässt. Info: www.wmf.de



Die vier neu gestalteten, spülmaschinengeeigneten Produktbehälter wurden mit einer Zentralverriegelung ausgestattet. Ein über das MMI-Touchdisplay auswählbarer Handeinwurf fährt automatisch aus und ermöglicht zudem den Einsatz einer weiteren Kaffeesorte. Die neue »WMF 8000 S« hat die Maße 39 x 74 x 60 Zentimeter. Ein erhöhtes Grundgestell erlaubt das mühelose Reinigen der Thekenflächen, sobald Satzbehälter und Tropfschale entnommen sind. Auch der Tassenauslauf wurde komplett überarbeitet. Anstatt den Auslauf nach unten zur Tasse beziehungsweise zum Glas zu führen, wird der gesamte Tassentisch nach oben gefahren, wodurch sich ein Abknicken der Schläuche vermeiden lässt. Info: www.wmf.de



MANCHE MOMENTE SIND GOLD WERT.



Dallmayr
GASTRONOMIE-SERVICE

Die perfekte Crema
www.dallmayr.de/crema

