

Freitag, 03. November 2006

Das begehrte Genussmittel 200

Kaffeessorten

Statistisch gesehen hat jeder Deutsche im vergangenen Jahr rund 144 Liter Kaffee getrunken. Immer beliebter werden dabei Espresso, Cafe Crema oder Latte Macchiato.

Parallel zu diesem Trend etablieren sich kleine Betriebe auf dem Markt, die Bohnen aus eigener Röstung anbieten. Allein 16 Kaffees aus biologischem Anbau führt zum Beispiel der Deutsche Röstmeister 2006, Pauli Michels aus Weiskirchen (Saarland). Seine Ware bezieht er aus Bolivien, Peru, El Salvador und Honduras. Die teuerste Bohne kommt aus Indonesien. Ihr Name lautet Kopi Tongkonan Toraja Gunung Sesean. "Sie wird dort im Vorgarten angebaut", sagt der Röstmeister. Für das Kilo berappen die Kunden im Laden 200 Euro. An Nachfrage mangelt es nicht - die Sorte ist ständig vorrätig.

Indonesien ist auch das Herkunftsland der exklusivsten Bohnen, des so genannten Katzenkaffees oder Kopi Luwak. Die Bohnen haben den Verdauungstrakt der Palmkatze durchwandert. Der normale Kaffeegenießer kann auf Arabica-Sorten zurückgreifen. "Für uns Spezialröster gehören sie zur Standardware", sagt Pauli Michels. Insgesamt haben Verbraucher hunderte Sorten Kaffee zur Auswahl.

Neben dem Rohstoff liegt das Geheimnis in der Veredlung. "Wir rösten schonend und langsam", sagt Pauli Michels. Der grüne Rohkaffee dreht sich bis zu 20 Minuten in der Rösttrommel, um sich bei durchschnittlich 220 Grad braun zu färben. "Die Bohne hat Zeit, ihre Aromen voll zu entfalten", so Kaffeeröster Uwe Liebergall aus Velbert (Nordrhein-Westfalen). Schätzungsweise 800 Aromastoffe tragen zum Geschmack bei.

Schonende Röstung mache Kaffee bekömmlicher, so Liebergall: "Viele Kunden erzählen, dass sie Kaffee wieder vertragen, kein Sodbrennen mehr bekommen." Hell gerösteter Kaffee ist jedoch nicht unbedingt magenfreundlicher als dunkler, da er mehr Säuren enthält. Der Röstgrad variiert von Land zu Land. "In Skandinavien sind die Bohnen eher hell, in Südeuropa dunkel. Deutschland bevorzugt die Mitte", erläutert Inga Schaeper, Pressesprecherin des Röstmaschinen-Herstellers Probat in Emmerich (Nordrhein-Westfalen).

Experimentierfreudige Kaffeefans fabrizieren ihre "Hausmarke" am heimischen Herd -in der Pfanne etwa. "Die Pfanne auf den Herd setzen, erhitzen und die Bohnen ständig schwenken", erklärt Inga Schaeper. Ganz einfach ist das Hobby-Rösten nicht. "Die Bohnen scheiden winzige Häutchen ab, die in Brand geraten können", erläutert Kaffeehändler Boy-Peter Pilz, der in Hamburg Zubehör und Rohstoffe für das Selbströsten vertreibt. Er rät zu vorbehandelten Bohnen, um das Risiko zu reduzieren. Bohnen brennen außerdem schnell an. Röstfehlern lässt sich Pauli Michels zufolge mit "reinen Sorten oder fachmännisch zusammengestellten Blend" vorbeugen.

Boy-Peter Pilz führt Haushaltsröster, die dem Haartrockner vergleichbar mit Heißluft arbeiten. Haushalts- oder Handröster fassen etwa 300 Gramm Kaffeebohnen. Die Maschinen kosten von 249 Euro an aufwärts. Wer eine gute Tasse einfach nur genießen möchte, sollte das Wetter beachten. "Kaffee ist wetterfühlilig. Gewitter, Luftfeuchtigkeit verändern den Geschmack und sogar die Fließgeschwindigkeit", sagt Pauli Michels. Kaffee schmeckt deshalb jeden Tag anders.