

# Kaffee statt Biersuppe

Kaffee-Experte Steffen Schwarz kommt nach Bayreuth – Was einen Kaffee gut macht

## BAYREUTH

Kaffee-Experte Dr. Steffen Schwarz, Geschäftsführer von Coffee Consulate, kommt am Freitag, 11. Mai, und Samstag, 12. Mai, nach Bayreuth und erklärt während dreier Kaffee-Seminare, wie man das Allerweltsgetränk schonend und mit Genuss zubereitet. KURIER-Volontärin Christina Knorz hat sich vorab auf den Geschmack bringen lassen.

**KURIER:** Wie kamen Sie dazu, Kaffeeseminare anzubieten?

**Schwarz:** Die schlechte Art, wie das Produkt dargeboten wird. Kaffee wird meist in untrinkbarer Form angeboten. Wenn man sieht, welcher Aufwand getrieben wird, um Kaffee zu uns zu bringen, wie weit er reist, welche Arbeit im Anbau steckt und wie schnell er dann kaputt gemacht wird, drängt sich die Frage auf, ob man ihn nicht auch gut machen kann.

**KURIER:** Können Laien guten Kaffee nachen?

**Schwarz:** Ja. Es ist eine Frage des Know-how und des Wollens. Teures Geld dafür auszugeben, ist gar nicht entscheidend. Es geht darum, die essentiellen Dinge in der Zubereitung zu verstehen.

**KURIER:** Wie kann denn der ein Bayreuther zu einem guten Kaffee kommen?

**Schwarz:** Zunächst, indem er sich fragt: Schmeckt mir der Kaffee so, wie ich ihn bereite? Und sich zu überlegen: Verändert sich der Kaffee, wenn ich ihn so oder so zubereite? Und wohin entwickelt er sich? Meist gibt es bei Kaffee nur die Kategorie stark oder schwach. Aber das ist ja bei weitem nicht alles. Es kommt hinzu, wie süß die Bohne ist, wie bitter, wie

fruchtig, wie säuerlich. Es gibt eine große Bandbreite an Aromen, die sich im Kaffee finden. Wie der Kaffee geröstet und zubereitet wird, beeinflusst seinen Geschmack.

**KURIER:** Dann, nehme ich an, kaufen Sie nicht den vakuumverpackten Kaffee im Supermarkt?

**Schwarz:** (lacht) Das ist richtig. Man sieht bei allen Lebensmitteln, dass Frische einer Rolle spielt. Kaffee ist auch ein Frischeprodukt. Sie müssen den Kaffee frisch zubereiten. Sie brauchen frisches Wasser. Sie müssen den Kaffee frisch mahlen. Und zwar portionsweise. Das ist der große Trick des Vollautomaten. Aber wenn sie auch für den Filterkaffee jedes Mal frisch mahlen und aufbrühen, können sie auch einen hervorragenden Kaffee bekommen. Zum Beispiel, wenn Sie eine Bayreuther Kaffeekanne einsetzen. Wie sie im Haus Walküre hergestellt wird. Der letzte Hersteller weltweit, der so etwas überhaupt noch macht. Ein altes Filterverfahren, das ganz ohne Papier auskommt. So hat man keine Geschmacksbeeinträchtigungen. Hier kommen Wasser und Kaffee überall gleich viel in Kontakt miteinander. Nicht wie in einer spitz zulaufenden Filtertüte, in der ich einige Bereiche habe, wo das Wasser einen langen Weg durch den Kaffee zurücklegt und an anderer Stelle einen kurzen. So habe ich eine einheitliche Extraktion. Das ist dramatisch im Geschmack und in der Verträglichkeit.

**KURIER:** Was macht den Kaffee verträglich, was macht ihn unverträglich?

**Schwarz:** Das hängt von den Säuren ab. Das Koffein ist gar nicht der große Punkt. Wie der Kaffee geröstet wird, spielt beim Säuregehalt eine große Rolle. Röste ich ihn langsam – oder schnell, mit hohen Temperaturen,

wie in der industriellen Fertigung. Die paar Kleinröster in Deutschland haben aber nur ein Marktvolumen von unter 0,4 Prozent. Die Chance, einen zu finden, ist relativ gering. So was kriegt man nur noch in Delikatessen-Geschäften, bei Kleinröstern, in guten Coffeeshops, oder – leider etwas entmystifiziert – über das Internet. Heute kann man alles bestellen.

**KURIER:** Was sagen Sie zu Markenprodukten wie Eduscho oder Lavazza, die eine bessere Qualität für sich beanspruchen?

**Schwarz:** Nun, das ist ein demografisches Phänomen. Fragen Sie jemanden, der leidenschaftlich gerne Pizza im Holzofen backt nach Tiefkühlpizza. Es ist eine Frage der eigenen Geschmacksentwicklung, dessen, was man gewohnt ist und dessen, was man bereit ist, zu akzeptieren. Ein gewisser Luxus, auf den man sich eingelassen hat. Wie beim Wein.

**KURIER:** Was sagen Sie denn zu den herkömmlichen in Deutschland gebräuchlichen Kaffeemaschinen?

**Schwarz:** Tja. Lieber nix. In den normalen Hauskaffeemaschinen, die wir in Deutschland haben, ist die Temperatur zu ungleichmäßig und das führt zu einer komplett falschen Extraktion.

**KURIER:** Was wollen Sie in Ihrem Seminar den Menschen beibringen?

**Schwarz:** Mit Genuss Kaffee zu trinken.

**KURIER:** Was macht Kaffee so besonders?

**Schwarz:** Es ist das Produkt, das alle Kulturen, Kontinente und Jahrhunderte miteinander verbindet, und das seit 1500 Jahren. Als Getränk haben es die Jemeniten erfunden. In seiner



Kaffee richtig zuzubereiten, ist keine Kunst – ihn zu verlieren schon. Foto: nk

Urform als gekaute Kirsche die Äthiopier. Die ersten großen Plantagen gab es in Sri Lanka. Die Franzosen brachten 1721 drei Kaffeepflanzen nach Amerika. Das erste Kaffeehaus in Deutschland stand 1673 in Bremen. Es war ein Modegetränk, das in Deutschland die Biersuppe zum Frühstück abgelöst hat. Der Kaffee wurde von der christlichen Religion akzeptiert, sonst hätte er nie so eine große Verbreitung gefunden. Er sollte als satanisches Getränk verboten werden. Aber Papst Clemens VIII hat das

sehr naturwissenschaftlich betrachtet und den Kaffee freigegeben.

**INFO** Dr. Steffen Schwarz bietet drei Seminare in der Kantine der Porzellanfabrik Walküre in Bayreuth, Gravenreutherstraße 5, an. Freitag, 11. Mai: 16 bis 19 Uhr, Barista – auf dem Weg zum Profi – für Gastronomen und Espressoliebhaber. Samstag, 12. Mai: 10 bis 13 Uhr, Kaffee – von der Bohne bis zur Tasse. 14 bis 17 Uhr Espresso. Anmeldung unter 09 21/78 93 07 60.