



# Der Kaffee-Doktor

Der ehemalige Chirurg Steffen Schwarz macht Röster, Verkoster und Barchefs fit für die Praxis mit der Bohne

niert und von Steffen Schwarz' Passion für feinen Kaffee angesteckt. Sein Traum: „Dass der Kaffee in der Spitzengastronomie mit dem gleichem Respekt und Know-how zelebriert wird wie Wein.“

Wein und Kaffee haben schließlich viel gemeinsam, meint er. So wie es verschiedene Weinstile und -qualitäten gibt, gebe es auch in der Welt der Bohnen viele Geschmacksrichtungen

und Güteklassen. Die besten Kaffees stammen von kleinen Produzenten in Äthiopien, Brasilien, Kolumbien, Indien und anderen Anbauländern. Die Bauern kennt Steffen Schwarz fast alle persönlich von seinen Reisen in die Kaffeeanbaugebiete rund um den Globus. 83 Länder hat er schon besucht, um sich vor Ort über die Anbaumethoden und Qualitäten zu informieren. Und immer wieder gibt es dort Neues zu entdecken.

Die Bohnen importiert Schwarz meist direkt. So sichert er sich die besten Ernten. Ständig ist er auf der Suche nach exklusiven Sorten wie indischem Monsooned Malabar und Paca Mara, einer fast ausgestorbenen Riesenbohne aus Brasilien, die der Kaffeeforscher in der Region Minas Gerais entdeckt hat. Von solchen Raritäten gibt es oft nur wenige Säcke. Die Rohkaffees veredeln Spitzenröster in Deutschland und der Schweiz: Willy Hagen in Heilbronn, Alfons Schramer in Irrel und Philip Nicolet in Bern. Auch als Deutschlandchef des europäischen Spezialitätenverbands SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) hat Schwarz sich einen Namen gemacht – als Botschafter des guten Kaffees. *RF*

**Immer der Nase nach: Steffen Schwarz vom „Coffee Consulate“**

**W**arum wird in der Gastronomie so selten guter Kaffee serviert? „Weil man bei Produktion und Zubereitung so viel falsch machen kann“, sagt Dr. Steffen Schwarz (34) vom Mannheimer „Coffee Consulate“. Kaffee ist ein Naturprodukt, das zahlreichen Einflüssen unterliegt, etwa Bodenverhältnissen, Klima, Röstmethoden und Zubereitungen. Doch das größte Problem ist für ihn schlecht ausgebildetes Personal.

Gegen diesen Missstand kämpft der Chirurg, der seinen Beruf vor acht Jahren an den Nagel gehängt hat. 1999 gründete er „The Coffee-Store“ im Zentrum Mannheims, ein Ladenlokal schräg gegenüber dem Paradeplatz, das auf erlesene Kaffees sowie Zubehör aus aller Welt spezialisiert ist (siehe Seite 42).

Sechs Jahre später eröffnete der gebürtige Kieler das „Coffee Consulate“ über dem Shop ([www.coffee-consulate.com](http://www.coffee-consulate.com)) im ersten Stock. Das Schulungszentrum ist Deutschlands erste Kaderschmiede für Kaffeeprofis. Rund 450 Röster, Verkoster, Köche, Gerätetechniker sowie Barchefs werden pro Jahr von Experten in Tageskursen und Wochenendseminaren trai-

