



Foto: Pibberger/Fotolia.com

Von der Kunst, Kaffee zu rösten

Die Dichte an kleinen Kaffeemanufakturen ist in der Pfalz hoch. In vielen Orten haben sich Röstereien etabliert, die traditionell hochwertige Kaffeebohnen in der Trommel rösten. Der schonende, penibel abgestimmte Vorgang garantiert eine viel höhere Qualität als bei Industrieröstverfahren. Pfälzer Röster erklären, worauf es ankommt, damit die Bohnen später für wahren Kaffeegenuss sorgen.

„Die Kunst des Röstens ist, die Bohnen so hinzubekommen, dass entweder bei Espresso wenig Säure und mehr Volumen in der Bohne ist, oder bei normalem Kaffee die Säure gut balanciert ist und die Bitterstoffe raus sind“, erklärt Röstmeister Rosario Bonafede. Der gebürtige Ludwigshafener, der mit einem Eiscafé in Frankenthal begonnen hat, und jetzt eine gläserne Manufaktur in Hockenheim betreibt, wurde als Röster des Jahres 2016 ausgezeichnet und röstet aus Leidenschaft. Denn sein Antrieb war, wie er selbst sagt, „die Welt von schlechtem Kaffee zu befreien“. Und das ist gar nicht so einfach, wie er erklärt: „Die Bohnen irgendwie zu rösten, kann nach etwas Anleitung fast jeder. Aber die Kunst ist ja auch, immer wieder die gleiche Röstung hinzubekommen.“ Der Rohkaffee habe nämlich zunächst kein Aroma, im Laufe der Röstung bekomme er einen Tee-

charakter bis später dann das typische Kaffeearoma zum Vorschein komme. Während des gesamten Vorgangs werden dabei die Bitterstoffe mehr und die Säuren weniger. „Bei langer Röstung ist die Chlorogensäure, die bei einigen Menschen Magenschmerzen verursacht, nicht mehr vorhanden“, erklärt Bonafede. Das handwerkliche Rösten dauert bis zu 20 Minuten und die Temperatur wird je nach Bohne und Röstphase angepasst. Das ist auch ein Unterschied zur Industrieröstung. Dort werden die Bohnen bei 800 Grad etwa 90 Sekunden geröstet. Um ein Verbrennen bei den hohen Temperaturen zu verhindern, werden die Bohnen mit Wasserdampf abgekühlt, bei der Trommelröstung fallen sie dagegen in ein Sieb und werden von der Luft gekühlt. „Danach sollte der Kaffee noch etwa eine Woche ruhen, um sein volles Aroma zu entfalten“, erklärt Kaffeexperte

Bonafede. „Chemisch gesehen hat Kaffee bis zu 1200 Aromen und damit sogar mehr als Wein.“

Kaffee mit Wein vergleicht auch Röstmeister Frank Huber, der in Pirmasens seit 2009 das Café Exepresso am Exerzierplatz betreibt. Trauben und Bohnen sind saisonabhängige Naturprodukte und dadurch ändert sich der Geschmack von Jahr zu Jahr. Diese geschmacklichen Besonderheiten schmecke man nur bei handwerklich gerösteten Bohnen, da Industrieprodukte aromatisiert werden, um immer einen gleichbleibenden Geschmack zu erhalten. Seit 25 Jahren beschäftigt sich der gelernte Kaufmann intensiv mit Kaffee. Aus Interesse wurde ein Hobby und aus der Leidenschaft sein Beruf. 13 Jahre Rösterfahrung bescherten ihm schon mehrere Goldmedaillen der Deutschen Röstergilde und jüngst die Auszeichnung der DLG (Deutsche Landwirtschafts Gesellschaft) für den einzigen und besten sortenreinen Biokaffee in ganzen Bohnen deutschlandweit.

„Ich röste immer sortenrein und belasse den Kaffee natürlich. Er ist also zu 100 Prozent frei von Zusatzstoffen“, sagt der 45-Jährige. Nachmittags, meist gegen 15 Uhr, wirft Huber im Gastraum seinen „Big Bob“ an – ein Giesen-Kaffeeröster, der ohne Zubehör rund 30.000 Euro in der Anschaffung kostet. „Es gibt große Unterschiede bei den Trommelröstern. Bei den günstigeren Modellen lässt sich etwa die Energiezufuhr nicht steuern und die Bohnen werden die ganze Zeit bei gleichbleibend hoher Temperatur geröstet.“ Das lasse eine bohnen- und zielgruppengerechte Röstung nicht zu. Denn für ein junges Publikum wählt der Röstmeister eine Bohne, die kürzer und heißer geröstet werden kann, da hier ein spritziger Kaffee mit weniger extremen Röstaromen gefragt ist. Bei Gastronomen und Kunden ab 40 Jahren, ist es wichtig, dass langsamer und am Ende mit niedriger Temperatur geröstet wird, um säurearmen Kaffee zu bekommen. Bei der industriellen Röstung wird die enorme Säure, die nach der Kurzröstung bleibt, mit zugesetztem Zucker abgemildert.

Für den Endverbraucher sei es eine schöne Entwicklung, dass sich mittlerweile viele Röstereien etabliert haben. Eine hohe Fluktuation bleibe aber, da der Kaffeemarkt stark schwanke, viele Investitionen und ein langer Atem nötig seien. Die Marge bei Kaffee sei nicht hoch, was unter anderem auch der Kaffeesteuer von 2,19 Euro pro Kilo geschuldet sei.

In der Südpfalz behauptet sich erfolgreich Perez Wared, Inhaber der Kaffeerösterei Parezzo in Landau. Er röstet seit zehn Jahren jeden Tag, zur Zeit etwa 160 Kilo am Tag. „Das Beson-



Fotos: Parezzo/Exepresso/Blank Roast/Schramm/frei

DIE „FERRARIS“ DER KAFFEERÖSTER

Die Trommelröster sind die Herzstücke in den Pfälzer Kaffeemanufakturen. Von oben nach unten: Perez Wared – Parezzo Landau, Frank Huber – Exepresso Pirmasens, Holger Blank – Blank Roast Neustadt, Kai Schramm und Silke Grun – Schramms Kaffeerösterei Speyer.

TRADITIONELLE TROMMELRÖSTUNG

Generell rösten kleinere Manufakturen schonender als die Industrie. Sie nutzen die traditionelle Trommelröstung, während in der Industrie Heißluft- oder Fließbandröstung eingesetzt wird. Bei der traditionellen Art werden in eine Rösttrommel die in ihrem Rohzustand meistens grünlichen Bohnen gefüllt. Von einer Hitzequelle aus Strom oder Gas wird die Trommel aufgeheizt. Durch Drehung wird dabei sichergestellt, dass die Bohnen gleichmäßig erhitzt werden. Zunächst trocken die Bohnen. Die noch enthaltene Restfeuchtigkeit wird ihnen entzogen, die Bohnen verändern ihre Farbe in Richtung gelb. Im Laufe der Röstung werden sie außerdem größer und verlieren durch das Verdampfen des Wassers an Gewicht. Zu einem bestimmten Zeitpunkt kracht die Bohne schließlich wie Popcorn. Erst ab dann spricht man von Röstkaffee und der Kaffeegeschmack entwickelt sich. Anschließend wird bis zum gewünschten Grad geröstet, was manchmal nur wenige Sekunden dauern kann. Ist der Röstvorgang abgeschlossen, öffnet der Röster die Klappe, sodass die Bohnen auf ein Kühlsieb fallen. Der gesamte Vorgang dauert dabei meist 10 bis 20 Minuten – abhängig von der Bohne, der gewünschten Restsäure und der Größe des Rösters. Kürzer geröstet heißt nicht immer, dass der Kaffee schlechter ist und länger geröstet immer besser. Hier gilt es, den Röstprozess optimal abzustimmen. Der zweite wichtige Faktor neben der Zeit ist die Temperatur. Mit dem sogenannten Röstprofil legt die Rösterei das Zeit-Temperatur-Verhältnis für jede einzelne Sorte fest. Bei guten Röstern lässt sich die Temperatur während des Röstvorgangs optimal den Bedürfnissen der Bohne anpassen. Sollte das Endprodukt zum Beispiel säurearm sein, ist es wichtig am Ende die Temperatur zu senken und die Bohnen etwas länger zu rösten. [chvp/ayß]



Foto: Parazzo/frei

dere ist, dass wir eine gute Qualität an Rohbohnen haben, die nicht schimmelig und brüchig sind. Und durch die lange Röstung ist der Kaffee gerbstofffrei“, erklärt Wared. „Wir rösten sortenrein, das heißt es werden keine Sorten gemischt.“ Insgesamt hat er 21 Kaffeesorten im Programm, wobei der Espresso Herkules am beliebtesten sei: „Es ist unser stärkster Espresso, schön cremig, säurearm und damit für alles verwendbar.“

Auch Schramms Kaffeerösterei in Speyer setzt auf die Trommelröstung. Seine Trommel stammt sogar aus den 50er Jahren, ist aber völlig runderneuert. „Wir verkaufen den Kaffee fast ausschließlich in der kleinen Ladenrösterei am Altpörtel direkt an den Kunden. Und alles mit individueller Beratung“, erklärt Kai Schramm, der zusammen mit seiner Frau Silke Grun die Rösterei und den Laden in der Domstadt betreibt.

Seit mehr als zehn Jahren gibt es dort rund 30 verschiedene frisch geröstete Kaffees. „Jede Röstung ist dabei individuell. Denn jede Bohne hat ihr eigenes Röstprofil“, erklärt Schramm. Schramm legt besonderen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit. So ist der Anteil fair gehandelter Kaffees bei ihm recht groß. Das Ehepaar reist auch in die Erzeugerländer, um sich von den Anbaumethoden und der Qualität der Pflanzen zu überzeugen. Außerdem unterstützen sie besondere Kaffee-Projekte in den Anbauländern.

Einer der beim Trommelröstverfahren eine Nuance anders macht und dessen Kaffee bereits zweimal beim Sommerfest



Foto: KGPfale, Medienheim

Ramsen | Kaffeeseminar

Guten Kaffee schmecken

Drei frisch aufgebühte Kaffeesorten serviert die nordpfälzische Kaffeemanufaktur Weidmann im Restaurant Seehaus Forelle in Ramsen. Zwei Stunden lang erfahren die Teilnehmer des Kaffeeseminars Spannendes über die Kaffeespezialitäten, die Herkunft, die Qualität und die Zubereitung. Zu jedem Kaffee gibt es ein Dessert dazu.

Info: Fr 11.11, 14.45 Uhr, Preis: 35 Euro, Seehaus Forelle, Eiswoog 1, Ramsen, Anmeldung erforderlich, Kontakt: Telefon: 06356 60880, www.seehaus-forelle.de

des Bundespräsidenten krenzentz wurde, ist Holger Blank von Blank Roast in Neustadt. Er setzt zusätzlich auf Rebenholz. Entscheidend sei dabei die Feuchtigkeit, die im Holz gespeichert sei. So gibt der Pfälzer Röstmeister das angefeuchtete Bio-Rebenholz, das er aus der Region bezieht, während des Röstprozesses in eine Schublade des Trommelrösters – in unmittelbare Nähe zu den heißen, trockenen Kaffeebohnen, die die Feuchtigkeit aufnehmen. Seit 2007 arbeitet Blank Roast in diesem einzigartigen Rebenholz-Röstverfahren. Sehen kann man das Ganze in seiner Gläsernen Rösterei.

Bei Mohrbacher in Ludwigshafen wird seit mittlerweile 92 Jahren geröstet. 500 Kilo am Tag, wie die Rösterei mitteilt. 35 Kaffeesorten gibt es dort derzeit zu kaufen. Im Heißluft- aber nicht im Schnelröstverfahren wird in der Rösterei Feith in Hauenstein der Rohkaffee veredelt. Inhaberin Petra Feith röstet dabei für ihren kleinen Laden je nach Bedarf. „Beliebt ist etwa der Hääscher Kaffee“ (im Dialekt für Hauenstein), erzählt sie. Die Zusammensetzung ist aber ein Geheimnis. Sie kann in ihrem Laden durchaus nach Wunsch rösten.

Frisch gerösteten Kaffee aus dem Trommelröster bekommt man in der Pfalz unter anderem auch in der Kaffeerösterei in Kaiserslautern, der Kaffeerösterei Landau, der Kaffeemanufaktur Weidmann in Kirchheimbolanden, in der Chocolaterie Timo Meyer in Freinsheim oder der Reismühle Kaffeemanufaktur Krottelbach. [chvp/ayß]

ANGEBOT NUR FÜR GEWERBETREIBENDE

BUSINESSDAYS

VOM 1. SEPTEMBER BIS 31. DEZEMBER

FÜR FIRMA, FAMILIE
UND FREUNDE.

ALS CITROËN JUMPY KOMBI ZGK

DER NEUE CITROËN SPACETOURER

business.citroen.de

LE CARACTÈRE

CITROËN simplifikt TOTAL C D P J X X Y É E Y Y É Y

NP X X E Y F E Y GOMML LI P X

L G Y K P DX E GOMML IRKNVIMK Q JRCF G

IT Y P X IK JX K X JX J

GOMML D X X S X GOMML

CR P F J L E Y F C O P X I X S X

Y Y P X X X

F U W T R T Z T

É Z T É É Z I T

T H R T R T T T

GT T U T ST T T T Z T ST

W T Z T

FISCHER

Freinsheim · Landau · Ludwigshafen

D E Y F

J X X M F X P S

J X P G P S L CR

F S X S X X L X X S S X