Slow Food® Karlsruhe

Produzentenbesuch am 20.02.2010

Ettli Kaffee GmbH in Ettlingen

In der Veranstaltungsreihe "**Unsere Förderer stellen sich vor“** starteten wir am 20. Februar 2010 mit einem Besuch bei der Firma Ettli in Ettlingen.

Zahlreiche Interessenten trafen sich um 14:00 Uhr bei der Kaffeerösterei in der Lorenzstraße.

Herr Jürgen Rupp, der Geschäftsführer von Ettli Kaffee, empfängt uns freundlich mit einem Teil seines Teams, das sich für uns ausgiebig Zeit nimmt, um uns vom Lager, über die Rösterei, die Verpackung und die Musterküche bis hin zur Kaffeebar alles zeigen und ausführlich über die Auswahl der Bohnen, die Wichtigkeit des richtigen Röstverfahrens sowie die Kunst des Kaffeekochens berichten.

Jürgen Rupp übernahm 1994 das Unternehmen von seinem Vater Herbert Rupp. Er hat die damalige Belegschaft von 3 Mitarbeiter auf über 40 vergrößert. Eine Mannschaft, die das Gefühl vermittelt, mit Leib und Seele bei ihrem Kaffeegeschäft dabei zu sein. Es macht Spaß, ihnen zuzuhören und der Wissenschaft der Kaffeebohne bis zum leckeren Kaffee in der Tasse auf den Grund zu gehen.

Slow Food
Karlsruhe

Conviviumsleitung
Jens Herion
Yorckstr. 23
76185 Karlsruhe

fon 0721-856047

Karlsruhe@slowfood.de
www.slowfood.de

Ein Convivium von
Slow Food Deutschland
e.V.

Vereinsregister
Münster VR 4429

Slow Food® Karlsruhe

In der Rösterei in Ettlingen werden im Jahr über 180 Tonnen Röstkaffee hergestellt. Trotz der doch sehr großen Röstmenge wird das Röstverfahren immer noch nach alter Tradition durchgeführt. Zum

Einsatz kommt ausschließlich das traditionelle Trommelröstverfahren, bei dem der Kaffee langsam und bei Temperaturen um 200° C geröstet wird. Der Röstvorgang dauert ca. 10 - 15 Minuten. Das exakte Ende des Röstvorgangs wird nicht dem Zufall überlassen; der Röster entnimmt immer wieder eine Probe und bestimmt somit den genauen Zeitpunkt der optimalen Röstung. Die Bohne des Rohkaffees, deren Farbe ganz hell ist, verändert ihr Aussehen durch die Röstung, sie entwickelt sich zu einer ca. 30 % größeren braunen Kaffeebohne, wie wir sie aus der Packung kennen. Bei der Röstung wird der Rohbohne ca. 18 % Flüssigkeit entzogen.

Die Erzeugerländer werden sorgfältig ausgewählt und es wird nur der allerbeste Kaffee im Hause Ettli verarbeitet. Die Bohnen werden aus Brasilien,

Mexiko, Peru, Indien und weiteren Ländern bezogen. Dort werden die Bohnen alle handgepflückt. Hierdurch wird sichergestellt, dass auch nur wirklich reife Bohnen geerntet werden. Die Kaffeeplantagen befinden sich auf ca. 800 m Höhe. Dies, erfahren wir hier, wirkt sich positiv auf das Aroma der Bohne aus.

Nach der Röstung werden die Bohnen wieder abgekühlt. Dies geschieht durch Zufuhr von Außenluft.

Auffangsieb für Fremdkörper — Abgelöste Kaffehäutchen — Röstkaffe — Rohkaffee

Anschließend kommen die Bohnen in ein Sieb, wobei die durch den Röstvorgang abgelösten feinen Häutchen der Bohne vom Endprodukt getrennt werden.

Slow Food® Karlsruhe

Der nächste „Gang“ der Bohne geht über ein Silo zur Packerei. Die Verpackungen haben ganz kleine Ventile, aus denen Sauerstoff austreten kann, aber kein Sauerstoff von außen nach innen gelangen kann. Dadurch halten sich die Bohnen in der Verpackung sehr lange frisch.

Anschließend erfahren wir in der Musterküche nochmals ganz genau, wie exakt bei der Firma Ettli die Qualität jeder Lieferung „unter die Lupe“ genommen wird und neue Mischungen kreiert werden. Bevor eine Bohnenlieferung in die Rösterei kommt, wird diese zuerst auf Qualität geprüft. Mit einer Proberöstung wird eine kleine Menge ca. 5 - 7 Minuten bei 150° - 200 ° C geröstet. Der Meisterröster erklärt uns, dass er bereits an der Farbe der Bohne den Geschmack erkennt. Die letzten Sekunden vor Ende des Röstvorgangs sind also sehr entscheidend für das Kaffeearoma in unserer Tasse.

Nach der Proberöstung wird Kaffee zubereitet, um den Geschmack des Kaffees zu testen. Am besten lässt sich die Qualität am nicht mehr heißen Kaffee testen. Ein Kaffee aus einer qualitativ guten Bohne wird auch im abgekühlten Zustand nicht sauer bzw. bitter. Das erklärt also auch, warum für uns so manch Tasse Kaffee nur im sehr heißen Zustand ein Genuss ist.

Slow Food® Karlsruhe

Nach all den interessanten Informationen rund um die „Bohne“ wird uns anschließend an der Kaffeebar fachmännisch erklärt, was beim Kaffeekochen selbst zu beachten ist.

Die wichtigsten Punkte für einen genussvollen Kaffee sind:

- **Mahlgrad** der Bohne
  eine Espressobohne z. B. wird feiner gemahlen als die Bohne für einen „normalen“ Kaffee
- **Temperatur**
  hier ist vor allen Dingen wichtig, dass diese während des „Brühvorgangs“ immer konstant bleibt. Für Espresso ist eine andere Temperatur optimal (93 °C) als für „normalen“ Kaffee (91 °C).
- **Qualität** des Wassers.

Aber auch hier werden wir nochmals darauf hingewiesen, dass allem vorweg die Qualität des Rohkaffees im Vordergrund steht!

Hier erfahren wir, warum Espresso, obwohl er uns ja stärker erscheint, für die meisten Menschen verträglicher ist. Durch den Herstellvorgang des Espressos, der in wenigen Sekunden mit hohem Druck und wenig Wasser erzeugt wird, wird weniger Säure aus dem Kaffee gelöst und er ist somit magenfreundlicher und besser verträglich.

Bei der Wahl der Kaffeesorte ist zu beachten, dass man mit Robusta eine bessere Crema erhält, wohingegen mit Arabica der Espresso feiner schmeckt. .

Auch das professionelle Anfertigen des Milchschaums für einen Cappuccino hat uns in Erstaunen und Begeisterung versetzt. Ein wahrer Augenschmaus und ein absoluter Genuss.

Slow Food® Karlsruhe

Ein ca. 1-stündiger Film über Kaffeeplantagen mit vielen weiteren Informationen rundet das ausführliche Programm ab.

Es war ein sehr informativer und genussvoller Nachmittag im Hause Ettli. Nochmals ein herzliches Dankeschön an Jürgen Rupp und sein Team, das uns in drei Gruppen durch die verschiedenen Stationen der Kaffeeherstellung geführt hat: Roberto Bagnara, Franz Jerkovic und Michael Rupp.

Unter anderem wissen wir jetzt auch, dass unsere eigene heimische Kaffeemaschine mit nur einer festen Einstellung von Druck und Temperatur nicht für Espresso und „normalen“ Kaffee gleichzeitig geeignet sein kann….

Weitere Informationen über die Firma Ettli können Sie auch auf ihrer Homepage www.ettli.de nachlesen.

Mona Schmid (Text), Matthias Nohlen und Jens Herion (Fotos)