

# Das Geheimnis der schwarzen Bohnen

Rohkaffee wird zunehmend schonend geröstet, was die Bekömmlichkeit verbessert. Auch kommt Parzellenkaffee in Mode, der die lokale Besonderheiten des Terroirs in die Tasse bringt.

VON GEORG KÜFFNER

Weinliebhaber haben ihr Lektion längst gelernt. Ihnen muss man nicht mehr die (im wahrsten Sinne des Wortes) einzigartigen Vorzüge eines unverwechselbaren Lagenweins erklären. Ihnen geht der Begriff vom Terroir-Charakter flüssig über die Lippen. Wobei nicht jeder selbsternannte Experte weiß, dass damit nicht allein die aus der jeweiligen Bodenstruktur kommende Geschmacksnote gemeint ist. Unter Terroir wird viel mehr verstanden. Außer den statischen Randbedingungen wie Boden, Hanglage und Klima gehören auch individuelle Einflussfaktoren dazu. Das sind etwa die Rebden, die Ertragshöhe und die sogenannte Reberziehung.

Alle diese Faktoren prägen den Wein, der, streng nach diesen Vorgaben erzeugt, jedes Jahr anders schmeckt - und vergleichsweise teuer ist. Dass er dennoch seine Anhänger findet, liegt am Hang zur Individualität einer Kundengruppe, die es leid ist, sich dem Diktat des Massen- und Einheitsgeschmacks unterzuordnen. Jenem Massengeschmack, den etwa die großen amerikanischen Weinproduzenten wie Gallo oder Mondavi Jahr für Jahr mit viel ausgetüftelter Technik in ihre Weine „hineinkonstruieren“. Nicht umsonst spricht man in diesem Zusammenhang auch von Designerweinen.

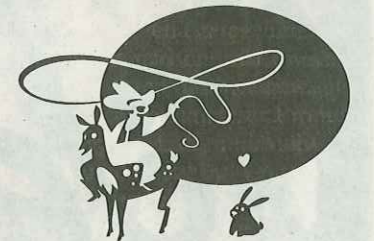
Und der Analogieschluss zum



Chargenbetrieb: Wie in fast allen Kleinröstereien wird auch bei Rosario Bonafede der Robkaffee in einer „Heiztrommel“ langsam und damit schonend auf Temperatur gebracht.

Fotos Stefan Blume

## LANDPARTIE



## Das Prinzip Hoffnung

JEFFE MANGOLD

W weiß sind die Türme, Dächer, Zweige. Und das Jahr geht auf die Neige“, hatte Theodor Fontane einst Wunschilder, die uns berühren, für die Jahreszeit vorgegeben. Nichts davon in diesem (neuen) Jahr, auch schon nicht zur Weihnachtszeit. Nasskalt steht der Wald seit Wochen im Grauschleier ohne Trennlinie gegen den Horizont. Ab und an ein Placken Nassschnee, der am nächsten Morgen wieder verschwunden ist. Wen schert das andererseits, solange Bullerjan, ein guter alter stinkiger Öl- oder Kachelofen und ein ffener Kamin ihrer anheimelnden Aufgabe nachkommen. Das hat auch Rüdiger, die Wochenend-Leihkatze vom Nachbarn, längst mitgekriegt und ist vom reinen, in den Mäusepopulationen hoch gefürchteten Outdoor-Jäger zum wärmespeichernden Ofenbankträumer mutiert. Den Unbilden der Witterung zum Trotz werden in diesen Tagen die guten Vorsätze fürs neue Jahr durchaus mit sonnigem Gemüt getroffen. Gerade für Menschen mit „Zurück zur Natur“-Syndrom sind sie mannigfaltiger Art. Eine inzwischen auch für Neu-Landbewohner gesetzlich vorgeschriebene Unterweisung an einer Motorsäge zu absolvieren, gehört dazu. Ein Nachtglas sollte ebenfalls längst angeschafft sein. Unvergessen der erschrockene Blick des befreundeten Försters auf mein vierfaches Wanderglas, mit dem ich ihn zur Jagd auf Wildschweine, die uns im Mondschein begegnen könnten, be-

Kaffee: Designerkaffee ist das, was unter den Markennamen „Beste Bohne“ oder „Krönung“ verkauft wird. Diese Produkte haben vordergründig ihr Gutes. Ähnlich wie beim Besuch der Filiale einer der weltweit tätigen Schnellrestaurantketten soll der Kunde darauf vertrauen können, stets das gleiche Geschmacksmuster der Fleischaufgabe und beim Brötchen die gleich schlaife Tektur geboten zu bekommen. Ein „Sana“-Kaffee muss stets gleich schmecken, was für die Kaffeemacher durchaus eine Herausforderung ist.

Von dieser Einheitsware hält der promovierte Mediziner und seit über zehn Jahren als Kaffeexperte weltweit angefragte Steffen Schwarz nichts. Der mit seinen Firmen in Mannheim sitzende Schwarz tanzt gleich auf mehreren Hochzeiten, betreibt er doch Coffee-Shops, veranstaltet Barista-Lehrgänge, kauft Kaffee in eher kleinen Mengen direkt beim Erzeuger und berät zudem Kaffehersteller und -vermarkter. Schwarz nutzt dazu die während seiner Mediziner- ausbildung erworbenen naturwissenschaftlichen Fähigkeiten, hat er sich doch zum Ziel gesetzt, hinter den komplexen Chemismus und die physikalischen Prozesse zu blicken, die die Kaffeebohne auf ihrem Lebensweg von der Plantage bis in das Sieb einer Espresso- maschine durchläuft. Denn nur wer diese Einflussfaktoren genau kennt, weiß den Weg zum optimalen Geschmackserlebnis. Und den sucht Schwarz mit aller nur denkbaren Akribie.

Drei grundlegende Stellschrauben stehen ihm zur Verfügung: der Anbau, verbunden mit dem anschließenden Waschen und Trocknen der reifen Kaffeebohnen, dann das Rösten und zuletzt die Zubereitung. Davon ist der dritte und letzte Schritt am weitesten in den Wahrnehmungsbereich der Konsumenten vorgedrungen, werden doch vor allem in Mittel- und Nordeuropa pflegeintensive Kaffeevoll- und -halbautomaten massenhaft verkauft. Kapselmaschinen versprechen für viel Geld vor allem Image, werden aber wegen ihres verschwenderischen Umgangs mit Verpackungsmaterial (Aluminium) lebhaft kritisiert. Das alles ficht den gestandenen Italiener nicht an. Er trinkt seinen Caffè weiter in der Bar um die Ecke und überlässt es Fachkräften, den optimalen Mahlgrad und die richtige

Kombination aus Brüh-temperatur und -druck zu finden.

Schwarz gehört zu der eher kleinen Gruppe von Kaffeexperten, die sich dem „Parzellenkaffee“ verschrieben haben. So kauft er seinen Rohkaffee direkt bei der Fazenda Dutra (Brasilien) und der Palhope Estate (Indien), was ermöglicht, die unverwechselbaren Geschmacksprofile der auf zum Teil handtuchgroßen Parzellen geernteten Bohnen zu konservieren. Die Ernte jeder Plantagenterrasse wird

dazu separat verarbeitet, was wie Schwarz erklärt, den Einfluss der Varietät (Gattung und Art der Kaffeepflanze), des Terroirs, des Mikroklimas und der Höhenlage zum Ausdruck bringt. Zudem wird der Rohkaffee (selbstverständlich) schonend aufbereitet. Was heißt, dass das Fruchtfleisch unter fließendem Wasser in einer Presse von den Bohnen abgequetscht wird. Anschließend sorgen (natürliche) Bakterien und Enzyme für die erforderliche Fermentation,

um so dem Kaffee unerwünschte Gerbstoffe zu entziehen.

Alle diese Details können die Kunden den Aufklebern des in golden glänzenden Tütchen aromageschützt verpackten Schwarz-Kaffees nachlesen. Hier steht auch der Hinweis, in welcher Höhe der jeweilige Kaffee angebaut wird. Und man findet ein Best-Before-Date, was darauf schließen lässt, dass man Kaffee durchaus eine Weile liegen lassen kann. Aber eben nicht zu lange, damit nicht

die ihm mühsam beigebrachten Röstaromen vorzeitig verpuffen.

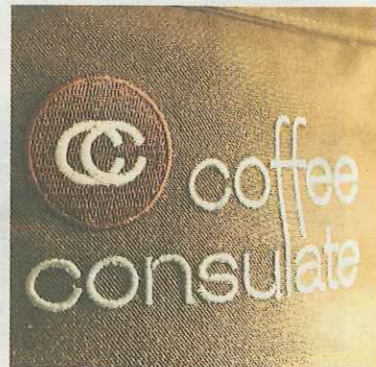
Damit kommen wir zum Rösten, dem Prozess, bei dem Säuren abgebaut werden und gleichzeitig die gewünschte Aromafülle, der „Körper“ und die Bitternoten entstehen. Erst durch das Rösten werden die bis zu 2000 flüchtigen, sensorisch aktiven Substanzen gebildet, die den Geruch frischen Kaffees ausmachen. Dazu kommen noch jede Menge nicht flüchtige Stoffe, die „nur“ von der Zunge wahrgenommen werden. Ohne Rösten also kein erbauliches Kaffeearoma, für das ganz wesentlich die sogenannte Maillard-Reaktion verantwortlich ist. Das ist der Prozess, den jeder Hobbykoch beim Anbraten eines Steaks auslöst: Zucker und Aminosäuren reagieren und erzeugen die begehrten Röstaromen – was aber nichts mit der allseits bekannten Karamellisierung zu tun hat.

Das Rösten von Kaffee ist ein überaus komplexer und zudem energieintensiver Prozess. In Großröstereien versucht man daher, die Röstzeiten zu verkürzen und gleichzeitig den Durchsatz zu erhöhen. Vier Tonnen je Stunde sind Mengen, die heute von modernen Anlagen verarbeitet werden können, was in der Regel das Arbeiten mit kontinuierlich zu betreibenden Röstapparaten voraussetzt. Anders arbeiten die immer mehr in Mode kommenden Kleinröster, die in Kaffeeäden aufgebaut und von der Kundschaft bestaunt werden können. Hier kommt der Rohkaffee chargenweise in den Einfülltrichter, von wo aus er in die vorgeheizte Trommel gelangt. Je nach Sorte und gewünschtem Röstgrad bleiben die Kaffeebohnen zwischen 13 und 22 Minuten und bei Temperaturen von 200 bis 230 Grad in der Trommel. Dieses „schonende“ Rösten gewinnt immer mehr Anhänger, kann dadurch doch mehr Chlorgensäure abgebaut werden, was den Kaffee bekömmlicher, aber durch den größeren Aufwand, auch teurer macht.

Wie Schwarz erläutert, muss für jeden Rohkaffee die optimale Temperaturverlaufskurve gefunden werden. Dazu ist auch heute in der Welt der Supercomputer vor allem Erfahrung notwendig. Anhaltspunkte liefert das „Proberösten“ in eigens dafür konstruierten Kleinanlagen. Sie ermöglichen, was lange nicht möglich war, während des Röstens die Bohnen im Blick zu be-



**Sichtglas:** Der Blick in die Rösttrommel hilft bei der Prozesssteuerung.

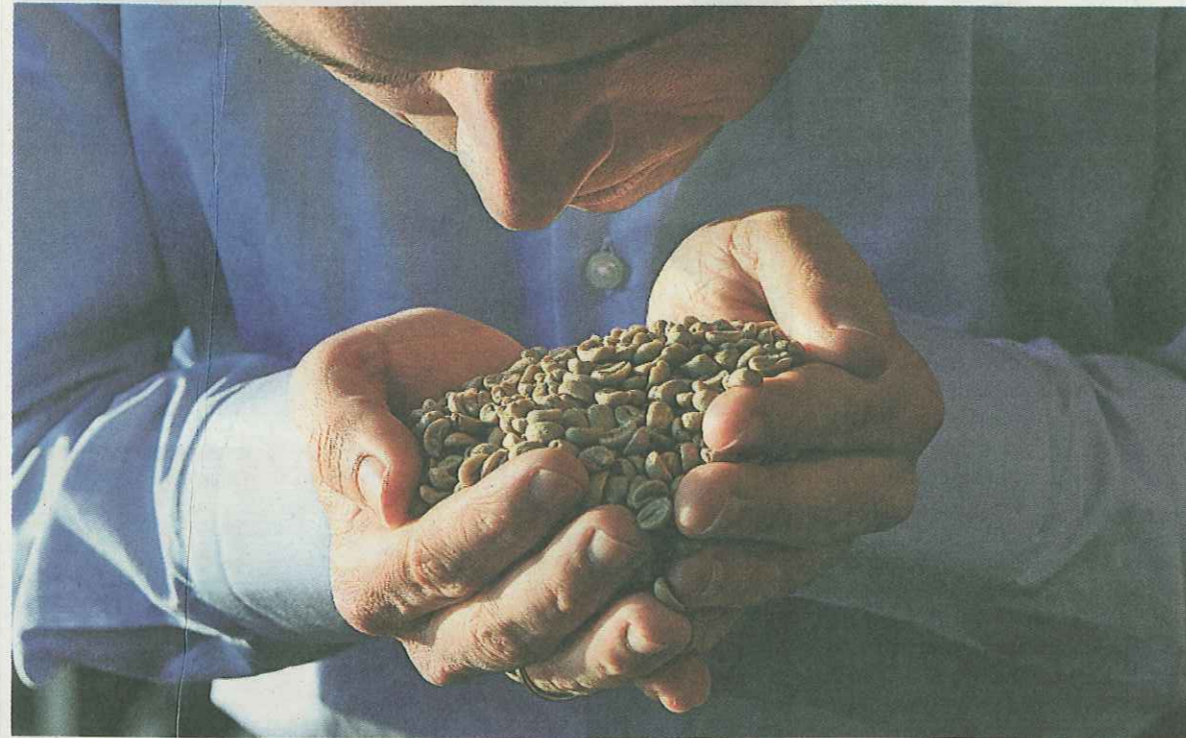


**Coffee Consulate:** Das doppelte „C“ steht für Parzellenkaffee aus Brasilien.



**Aqua Limpa:** Nur sechs Sack wurden von diesem „Lagen“-Kaffee geerntet.

halten. Und ganz wichtig: Für das Finden des richtigen Röstgrads und der „nachzufahrenden“ Röstverlaufskurve bedient man sich immer noch des von dem Engländer Richard Evans zu Beginn des neunzehnten Jahrhunderts eingeführten „Probeziehers“. Das ist ein unspektakuläres Gerät, das dem Probestecher sehr nahe kommt, wie er zum Überprüfen des Reifegrads eines Schweizer Käses eingesetzt wird: ein Rohr mit löffelförmiger Öffnung und einem Griff an einem Ende, das durch eine Hohlachse in die rotierende Rösttrommel eingeführt werden kann. Mit ihm holt man in regelmäßigen Abständen einige Bohnen aus dem Röster, schaut drauf und entscheidet dann, wie lange der Kaffee noch in der Trommel bleiben soll.



**Schnüffelprobe:** Die Qualität seines Parzellenkaffees prüft Steffen Schwarz intensiv – und mit Hingabe.



**Probe aus dem Röster:** Der Röstprozess lässt sich nur schwer automatisieren. „Zwischenprüfungen“ sind erforderlich.

gleichen Worte. Nicht selten sind die gelobten (Ver-) Verbesserungsabsichten aber schlicht „geschmäcklerischer“ Art. Hierzulande ein gutes Beispiel ist das „Lakefleischessen“ am Lagerfeuer. Wird man eines Tages zu einem solchen Feuer geladen, hat man eine ernstzunehmende Stufe der lokalen Akzeptanz geschafft. Jetzt heißt es die Zähne zusammen- und sich durchbeißen vor den misstrauischen Blicken der einheimischen Lakefleisch-Granden. Denn der zwei bis drei Tage in einer Lake aus Pökelsalz und Wasser vorbereitete Schweinkram erfordert Härte und Verzicht auf alle erworbenen Kenntnisse des Genießerdaseins, wenn er in der Alufolie schwarz verkohlt und heiß wie die Hölle zum Verzehr aus der Glut des Feuers geholt wird. Das kann man besser machen – alles, was dazugehört, liefert etwa der ambitionierte junge Neuhüttener Biometzger Gerhard Huth, sein Motto „Huth ab vor guter Qualität im Spessart“ trifft es auf den Kopf. Um „traditionellen“ Lakefleisch-Exzessen – also solchen mit starkem Burn-out-Syndrom – zu entgehen, gibt man dessen wunderbaren, in Meersalz eingelegten Schweinebauch in die Glut, diesen statt in Alufolie in Pergamentpapier oder in nasses Zeitungspapier eingewickelt, welches nach Huthscher Anleitung „keine Boulevardzeitung“ sein soll. Ein Hochgenuss, selbst ohne massive Löscharbeiten mittels Keiler-Weizenbiers, spritzähnlichen Obstlern oder selbst mitgebrachtem Silvanerliter von Fürst Löwenstein. Ganz ohne Lakefeuerromantik geht das kulinarische Upgrading aber auch im Huthladen selbst. Was alleine seine eigens gebaute Lehmkammer als Schatzkammer luftgetrockneter Wurst- und Schinken-Kulinarien hergibt, ist einsame Mittelgebirgsspitze. Da genügen die mit Ziegelsteinen aufgemauerten und mit mehrjährig gesumpfter Marmorkalkfarbe gestrichenen zehn Quadratmeter mit ihrem durch Fußbodenheizung und Deckenkühlung erzeugten idealen Klima zwischen geregelter Luftfeuchtigkeit und optimal trockener Luft, um durch die hier gewachsenen, aromagesegneten Produkte endgültig vom Lidl- und Aldi-Glauben abzufallen. Zu moderaten Preisen. Gut denkbar, dass bei einigen Landeslust-Neuzugängen die Mundpropaganda über den guten Metzger schon ihre Wirkung getan hat. Zumindest kann man ihr wissendes „Hier draußen bin ich erst auf den Geschmack gekommen“ so verstehen.