

Kaffee wird schonend geröstet

Mitglieder des Vereins "Slow Food" informieren sich im Traditionsbetrieb Leiwes

VON WALTRAUD LESKOVSEK



Wenden ihr neu erworbenes Wissen an
| FOTOS: WALTRAUD LESKOVSEK

Rheda-Wiedenbrück. Mitglieder des Slow Food-Vereins ließen sich am Samstag in die Geheimnisse des Kaffeeröstens einweihen. Die Liebhaber guter Küche unter dem Motto "Gut, sauber, fair" waren zu Gast bei Heike und Hubert Leiwes, die seit 2007 die Rösterei am Ostring leiten.

Heike Leiwes erklärte den Werdegang der Kaffeerösterei, die von ihrer Großmutter gegründet wurde. In der Zeit des Wiederaufbaus hatte Anna Leiwes eigentlich einen kleinen Nebenerwerb gesucht – und röstete Kaffeebohnen in ihrer Bratpfanne. Mit ihrem Mann Heinrich investierte sie 1949 dann 5.200 Mark in eine Röstmaschine, die in dem Familienbetrieb noch immer im Einsatz ist, sagte Heike Leiwes.

In einem Trommelröster wird langsam und schonend nach alten Rezepturen Kaffee geröstet, damit dieser besonders bekömmlich wird. Neugierig schauten die 16 Frauen und Männer von Slow Food dem Chef auf die Finger und ließen sich jeden der Arbeitsschritt des 20 Minuten dauernden Röstvorgangs erklären. Zwischendurch verteilte Hubert Leiwes Proben und erklärte Unterschiede zwischen den Arabica- und den Robusta-Bohnen und wie die Sorten für die unterschiedlichen Brüharten gemischt werden.

Der Verein legt bei seinen Besichtigungen und Exkursionen großen Wert auf fairen Handel, heimische Produkte und gute Bedingungen. Auf die Frage wie es bei ihm mit Bio aussieht, erzählte Hubert Leiwes eine ganze Menge. Eine seiner Sorten trägt die Bezeichnungen "Bio" und "Fair Trade". Bei anderen Sorten ist er sich sicher, dass die Bohnen, die er bei Zwischenhändlern in Bremen und Hamburg kauft, aus fairen Bedingungen stammen, weil er stets Wert auf eine gute Qualität lege und dementsprechende Preise zahle. Was letztendlich wirklich im Hochland von Nicaragua oder auf einer abgelegenen Kaffeefarm in Indien oder Brasilien geschehe, weiß er nicht hundertprozentig.

Auf einer Reise nach Mexiko überzeugte er sich mit seiner Frau Heike aber davon, dass Kinderarbeit dort kein Thema ist, die Arbeiter auf den Plantagen gut bezahlt werden und dass sie unter menschenwürdigen Verhältnissen leben. Damit gaben sich die Gäste zufrieden. Denn sie wissen, wie schwer es gerade für kleine Familienbetriebe ist, an Bio-Zertifizierungen teilzunehmen. Die Auflagen sind hoch, der Vorgang ist kompliziert und teuer.

Die Mitglieder vom Slow Food-Verein im südlichen Raum des Teutoburger Waldes treffen sich in der Regel einmal im Monat in einem ausgesuchten Restaurant, in dem sie mit dem Koch zuvor ein Menü entwickeln. Dabei werden verschiedene Themen, denen sich der Verein widmet, diskutiert. Es geht um Tierrassen, die vom Aussterben bedroht wie das Bentheimer Schwein, um regionale Produkte, die nicht mehr so bekannt sind, um die Wiederentdeckung alter Rezepte und um Projekte wie Workshops für Kinder, damit diese lernen, heimische Produkte zu lieben.

Dokumenten Information

Copyright © Neue Westfälische 2013

Dokument erstellt am 07.04.2013 um 19:58:47 Uhr

Letzte Änderung am 07.04.2013 um 20:00:13 Uhr

URL: http://www.nw-news.de/owl/kreis_guetersloh/rheda_wiedenbrueck/rheda_wiedenbrueck/?em_cnt=8260373&em_loc=8366