

REGIONAL

IST 1. WAHL

BERLIN-BRANDENBURG

April/Mai 2008

Vor Ort bei
Bio-Erzeugern
aus der Region.

Kaffee und Körperspiel

Das Muskelspiel steht in der Berliner Kaffeerösterei Westend nur manchmal im Vordergrund. Vielmehr kommt es auf das „feine Körperspiel“ an, das einen guten Kaffee auszeichnet. In ihrer blumigen Sprache unterscheiden sich Kaffeekenner kaum von Weinliebhabern. Und so schmeckt die Kreuzberger Röstung eben nicht nur „breit“, sondern hat das „feine Körperspiel“.



Interview mit Joachim Dahmer,
Geschäftsführer der Rösterei Westend:
Wie regional kann Kaffee sein?

Im Erzeugerland:
Kaffeeplantagen mit Bio-Anbau

Lieblingsgericht aus Kreuzberg:
Terra-Misu

Röstmeister
Norman Elsner
beim Befüllen des
Trommelrösters.

Auf der Rückseite: Kaffeerösterei Westend selbst besichtigen!

Interview mit Joachim Dahmer, Geschäftsführer der Rösterei Westend:

Wie regional kann Kaffee sein?



Natürlich gibt es weder in Berlin noch in Brandenburg Kaffeeplantagen. Kaffee ist und bleibt ein Importprodukt. Allerdings eines mit akzeptablem Transportaufwand, denn die grünen Kaffeebohnen kommen per Schiff nach Europa. Aber alle weiteren Verarbeitungsschritte können verbrauchernah und somit maximal frisch organisiert werden. Deshalb ist die „Kreuzberger Röstung“, die die Kaffeerösterei Westend für den regionalen Bio-Großhändler TERRA zusammen stellt, dann doch ein ziemlich regionaler Kaffee.

Herr Dahmer, warum muss Kaffee überhaupt geröstet werden?

„Die grüne, ungeröstete Bohne ist eigentlich ungenießbar. Erst durch die Röstung kommt es zu einer Geschmacksoptimierung. Außerdem ist ein Kaffee meist eine Mischung aus verschiedenen Bohnen mit unterschiedlichen Röstungen. Probieren Sie einmal eine reine Sorte. Die schmeckt manchmal so sauer oder so bitter, dass Sie nur einen Teelöffel davon verkraften. Unsere Aufgabe ist es, Kaffeebohnen unterschiedlicher Sorten aus verschiedenen Ländern unterschiedlich lange zu rösten und daraus eine schmackhafte Kaffeemischung zu kreieren. So kann ein hochwertiger Kaffee mit individuellem Aroma und gleichbleibender Qualität „komponiert“ werden.



Joachim Dahmer und Björn Kaminsky leiten die Kaffeerösterei Westend

Wie viele Sorten gibt es denn?

„Hundert. Das ist ähnlich wie beim Wein, nur dass der beim Mischen verliert. Beim Wein kommt es darauf an, welche Rebsorte in welchem Land

auf welchem Boden mit wie viel Sonneneinstrahlung angebaut wird. Dementsprechend schmeckt ein Chardonnay aus Frankreich völlig anderes als ein Chardonnay aus Chile oder Kalifornien.

Beim Kaffee gibt es im Grunde nur zwei Arten: Arabica oder Robusta. Beide untergliedern sich in unterschiedliche Sorten. Robusta-Sorten wachsen auch im Flachland, sind deutlich preiswerter und haben dreimal mehr Säure und Koffeingehalt als die höherwertigen Arabica-Sorten. Die wachsen nur in einer Höhe ab 800 bis 1200 Metern und auch nur 1800 Kilometer nördlich oder südlich vom Äquator entfernt.

Trotzdem schmecken Arabica-Bohnen aus Brasilien völlig anders als die aus Afrika oder Vietnam. Und dann gibt es noch die Unterschiede zwischen den Plantagen: Bodenbeschaffenheit, die Sonneneinstrahlung ...





Sorte für Sorte vor dem Mischen. Beim Industriekaffee werden die Sorten erst gemischt und dann gemeinsam geröstet.“

Ist die Mischung der Kreuzberger Röstung ein Geheimnis?

„Bedingt. So viel kann ich verraten: Die Basismischung besteht aus jeweils einem Drittel Bohnen aus Peru – die bringen den Körper. Dann aus einem Drittel Bohnen aus Sidamo, einem Anbaugebiet in Äthiopien. Sie sind für die feine Säure zuständig. Und aus einem Drittel mexikanischer Bohnen, die den Geschmack abrunden. Der Rest ist das Geheimnis unserer beiden Röstmeister.“

Was bedeutet denn Bio-Qualität beim Kaffee?

„Die Bohnen für diesen Kaffee stammen ausschließlich aus zertifiziertem Anbau, d.h. sie entsprechen der EU Bio-Norm. Außerdem besteht die Kreuzberger Röstung ausschließlich aus den teuren Arabica-Sorten. Wir rösten jede Sorte einzeln und unterschiedlich lange, bevor wir sie zusammenführen. Die einzelnen Röstungen werden in unserem Trommelröster außerdem bei geringeren Temperaturen, bis ca. 200 Grad, und dadurch langsamer als in der Industrie durchgeführt. 15 bis 20 Minuten dauert ein Röstvorgang bei uns. Zum Schluss dürfen die Bohnen laut Gesetzgeber eine maximale Restfeuchte von unter vier Prozent

haben. Unsere Bohnen haben nach der Röstung eine Feuchtigkeit von ca. 1,9 Prozent.“

Und wie sieht das bei den großen Kaffeeherstellern aus?

„Der Brand in den Schnellröstern der Industrie dauert wenige Minuten bei Temperaturen um 400 Grad. Das erzeugt aber mehr Bitterstoffe als eine schonende Röstung. Wenn den Bohnen dabei zuviel Feuchtigkeit entzogen wurde, ist es erlaubt, wieder Wasser zuzuführen – bis zu den gesetzlich vorgeschriebenen vier Prozent Restfeuchte. Wir lehnen ein nachträgliches Wässern ab, auch wenn wir damit Gewichtseinbußen hinnehmen müssen. Wir gewinnen

aus 120 Kilogramm Rohkaffee etwa 100 Kilo Röstkaffee, 20 Kilogramm gehen verloren. Beim Industriekaffee beträgt der Verlust bei entsprechender Menge aber nur 3,5 bis 5 Kilogramm. Ein weiterer Unterschied liegt in der sortenreinen Röstung: Wir gehen individuell auf jede Bohne ein und rösten



Im Erzeugerland: Kaffeeplantagen mit Bio-Anbau

Öko-Kaffee im Misanbau zwischen Obst-, Gewürz- oder anderen Bäumen sorgt für zukunftsfähigen nachhaltigen Anbau. Die Schattenbäume schützen den Boden vor dem Austrocknen und die Kaffeepflanzen vor zu viel Sonne. Die Bio-Richtlinien basieren auf einer an die lokalen Umstände angepassten Kreislaufwirtschaft. Diese erhöht die Bodenfruchtbarkeit und damit auch die Ernte. Im Öko-Anbau kommen weder mineralische Kunstdünger noch chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel zum Einsatz.

Verkostung mit Besichtigung: Selber mal reinschmecken

Ein Hauch große, weite Welt weht durch die Kaffeerösterei Westend in Berlin-Kreuzberg. Kaffeesäcke mit Aufschriften aus fernen Ländern stapeln sich in den hohen, alten Räumen. Im altbewährten Trommelröster werden Tausende von Bohnen geräuschvoll bewegt und gebrannt. Und über allem liegt der fein-herbe Duft frisch gerösteten Kaffees.

Mittendrin an der Kaffeetheke können Besucher jeden 4. Samstag im Monat von 9 bis 15 Uhr Kaffee verkosten und anschließend die Rösterei besichtigen. Alles kostenlos und ohne Voranmeldung.



KAFFEERÖSTEREI WESTEND
Gitschiner Str. 91,
Tel.: 030 - 61507703
oder 030 - 6142015



Die Rösterei Westend wurde bereits 1951 gegründet und beschäftigt heute zehn Personen. Ende der neunziger Jahre erfolgte die Bio-Zertifizierung. 75 Prozent der verarbeiteten Kaffeebohnen stammen bereits aus Bio-Anbau. Bis Ende des Jahres sollen es über 90 Prozent sein. Die strikte Trennung der Bohnen aus Bio- und konventionellem Anbau wird durch zwei Lager sichergestellt. Eine Verarbeitung in unterschiedlichen Maschinen ist nicht vorgeschrieben, da keine Bohnen nach der Abfüllung in dem Röster oder in der Edelstahl-Abfüllmaschine verbleiben können. Geschäftsführer Joachim Dahmer: „Ein Röster ist eben kein Fleischwolf ...“



IMPRESSUM:

Das Regional-Info berichtet über Bio-Erzeuger und Verarbeiter aus Berlin und Brandenburg. Es ist ausschließlich in Naturkostfachgeschäften erhältlich.

Herausgegeben von: Terra Naturkost Handels KG, Berlin

Redaktion: Ronald Mikus

Gestaltung: ZITRUSBLAU · www.zitrusblau.de

Gedruckt auf 100%igem Recycling-Papier.

Lieblingsgericht aus Kreuzberg:

„TERRA-Misu“

(frei nach einem bekannten italienischen Dessert)

ZUTATEN:

250 ml stark gekochter Kaffee
(wir empfehlen Kreuzberger Röstung „Espresso“)
500 g Mascarpone
250 g Löffelbiskuit
40 ml Amaretto
4 Eier
75 g Zucker
Kakao zum Bestäuben



ZUBEREITUNG:

Eigelb, Zucker und die Hälfte des Amarettos mit einem Schneebesen verrühren. Mascarpone unterziehen. Die zweite Hälfte Amaretto mit dem Kaffee vermischen, Löffelbiskuits kurz eintauchen und in eine flache Schale legen. Wenn der Boden bedeckt ist, die Creme darüber geben. Darauf wieder Löffelbiskuits und Creme schichten. Mit Creme abschließen, Kakao überstreuen und im Kühlschrank durchziehen lassen.