

Kaffee ist kein Schüttgut!

Ohne ein „Schälchen Heeßn“ geht in Sachsen fast nichts. Doch die Wirtschaftspolitik der DDR hat dazu geführt, dass die Kaffeerösterei in Sachsen ausgestorben war. Seit einigen Jahren entstehen jedoch immer mehr kleine Röstereien, die in traditionellen Verfahren ein anspruchsvolles Handwerk wiederbeleben. Mit ihren Spezialitäten treffen sie bei vielen Verbrauchern den Geist der Zeit.

„Heeß und siehse muß dorr Bohngaffee sein“, wenn es nach den Kaffeesachsen geht. Um die Sachsen und ihre Vorliebe für Kaffee ranken sich viele Geschichten und Mythen, von denen einige näher und andere nicht ganz so nah an der Wahrheit sein dürften. So zum Beispiel auch die Legende um die Bezeichnung der Sachsen als „Kaffeesachsen“. Angeblich ist der Begriff im 18. Jahrhundert während des Siebenjährigen Krieges aufgekommen. Den Soldaten des Preußen-Königs Friedrich II soll ohne ihren Kaffee kurzerhand die Kampfeslust abhanden gegangen sein. „Ohne Gaffee gönnt mer nich gämpfn!“, verweigerten sie kurzerhand ihren Einsatz.

Ob es tatsächlich so war, sei dahin gestellt. Fest steht auf jeden Fall, dass der Kaffee in Sachsen schon lange eine besondere Rolle spielt und dass die Sachsen auch erheblich zur Verbreitung des Kaffees beigetragen haben dürften. Ende des 17. Jahrhunderts gab es die erste Kaffeebohnenausstellung auf der Leipziger Messe, wurde Kaffee öffentlich ausgedient und die erste deutsche „Kaffeehaus-Ordnung“ in Leipzig

erlassen. Auch die Erfindung des Porzellans und dessen Nutzung für Kaffee Anfang des 18. Jahrhunderts dürfte zur weiteren Beliebtheit beigetragen haben. Anfang des 20. Jahrhunderts revolutionierte die Dresdenerin Melitta Benz mit ihren Filtertüten schließlich die Kaffeezubereitung. Fakt ist auch, dass Kaffee heute weltweit eines der beliebtesten Genussmittel überhaupt und für viele Produktionsländer das wichtigste Exportgut ist.

Herkunft und Verarbeitung des Kaffees

Die Anbaugelände liegen zwischen dem nördlichen und dem südlichen Wendekreis, wo das für die Kaffeepflanzen notwendige Klima herrscht. Wichtige Anbauländer sind z. B. Brasilien, Vietnam, Mexiko, Äthiopien und Guatemala. Unterschieden werden vor allem zwei Kaffee-Arten: Robusta und Arabica. Robusta wächst in Höhenlagen bis 600 Metern. Die Hochlandart Arabica hingegen zwischen 800 und 2.000 Metern. Der Arabica-Kaffee gilt wegen seines edleren Geschmacks als hochwertiger

und macht rund zwei Drittel des weltweiten Handels aus.

Damit aus der geernteten Kaffeebohne aber das begehrte Genussmittel wird, muss sie veredelt werden. Das geschieht beim Rösten und wird in Deutschland nahezu ausschließlich im großindustriellen Stil betrieben. Daneben erleben seit einigen Jahren in ganz Deutschland traditionelle Röstereien, in denen von Hand geröstet wird, einen regelrechten Boom. Alleine in Sachsen sind es rund 20.

Kaffee und Wein ähneln sich

Das hat einen guten Grund. „Kaffee enthält mehr chemische Verbindungen, die das Aroma prägen, als Wein“, erläutert Steffi Kujawski. Sie hat vor sieben Jahren ihre Kaffeerösterei und Schaurösterei Kaffee Sachsen gegründet, die ihren Sitz in Wüstenbrand bei Chemnitz hat. Der Vergleich zum Wein ist durchaus angebracht. Ähnlich wie beim Wein wird nämlich auch die Kaffeekirsche durch das Anbaugelände, dessen Bodenbeschaffenheit und Lage sowie das dort herrschende Mikroklima



geprägt. Wie der Winzer den Wein, muss auch der Kaffeeröster die Charakteristika und Besonderheiten des Kaffees mit speziellen Röstmustern individuell und gezielt ausbauen. Auf diese Weise können sehr verschiedene Kaffees mit ganz besonderen Geschmacksnoten entstehen.

Das erfordert jedoch einen hohen Aufwand, der in industriellen Verfahren nicht wirtschaftlich ist. „Bis zu sechs Tonnen werden dort deshalb rund zwei Minuten lang bei 600 bis 800 Grad geröstet“, erklärt Kujawski. Im Gegensatz dazu röstet sie wie die meisten traditionellen Röster sechs Kilogramm pro Röstung, die bei maximal 200 bis 210 Grad mindestens dreizehn Minuten dauert.

Bei der Röstung spielen viele Faktoren eine Rolle: Anfangstemperatur, Temperaturkurve, zuzuführende Wärmemenge, Belüftung, Zeitdauer und Endtemperatur. Sie alle beeinflussen maßgeblich den Geschmack und das Aroma des fertigen Kaffees und sorgen so zum Beispiel dafür, dass ein Kaffee besonders mild oder auch kräftig wird. Entscheidend ist dabei letztendlich die Erfahrung und das Gespür des Rösters.

Herausforderung Einkauf

Daneben spielt aber auch die Qualität des Rohkaffees eine wichtige Rolle. „Ich verarbeite ausschließlich Rohkaf-



Alle Fotos: Kaffeefee Sachsen

fee aus Spitzenlagen und Gourmet-Kaffees“, erklärt die Rösterin. Der Zugang zu solchen Kaffees ist jedoch gar nicht so einfach. Bis vor zwei Jahren wurde der Rohstoff ausschließlich an der Börse gehandelt. Seitdem sind durch eine Marktöffnung auch Direktimporte möglich geworden, die den gezielten Einkauf kleiner Mengen zum Beispiel aus einer bestimmten Lage einer speziellen Region erleichtern. „Meinen ersten Direkteinkauf habe ich über das Projekt Cafecita in Guatemala getätigt. Im Rahmen des Projektes können die Kaffeeröster sogenannte Micro-Lots kaufen. Das ist die gesamte Jahresernte einer Kaffeebauernfamilie“, erläutert Kujawski die neue Einkaufsmöglichkeit. Über das Projekt wird der Kaffee in Bio-Qualität deutlich über den Marktpreisen und sogar über den Fairtrade-Preisen eingekauft. Außerdem unterstützt das Projekt Maßnahmen zur Verbesserung der Lebensqualität der Kaffeebauern. Die Röster können auf diese Weise Kaffee aus ganz spezi-

ellen Lagen einkaufen. Durch die Einkommenssicherheit und Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen der Kaffeebauern wird sich langfristig auch die Qualität dieses Kaffees weiter steigern. Eine klassische Win-Win-Situation also.

Sowohl der Einkauf als auch die Röstung in Handarbeit bedeutet viel Aufwand und schlägt sich letztendlich auch im Preis nieder. Dass die Rösterei damit dennoch bestehen kann, verdankt sie nicht zuletzt dem stark gewandelten Konsumverhalten der Verbraucher. „Als ich vor sieben Jahren begonnen habe, hatte ich vor allem ältere Kunden. Seit etwa fünf Jahren kommen auch immer mehr junge Menschen. Das sind zum Teil Studenten, die ganz bewusst weniger aber dafür besseren Kaffee trinken möchten“, schildert die Kaffeerösterin die aktuelle Entwicklung. Ihre Devise „Kaffee ist ein Genussmittel und kein Schüttgut“ trifft also exakt den Zeitgeist vieler Verbraucher. Philipp Senge

