

So schmeckt kein anderer Kaffee

Bei ihrem Lieblingsgetränk achten die Deutschen neuerdings auf Provenienz und Lagen – und entdecken dabei die Produkte bayerischer Kleinröstereien, die von diesem Trend kräftig profitieren

Von Stephanie Geiger

ANBAUORT, LAGE, Jahrgang – Kenner wählen anhand dieser Kriterien den Wein zum Essen aus. Doch auch beim Kaffee spielen diese Kriterien eine immer größere Rolle. Man bestellt nicht mehr nur einen Espresso, Cappuccino, Café au Lait oder Latte macchiato. Wer etwas auf sich hält, weiß, woher sein Lieblingskaffee kommt.

In den vergangenen Jahren hat sich so abseits der Coffeeshop-Ketten eine moderne Kaffeehauskultur entwickelt. Kleine Kaffeeröstereien erleben eine Renaissance. Dabei waren sie schon fast in Vergessenheit geraten. Gab es in den 50er-Jahren in Deutschland noch mehrere Tausend Kaffeeröstereien, führten die Ausbreitung der Supermärkte und die längere Haltbarkeit des Kaffees in der Vakuumverpackung dazu, dass immer mehr Röstereien schlossen. Seit etwa zehn Jahren wächst ihre Zahl langsam wieder. Etwa 300 Röstereien sind es nach Angaben des Kaffeeverbands heute wieder in ganz Deutschland. In Bayern dürfte es Schätzungen zufolge wieder zwei Dutzend Röstereien geben. „Kleinere Röstereien sind eine bedeutungsvolle Nische für den Gesamtmarkt. Denn sie zeigen, wie unterschiedlich Kaffee sein kann“, sagt Holger Preibisch vom Deutschen Kaffeeverband.

In Murnau am Staffelsee zum Beispiel hat Thomas Eckel seinen Traum verwirklicht, „irgendwann einmal etwas mit Kaffee zu machen“. Vor 15 Jahren war er bei einem Hawaii-Urlaub auf ihm unbekanntes Büsche mit roten Beeren gestoßen: Kaffee. Der Besitzer der Plantage erzählte ihm von den Geheimnissen der Kaffeeherstellung. Thomas Eckel war sofort gefangen. Doch zunächst fusionierte der Betriebswirt weiterhin Banken, kaufte Unternehmen und verkaufte sie wieder. Bis er vor fünf Jahren damit begann, Kaffee aus Kolumbien zu importieren. Vor zwei Jahren wagte er dann endgültig den Schritt in die Selbstständigkeit.

Mittlerweile verkauft der 38-Jährige mit seiner Murnauer Kaffeerösterei pro Jahr rund 25 Tonnen Kaffee. Sidamo aus Äthiopien, Tarasu aus Costa Rica, Bohnen aus Brasilien sind genauso darunter wie aus Indien und Biokaffees aus Peru und Mexiko. Zwischen 18 und 24 Euro kostet das Kilo. Auch wenn sich die kleinen Röstereien mit diesen Preisen nicht vom Angebot der Großröster abheben können, so überzeugt doch vor allem die Qualität ihrer Kaffees. Denn unter Kennern verpönt sind Kaffeemischungen, wie man sie aus dem Supermarkt kennt. „Bei teurem Wein würde auch niemand auf die Idee kommen, ihn zu mischen“, sagt Thomas Eckel.

Auch beim Kaffee gibt es deutliche geschmackliche Unterschiede. Sie hängen nicht nur von der Sorte der Pflanzen ab. Die Erntezeit und



Thomas Eckel bereitet als Kaffee-Qualitätsprüfer die Welt – die besten Ernten verarbeitet er in seiner Murnauer Rösterei

die Höhe, in der die Kaffeepflanzen angebaut werden, wirken sich genauso auf den Geschmack aus wie die Durchschnittstemperatur und die relative Feuchte. Die Ernten werden von sogenannten Q-Graden bewertet. Thomas Eckel ist der erste und einzige deutsche Kaffee-Qualitätsprüfer. Regelmäßig fährt er um den Globus und klassifiziert die Ernten. Anfang Mai wird er zum Beispiel nach El Salvador reisen. Die besten Ernten bringt er nach Hause mit.

In einer Halle, in der sein Vater früher Getreide gelagert hat, lagert und verarbeitet Eckel heute Kaffeebohnen. Sein Geheimnis liegt in Rösttemperatur und -zeit. Während die Industrie den Kaffee bei 550 Grad fünf Minuten röstet, nimmt sich Thomas Eckel viermal so viel Zeit. „Kaffee ist wie Schweinsbraten. Bei halber Temperatur und längerer Garzeit schmeckt der einfach besser“, sagt Eckel.

Bei 220 Grad röstet er seinen Kaffee 20 Minuten lang. Dabei ver-

breitet sich aber keineswegs der Duft von frisch gemahlenden Bohnen. Vielmehr riecht es beim Rösten zunächst nach frischem Heu. Nach etwa fünf Minuten verfärben sich die grünen Kaffeebohnen und werden beige, anschließend löst sich ein dünnes Häutchen, das die Bohnen umgibt. Nach etwa einer Viertelstunde prasselt es in der Trommel des Rösters, als würde Mais zu Popcorn verarbeitet. Jetzt öffnen sich die Aromaporen. Der typische Kaffeegeschmack erfüllt

den Raum. So mag's auch Andreas Lettenmayer.

In Neuburg an der Donau hat Lettenmayer einer Kindheits Erinnerung neues Leben eingehaucht. Bis 1977 röstete sein Vater in der familieneigenen Drogerie in der Neuburger Innenstadt Kaffee. Doch weil sich die Drogerie mehr und mehr in eine schicke Parfümerie verwandelte, verschwand der alte Probat-Röster irgendwann im Keller. Vor neun Jahren erst holte Andreas Lettenmayer ihn wieder aus

der Versenkung, kramte die alten Röstrezepte hervor und funktionierte einen Nebenraum der Drogerie zum Café um.

„Das war eine meiner besten Ideen. Ich bedauere nur, dass ich sie nicht schon zehn Jahre früher hatte“, sagt der 41-Jährige heute. Zwölf Tonnen Bohnen röstet er pro Jahr. Mit seinen seltenen Kaffees hat er sich über Neuburg hinaus einen Namen gemacht. Seine Kunden nehmen auch längere Anfahrtswege, aus München, Augsburg und Regensburg, gern in Kauf.

Unter den 28 Sorten, die Lettenmayer im Angebot hat, ist zum Beispiel Kopi Luwak. Eine Schleichkatze auf den Philippinen frisst die roten Kaffeekirschen und scheidet die Bohnen unverdaut, aber fermentiert wieder aus. Mit bis zu 1000 Euro wird das Kilo dieses darmedelten Spitzenkaffees in Europa gehandelt. Und auch Kaffee von der äthiopischen Klosterinsel Zege röstet Lettenmayer. Die Bohnen von der Insel gelten als die Urform des Kaffees schlechthin. Von den drei Tonnen Bohnen, die auf Zege pro Jahr geerntet werden, verarbeitet Lettenmayer 100 Kilo.

Ausschließlich Spitzenkaffees hat auch Bögl-Kaffee im Sortiment. Volkmar Lorenz hat die Passauer Rösterei vor zwei Jahren übernommen. Eigentlich hätte sich der 65-Jährige ein ruhiges Leben machen können. Dann hätte er aber auf seinen Lieblingskaffee verzichten müssen. Denn als Röstereigründer Thomas Bögl für sich eine neue berufliche Herausforderung gefunden hat, schien das Ende der Rösterei so gut wie besiegelt.

Um das zu verhindern, ging Volkmar Lorenz, der früher einmal Spanplatten hergestellt hat, noch einmal ein Dreivierteljahr lang in die Lehre – und ließ sich von Thomas Bögl in die Geheimnisse des Kaffeeröstens einführen.

Bögl's Spezialität sind heute sogenannte Flavoured Coffees. Mit pappstüchem Sirup in den Geschmacksrichtungen Vanille, Karamell oder Haselnuss aus den Coffeeshops haben sie nichts zu tun. Volkmar Lorenz gibt den Bohnen mit hochwertigen Ölen eine feine Geschmacksnote und Namen wie Chocolate delight, Eierlikör-Vanille oder Crème d'Orange – kein Wunder, dass bei diesem vielfältigen Angebot der Kaffeeverbrauch in Deutschland rapide steigt.

So hat sich nach Angaben des Deutschen Kaffeeverbands der Kaffeekonsum im vergangenen Jahr um rund 1,3 Milliarden Tassen erhöht. Mit einem durchschnittlichen Jahresverbrauch von 150 Litern pro Kopf ist Kaffee damit nach wie vor das beliebteste Getränk der Deutschen. Dass man den Kaffee wegen der Wirtschaftskrise wieder mehr in den eigenen vier Wänden trinkt, hat dazu geführt, dass von dem Boom nun auch die kleinen Röstereien profitieren (www.murnauer-kaffeerosterei.de, www.cafe-barista.de, www.boegl-kaffee.de).



Marktplatz
Von Stefan Felbinger

Arbeitsmarkt nimmt wieder an Fahrt auf

Die Finanzkrise im praktisch bankrotten Griechenland geht auch an Bayerns Wirtschaft nicht spurlos vorüber. Als vergangene Woche bekannt wurde, dass das Land vermutlich Hilfen in Höhe von bis zu 135 Milliarden Euro benötigt, gingen die Börsen und mit ihr die Kurse auch der bayerischen Aktiengesellschaften kurzfristig auf Talfahrt, erholten sich aber zum Glück gegen Ende der Woche schnell wieder.

Der längst vom Aktienmarkt genommenen und verstaatlichten Hypo Real Estate (HRE) half das nichts. Sie muss sich im Zusammenhang mit Griechenland auf neue Milliarden-Abschreibungen gefasst machen. Mit Griechenland-Anleihen in einem Volumen von 7,9 Milliarden Euro ist die HRE besonders stark in dem kollabierenden Markt engagiert. Ob und wann davon etwas zurückfließt, ist völlig unklar, ein Totalausfall ist nach derzeitiger Lage aber wahrscheinlich.

Dass sich die Börsen vom Griechenland-Schock so schnell wieder erholten, hat auch etwas damit zu tun, dass die Konjunktur spürbar an Fahrt gewinnt. Der Arbeitsmarkt ist ein guter Indikator dafür. Zwar waren im April noch immer knapp 319 000 Bayern ohne Beschäftigung. Aber erstmals seit Januar 2009 lag die Zahl der Jobsuchenden wieder unter dem entsprechenden Vorjahreswert. Bayern hat damit als einziges Bundesland eine Arbeitslosenquote unter fünf Prozent, auch Dauerkonkurrent Baden-Württemberg steht schlechter da.

Zweckoptimismus oder -pessimismus – wenn solche Zahlen veröffentlicht werden, lässt sich die unterschiedliche Wahrnehmung der Konjunkturlage immer sehr schön ablesen. Während Ministerpräsident Horst Seehofer (CSU) und Wirtschaftsminister Martin Zeil (FDP) vom „Aufblühen des Arbeitsmarktes“, der jetzt „wieder an Fahrt gewinnt“, sprachen, müssen Gewerkschafter naturgemäß andere Worte wählen. Ganz „im Zeichen der Krise“ standen deshalb auch gestern die Kundgebungen zum 1. Mai des DGB. Wie schwer sich die Gewerkschaften mit der Krise und ihrer gerade bei uns einigermaßen gelungenen Überwindung tun, zeigt auch, dass sich der DGB in seinen Attacken etwas schwammig gegen „Zocker und Spekulanten“ wandte, die „auf den Untergang ganzer Staaten“ wetteten.

Es ist aber auch schwierig, Unternehmen an den Karren zu fahren, wenn diese bewusst auf einen Personal-Kahlschlag verzichten haben und sich gerade wieder freistrampeln. Ob Infineon, MAN oder Wacker Chemie – die vergangene Woche bot viele Gelegenheiten zu sehen, wie bayerische Unternehmen wieder auf Wachstumskurs gehen. Eine Konfrontation mit den Gewerkschaften ist das Letzte, was sie jetzt brauchen.

ANZEIGE

Tiffany Celebration Ringe



TIFFANY & CO.
NEW YORK SINCE 1837