

Alles rund um Kaffee – 9. April 2019

Bei unserem Besuch der Kaffeerösterei HANIA hat uns Kaffeesommelière Frau Chwalek sowohl theoretisch als auch kulinarisch in die spannende Welt des Kaffees entführt.

Angefangen hat alles vor sehr langer Zeit um ca. 900 in Äthiopien – der Wiege des Kaffees. Die Araber haben den Kaffee weiter in Jemen kultiviert (daher der Name Arabica) und die Niederländer haben den Weg für die weltweite Ausbreitung (im 17. Jahrhundert) durch neue Kulturen bereitet.



Die recht empfindliche Kaffeepflanze wächst nur unter bestimmten Bedingungen und in Regionen +/- 20° nördlich bzw. südlich des Äquators. Vorrangig unterscheidet man zwei Sorten: den Arabica und den Robusta (Canephora in der Fachsprache).

Neben den geografischen und klimatischen Bedingungen beeinflusst auch die Art des Anbaus, die Ernte und die Weiterverarbeitung die Qualität des Kaffees. Da die Kaffeekirschen nicht alle gleichzeitig reif sind, ist der Ernteprozess verständlicher Weise sehr aufwändig und langwierig. Guter Kaffee hat daher berechtigter Weise seinen hohen Preis.



Nachdem nun die Kaffeekirsche geerntet und die Kaffeebohne aufbereitet wurde, folgt der letzte Schritt: die Röstung. Beim Rösten laufen unterschiedliche chemische Prozesse in der Bohne ab, die das Aroma, den Röstgrad, die Bekömmlichkeit (durch den Abbau der Chlorogensäuren) und den Geschmack des Kaffees ausmachen. Je dunkler der Kaffee geröstet wird, umso kräftiger ist der Geschmack. Die Röstung in einem traditionellen Trommelröster dauert zwischen 15-20 Minuten. Im Vergleich dazu geht die industrielle Röstung natürlich viel schneller von statten, was sich dann letztlich auch im Aroma und der Bekömmlichkeit niederschlägt.

Eine gute Nachricht für alle Kaffeetrinker ist, dass er gar nicht so schädlich ist, wie sein Ruf immer behauptet, denn Kaffee wirkt anregend, gefäßerweiternd und antidepressiv, regt den Stoffwechsel an und wirkt verdauungsfördernd – um nur einige der positiven Eigenschaften zu nennen.



Zu guter Letzt haben wir verschiedene Kaffeebohnen beübt und natürlich auch verkostet. Da Kaffee insgesamt bis zu 1.200 Aromen aufweist (im Gegensatz zu wenigen hundert Aromen bei Wein), ist für jeden Geschmack etwas dabei.



Bericht: Mirjam Seeger / Hedwig Anna Chwalek - Fotos: M. Seeger