

Spitzenespresso kommt nicht zwangsläufig aus Italien. Das Weekend hat Deutschlands **beste Privatröster** getestet.

Schwarze Tassen

Ein ganz besonderer Duft hüllt die Hamburger Speicherstadt immer dann ein, wenn Thimo Drews und Andreas Wessel-Ellermann ihre Maschinen anwerfen. Die Maschinen – das sind eine fast nagelneue Probat L50 und eine alte aus dem Jahre 1924. Und was die beiden darin rösten, sind reine Arabicabohnen aus Indonesien und der Dominikanischen Republik. Zuerst knistert es nur ganz leise, fast unhörbar, dann rasselt es wie Popcorn, und das Prasseln wird noch stärker. Dazwischen liegen 15, mal 18 Minuten und eine Hitze von 210 bis 225 Grad. Nur eine Sekunde zu viel der Hitze und die Kaffeebohnen verwandeln sich in verbrannte Kügelchen. Deshalb ziehen die erfahrenen Röster mit einem Probenzieher fast sekundlich Proben aus der Probat. Beim fünften Versuch ist der 44-jährige Drews mit dem Ergebnis zufrieden, die Bohnen sind schön gleichmäßig geröstet.

Die beiden Kaffeespezialisten gehören mit ihrer 2006 eröffneten Speicherstadt-Kaffeerösterei zu den rund 400 Privatkaffeeröstern, die es jetzt wieder in ganz Deutschland gibt. Und mit ihren Kaffee- und Espresso-Mischungen brauchen sie sich nicht hinter ihren Kollegen aus Italien zu verstecken. Dass sie Espressi auf Spitzenniveau produzieren, der auch bei

den anspruchsvollen Verbrauchern in Deutschland ankommt, belegen eindeutige Zahlen: Heute wird schon die Hälfte des getrunkenen Espresses in Deutschland produziert. 2000 wurden noch 6 800 Tonnen aus Italien importiert, nur 1 500 von deutschen Röstern hergestellt.

„Es gibt aber auch ganz scheußlichen Espresso, der da manchmal ausgeschenkt wird!“ bedauert Mirella Cielek. Den Qualitätsunterschied kann die 39-Jährige sofort herauschmecken. Als Geschäftsführerin von InterAmerican Coffee, einem Spezialitätenrohkafeehändler mit Sitz in der Hamburger Speicherstadt, der zu einem der größten Rohkafeedienstleister der Welt gehört, probiert sie täglich bis zu 70 Tassen Kaffee und Espresso – schon rein beruflich. Die Firma beliefert Kaffeeröster rund um den Globus mit den feinsten Bohnen, und das schon seit 1988.

Lohnt sich überhaupt der Griff zu den Edlröstungen? Dieser Frage ist das Handelsblatt Weekend auf den Grund gegangen und bat sechs Experten zur Blindverkostung in die Hamburger Speicherstadt, wo immer noch der weltgrößte Umschlagplatz für Kaffee liegt: Neben Mirella Cielek und ihrem Kollegen Inácio Teixeira von InterAmerican Coffee, Hendrik Thoma, Chefsommelier des

Top-Restaurants Jacobs im Hotel Louis C. Jacob und einer von zwei Deutschen, die sich mit dem Titel Master Sommelier schmücken dürfen, testeten auch Uwe Meißner, Heinz-Winkler-Schüler und Koch der Elb Lounge in Hamburg, Wulf Schlichte, Inhaber der Galestro Caffè-Bars und Stefan Wimmer vom Weekend Journal.

Getestet wurden im Blindverfahren neun Espressi von deutschen Privatröstereien, außerdem ein bekannter italienischer Espresso aus dem Supermarktregal. Die Bohnen, in nummerierte, anonyme Papiertüten ungefüllt, wurden jeweils frisch gemahlen und von einer Profimaschine (Dalla Corte Evolution 20.03) bei gleicher Kaffeemehl- und Wassermenge zubereitet und ohne Zucker getestet. Jeder der Tester vergab Punkte für Optik, Aroma und Feinheit des Espresses. Die Punkte wurden anschließend gemittelt und von den Testern noch einmal diskutiert.

Das Ergebnis: Fast alle der geprüften Privatröstungen waren von überdurchschnittlicher, einige sogar von hervorragender Qualität. Die besten Röstungen erhielten fünf Bohnen, aber selbst die Kandidaten mit einer Wertung von zwei Bohnen lieferten einen ordentlichen Espresso. Lediglich ein Kandidat fiel bei den Testern durch.

Brigitte Jurczyk



Die Bohnen kamen in neutrale Tüten, dann wurde das Bohnenbild verglichen. Bei gleicher Kaffee- und Wassermenge wurde der Espresso bei 25 bis 28 Sekunden Durchlaufzeit gebrüht und schließlich vom Testteam verkostet. Fotos: Kai Muckenhoff



Klein, schwarz und extrem stark – kleine Röstereien liefern zum Teil erstaunliche Espresso-Qualitäten

Speicherstadt-Kaffeerösterei – Bio Espresso

Preis: 19,50 Euro/kg
Bezugsquelle: Speicherstadt-Kaffeerösterei, Tel.: 040/37 51 86 83, www.speicherstadt-kaffee.de
Zusammensetzung: 100 Prozent Arabica

Carroux – Espresso

Preis: ca. 25 Euro/kg
Bezugsquelle: Carroux Kaffeerösterei, Tel.: 040/80 05 05 90, www.carroux.de
Zusammensetzung: 80 Prozent Arabica, 20 Prozent Robusta

Pauli Michels – Selection Brazil Top

Preis: 21,60 Euro/kg
Bezugsquelle: Pauli Michels Kaffeerösterei, Tel.: 068 76/79 19 44, www.pauli-michels-kaffee.de, Zusammensetzung: 90 Prozent Arabica, 10 Prozent Robusta

Eibgold – Hamburger Edelbohnen, Espresso Nobile

Preis: 22,60 Euro/kg
Bezugsquelle: Eibgold Kaffeerösterei, Tel.: 040/27 88 22 23, www.eibgold.com
Zusammensetzung: 100 Prozent Arabica

Mondo del Caffè – Sud America

Preis: 16,90 Euro/kg
Bezugsquelle: Mondo del Caffè, Tel.: 065 25/931 11, www.mondodelcaffe.de
Zusammensetzung: 100 Prozent Arabica

Hagen Kaffee – Espresso Nobile

Preis: 13,60 Euro/kg
Bezugsquelle: Hagen Kaffee, Tel.: 071 31/15 55 40, www.hagenkaffee.de
Zusammensetzung: Arabica-Robusta-Mischung ohne Prozentangabe.

Berliner Kaffeerösterei – Portugiesischer Espresso

Preis: 22,20 Euro/kg
Bezugsquelle: Berliner Kaffeerösterei, Tel.: 030/88 67 79 20, www.berliner-kaffeerosterei.de
Zusammensetzung: 100 Prozent Arabica

Illy Espresso

Preis: 27,60 Euro/Kg
Bezugsquelle: In Supermärkten und im Fachhandel.
Zusammensetzung: 100 Prozent Arabica

Kaffeerösterei Burg – Espresso Perl Peaberry

Preis: 20 Euro/Kg
Bezugsquelle: Kaffeerösterei Burg, Tel. 040/422 11 72, www.kaffeerosterei-burg.de
Zusammensetzung: 91 Prozent Arabica, 9 Prozent Robusta

Kaffeerösterei Konstanz – Espresso Mocca Arabica

Preis: 19,80 Euro/kg
Bezugsquelle: Kaffeerösterei Konstanz, Telefon: 075 31/36 82 61, www.kaffeerosterei-konstanz.de
Zusammensetzung: 100 Prozent Arabica