Ermittlungen sollen die Geheimnisse der Kaffeewelt enthüllen

09.04.2024

Auf Spurensuche nach der ultimativen Bohne! Jürgen Schneider, BDK Bayern

Die Vernehmung unseres Kaffeedealers, Falco von Roestfreun.de:



- **Wo beziehst Du Euren Kaffee her und wie erfolgt die Auswahl der Bohnen?**

Wir haben Kaffees aus vielen Anbauregionen rund um den Kaffeegürtel. Dabei war uns schon immer die Qualität des Rohkaffees sehr wichtig, das ist mit unser wichtigstes Auswahlkriterium. Die hochwertigen Bohnen kaufen wir bei spezialisierten Rohkaffeehändlern ein. Da gibt es welche, die sind breiter aufgestellt und auch solche, die für ein oder zwei Ländern Experten sind. Über diese stellen wir den Bezug zu den Produzenten her.

- **Gibt es Zertifizierungen oder Qualitätsprüfungen für euren Kaffee?**

Einige unserer Kaffees sind bio-zertifiziert, da auch wir über diese Zertifizierung verfügen, können wir die Kaffees entsprechend ausgezeichnet als Bio-Produkte verkaufen. Alle anderen Siegel aus dem Produktionsumfeld (Fair Trade, Rainforest Alliance etc.) haben für uns untergeordnete Bedeutung. Wir haben einen eigenen Wertekatalog festgelegt, der für uns die Transparenz in der Produktion belegt. Diese Informationen zu den Kaffees teilen wir zu jedem Kaffee, erst wenn ein Kaffee 3 dieser 4 Kriterien erfüllt, dann bezeichnen wir ihn als „Transparent Trade“. Hier spielt auch die Qualität des Kaffees eine Bedeutung. Diese wird für die Arabica-Kaffees nach dem Standardbewertungsschema der Specialty Coffee Association (SCA) vorgenommen. Interessant wird es hier in der Region ab 82,5 Punkten aufwärts. Wir versuchen, unsere

Rohkaffeeauswahl ab dieser Region zu machen. Aber nicht alle Produzenten nutzen dieses Schema und das ist auch bei weitem weniger wichtig als die tatsächliche Qualität des Rohkaffees. Bevor man größere Mengen Rohkaffee einkauft, kann man zunächst Muster anfordern und anhand dieser die Qualität bestimmen. Das ist für uns der beste Mechanismus.

- **Kannst Du Angaben zu Röstung und Verarbeitung der Bohnen machen?**



Wir rösten unsere Kaffees in einem 15kg Trommelröster der Marke Roaster&Roaster aus der Türkei. In den letzten Jahren hat sich sehr viel getan, um den Röstprozess nachvollziehbar und kontrollierbar zu machen. Temperaturwerte werden über Sensoren ausgelesen und an einem Display dargestellt, Vergleichskurven können hinterlegt werden. Man muss immer noch wissen, wie das Rösten geht und was da passiert und wie man diesen Prozess steuern kann. Die Unterstützung durch die Technologie hilft aber, eine konstante Produktqualität zu erreichen. Das kommt letztlich wieder dem Kaffeetrinker zugute. Wir legen zudem Wert darauf, dass unsere Kaffeemischungen immer aus den gleichen Kaffees zusammengesetzt sind. Wer 2020 ein Balthasars Wannengold gekauft hat, hat auch 2024 den Rohkaffee der gleichen Felder in der Tasse, aber natürlich die neuere Ernte. Das versuchen wir, bei all unseren Kaffees so umzusetzen und im Regelfall gelingt uns das auch ganz gut.

- **Was macht einen guten Kaffee aus?**



Eine einfache Frage mit einer vielschichtigen Antwort. Auf das Getränk bezogen, beginnt das bei einem hochwertigen Rohkaffee. Nur wo das Ausgangsprodukt Qualität bietet, und Potential beinhaltet, können wir beim Rösten mit den Aromen des Kaffees arbeiten. Die Verarbeitung und Lagerung müssen passen, aber auch die Zubereitung beim Kunden. Da Kaffee ein Halbfertigprodukt ist, kann da immer noch viel schiefgehen. Das beginnt beim verwendeten Wasser und geht weiter mit Mahlgrad, Menge, Maschine…

Ein „guter“ Kaffee ist aber auch so einer, bei dem alle, die an der Produktion mitgearbeitet haben, auch gerecht beteiligt und entlohnt werden.

- **Was unterscheidet eine gute Bohne von einem Supermarktangebot (unter 10.- € pro kg)**

Die Frage schließt direkt an die vorherige an. Beim Preis einer Kaffeetüte in Deutschland muss man immer noch berücksichtigen, dass darin 2,19 EUR Kaffeesteuer enthalten sind. Wo soll da bei einem Preis um die 10 EUR fürs Kilo noch Qualität herkommen? Von daher ist die Antwort hier recht einfach. Das eine ist Schrott, das andere nicht. ;-)

- **Eine gute Bohne in einem Kaffeevollautomaten, ist das ein Widerspruch in sich?**

Nein. Wir denken da pragmatisch. Vergleich es mit Grillen. Du kannst auch zuhause ein gutes Steakfleisch verarbeiten, ohne den besten Grill zu haben. Es geht natürlich immer besser oder professioneller, und mit besserem Equipment kann ich auch mehr aus dem Ausgangsprodukt herausholen. Ich muss aber auch wissen wie. Und wir stehen eher dafür, dass die Zugänglichkeit zu den Produkten wichtiger ist als das Equipment. Und auch aus einem technologisch einfachen Vollautomaten bekomme ich mit gutem Kaffee mehr raus als mit dem 10 EUR Produkt. Der Spaß an „mehr“ kommt dann bei vielen über die Zeit von ganz allein. Wenn man mal gemerkt hat, dass Kaffee nicht gleich Kaffee ist, beginnen viele mit dem Experimentieren. Und ein Vorteil des Vollautomaten bleibt in jedem Fall: die Bohne wird frisch gemahlen. Uns das ist immer ein aromatischer Zugewinn.

- **Auf welche Einstellungen sollte man achten?**

Die Maschinen sind alle sehr unterschiedlich, das kann man nicht verallgemeinern. Es ist aber auch ein Mythos, dass der beste Espresso kurz hinterm Brenner zubereitet wird, weil die Maschine dort seit 20 Jahren läuft und nie gereinigt wird. Im Gegenteil. Maschine und Mühle müssen sauber gehalten werden, das ist Grundlage. Dann muss man sich ausprobieren. Ist der Kaffee zu dünn oder sauer? Dann ist zu wenig Kaffee drin oder der Mahlgrad zu grob. Ist er zu bitter oder zu stark? Dann ist der Mahlgrad zu fein oder zu viel Kaffee drin. Auch übermäßige Hitze ist nicht gut, Kaffeewasser darf nie kochen. Das verbrennt die Aromen und löst zu viel Bitterstoffe.

- **Was zeichnet die für den BDK angebotene Kripo-Bohne aus und wo kann ich sie bestellen?**

Wir haben uns zwei Kaffeemischungen ausgesucht, die eine ist, eher kräftig als Espresso, und wenn mal der Wachmacher benötigt wird. Der funktioniert auch super mit Milch im Cappuccino. Der andere ist perfekt für einen Cafe Creme, nicht zu dunkel geröstet und macht daher auch eine lange Tasse ohne Bitterstoffe. Zwei tolle Kaffees mit eigenem Etikettendesign in

schwarzer Packung. Macht sich super. Die Kaffees gibt es in unserem Onlineshop zu bestellen: https://roestfreun.de/shop/bdk-shop/

Wir haben ihn gefunden, den Kaffeedealer unseres Vertrauens, danke dass du all unsere Fragen beantwortet hast.



Wir können euch empfehlen die Kripo-Bohne zu testen, bestellt am besten noch heute.

Euer LV Bayern!

Schlagwörter
Bayern
diesen Inhalt herunterladen: PDF