



Stefan Döring (8)

# Sinn im Kaffee gefunden

**Das Rösten von Kaffee ist ein traditionelles Handwerk, das in den vergangenen Jahren seine Renaissance erlebte. Immer mehr kleine Unternehmen machen den großen Röstereien Konkurrenz und wollen mit Qualität überzeugen. Stefan Döring besuchte ein kleines Café mit eigener Rösterei in Brühl bei Bonn.**

**Der Röstofen von Nikolaj Backhaus fasst bis zu 15 Kilogramm Kaffeebohnen. Nachdem die Bohnen 18-20 Minuten in der Trommel waren, kühlen sie auf einer großen Fläche aus.**

Nikolaj Backhaus steht im hinteren Teil seines kleinen Cafés mitten in der Brühler Innenstadt und wiegt gewissenhaft einen Plastikbeimer. Genau 15 Kilo sollen es sein. Dann schüttet er den Inhalt in eine große Maschine. Schnell wird es laut und warm in dem kleinen Raum. Der Inhalt der Trommel wird über einer Gasflamme bei 180 Grad Celsius ordentlich durchgeschüttelt. Wie eine Waschmaschine dreht sich die Trommel des Ofens. Immer wieder nimmt Backhaus kleine Proben, riecht und tastet an den kleinen, braunen Bohnen. Nach etwa 20 Minuten öffnet er eine Luke, und der Inhalt der Trommel strömt rauschend auf eine große, runde Auslage. Sofort steigt ein betörend angenehmer Duft in die Nase. Es ist der von frisch geröstetem Kaffee.

Noch sind die kleinen, braunen Bohnen furchtbar heiß. Backhaus stört das schon lange nicht mehr. Er greift einmal beherrscht zu und spielt mit ihnen zwischen seinen Fingern. Seine Hände hätten sich inzwischen

an die hohen Temperaturen gewöhnt, sagt er. Dann nimmt er eine einzelne Bohne auf und betrachtet sie genau. „Für einen guten Kaffee sind drei Faktoren wichtig: Das Aussehen der Bohne, der Geruch und der Widerstand beim Zerdrücken“, erklärt Backhaus. Leicht zerbröseln sollte die perfekt geröstete Bohne und gleichmäßig gebräunt sein, damit sie das volle Aroma birgt.

Der Qualität von industriell gefertigtem Kaffee kann er deshalb nur wenig abgewinnen. „Die großen Hersteller rösten bei 800 Grad in nur sechs Minuten. Da wird mit der Bohne nicht richtig verfahren. So bleibt oft viel Säure im Kaffee“, sagt er. Er passt seine Temperatur immer an. Wichtig ist, dass bei niedrigen Temperaturen über eine längere Zeit geröstet wird, was das volle Aroma des Kaffees entfaltet. „Die Bohnen werden im eigenen Öl bei circa 180 Grad für 18 bis 20 Minuten geröstet. Das hängt von der Größe der Bohnen ab“, erklärt Backhaus. Erst dann platzt das sogenannte Silberhäut->





Nikolaj Backhaus nimmt während des Röstvorgangs immer wieder Stichproben und kontrolliert den Geruch sowie die Konsistenz der Bohnen (links). Gut geröstete Kaffeebohnen müssen eine durchgängig braune Farbe haben. Im Vergleich der Rohkaffee, den Backhaus aus vielen verschiedenen Ländern bekommt (Mitte/unten).

## „Beim Kaffee ist es wie beim Wein.“

chen der Bohnen ab. „Diesen Knall hört das geschulte Ohr sogar in der lauten Trommel“. Wenn dieses Häutchen ab ist, lösen sich auch die Säure und die Gerbstoffe ab. Das „Cracken“ zeigt dem Röster zudem an, dass die Bohnen bald fertig sind. „Durch das Handwerk komme ich immer annähernd auf die gleiche Qualität des Kaffees“, sagt Backhaus. Dennoch könnte es immer Schwan-

kungen geben. Das würde zumeist an den rohen Bohnen liegen. Nicht jeder Jahrgang ist gleich. „Das ist wie beim Wein.“ Dass Backhaus inzwischen ein Café mit eigener Rösterei betreibt, war nicht geplant. Eigentlich ist er gelernter Fernsehjournalist und hat für renommierte Sender gearbeitet. Nachdem er zu einer Internetplattform gewechselt war und der anfängliche Aufschwung dieser Firma nachgelassen hatte, wollte er nicht mehr zurück zum Fernsehen. Backhaus hatte das Gefühl, etwas Gutes tun zu wollen. Das tut er nun mit seinem Fair-Trade-Café in der Brühler Innenstadt.

Bei einer Studienreise im Jahr 1993 hatte er in Südamerika Indianer und deren Projekte besucht. Dabei war die Gruppe der Hilfsorganisation „Gesellschaft für bedrohte Völker“ auch auf einer Kaffeeplantage unterwegs. Seitdem hat ihn das braune Getränk nicht mehr losgelassen. Mithilfe der Fair-Trade-Organisation Contigo eröffnete er einen Eine-Welt-Laden, in dem er fast alles aus fairer Herstellung verkaufte. Doch schon damals nahm der Kaffee eine große Rolle ein. Vor zwei Jahren entschied er sich, „auf eigene Kappe“ eine Rösterei zu eröffnen.

Bei den Fair-Trade-Produkten ist er dennoch geblieben, die bei ihm sogar noch aus dem Bio-Anbau kommen. „Ich arbeite schon seit Jahren mit den gleichen Bauern und Zulieferern zusammen“, sagt Backhaus. Schließlich soll der Weg seiner Bohnen auch für die Käufer transparent sein. „Wenn meine Kunden Nachfragen zu dem Bauern oder den Beschaffenheiten haben, kann ich Antworten geben. Das ist sehr wichtig. Von einem Bauern aus Peru haben wir sogar vor einiger Zeit Baby-

bilder bekommen“, erklärt Backhaus mit einem Lächeln im Gesicht. Aus acht verschiedenen Ländern bezieht er aktuell seine Kaffeebohnen, aus denen er 14 bis 16 Sorten mischt. An der Wand neben der Röstmaschine stapeln sich Jutesäcke aus Peru, Brasilien, Ecuador, Äthiopien und Bolivien.

Damit er seinen Kunden fair gehandelten Kaffee verkaufen kann, nimmt Nikolaj Backhaus große Hürden auf sich. Damit sein Kaffee zusätzlich das Bio-Siegel tragen darf, muss nämlich jeder in der Kette vom Bauern bis zum Verkäufer ein entsprechendes Zertifikat besitzen. „Wir alle müssen dieses Zertifikat beantragen und nachweisen, dass wirklich alles nach bestimmten Richtlinien abläuft“, sagt Backhaus. Dafür muss er viel „Papierkram“ bearbeiten. Dies sei sehr aufwendig und auch teuer. Deshalb sei sogar mal ein Bauer aus Äthiopien abgesprungen.

Auch Backhaus selbst ist finanziell

enorm belastet. Für jedes Kilo gerösteten Kaffee muss er 2,19 Euro Zollgebühren bezahlen. „Das ist die Röststeuer, die immer noch erhoben wird. Allerdings konnte mir noch niemand erklären, wohin dieses Geld überhaupt fließt“, erzählt er. Diese Steuer ist seit dem 24. August 1953 im Bundesgesetz verankert. Sie wurde bereits im 18. Jahrhundert als Luxussteuer eingeführt und besteht bis heute. In ganz Europa war sie zu dieser Zeit Standard. Inzwischen halten neben Deutschland aber nur noch Belgien und Dänemark daran fest. Ansonsten wird sie nirgendwo mehr erhoben.

500 Kilogramm Kaffeebohnen röstet er im Monat. Das sind sechs Tonnen im Jahr. Deshalb und aufgrund des Bio-Siegels sei sein Kaffee auch teurer als der aus dem Supermarkt. „Preislich können wir mit den Discountern nicht mithalten. Dafür sind wir ihnen geschmacklich weit voraus“, ist er überzeugt. In den Tüten bleibe das feine Aroma so

nicht lange bestehen. Backhaus selbst mahlt seinen Kaffee immer nach Bedarf und füllt nur einen kleinen Vorrat in die großen Porzellan-Behälter im Laden. Ansonsten lagert er hier die frisch gerösteten Bohnen für den Verkauf. Deshalb rät er seinen Kunden, sich „wie früher bei der Oma“ selbst eine Mühle anzuschaffen, um das volle Aroma des Kaffees in jeder Tasse genießen zu können. Immerhin 20 bis 30 Prozent des Aromas gehen nach dem Mahlen verloren. In Pulverform gast es zudem weiter aus, was dazu führt, dass der Kaffee schnell nach nichts schmeckt. Wer also frisch mahlt, erlebt den vollen Geschmack des Kaffees.

Der Röster hat viele Stammkunden, die gerne zu ihm kommen. „Die Kunden sind zufrieden, auch wenn der Preis sich manchmal ändert“, sagt er. Auch Hotels, andere Cafés und Feinkostgeschäfte gehören zu seinem Kundenstamm. Zudem ist sein kleines, gemütliches Café gut besucht. Auch wenn er nicht jeden Trend mitmacht: „Ich finde es schlimm, wenn man Sirup in einen guten Kaffee kippt.“ Ohnehin sieht er den Trend zurück zum Filterkaffee, nachdem in den vergangenen Jahren vor allem die Hersteller von Kaffepads und -kapseln sowie Vollautomaten profitierten. „Die Maschinen werden von den meisten Menschen ohnehin nicht richtig genutzt. Da werden Kaffeebohnen statt Espressobohnen für den Espresso genutzt“, beklagt Backhaus.

Seine Kunden haben bei ihm die Auswahl zwischen den verschiedensten Sorten Kaffee. Oberstes Gebot ist aber immer: Der Kaffee soll nach Kaffee schmecken. ☘



Erst wenn das Silberhäutchen der Kaffeebohnen abgeplatzt ist, können die Bohnen ihr volles Aroma entfalten. Dann lösen sich Säure und Gerbstoffe ab.

Fairtrade hat das Ziel, das Ungleichgewicht im weltweiten Handel abzubauen, indem Bauern und Arbeiter gestärkt werden. Deshalb gibt es Fairtrade-Standards. Sie bilden den Rahmen für die soziale, ökologische und ökonomische Entwicklung der Organisationen und schreiben die Zahlung von fairen Preisen und einer zusätzlichen Prämie für Gemeinschaftsprojekte vor.

Weitere Informationen finden Sie unter:  
<http://www.fairtrade-deutschland.de>

**Kontakt zur Rösterei Moccacafair:**  
Bahnhofstraße 11  
50321 Brühl  
Tel.: 02232 / 9695700  
E-Mail: [info@moccacafair.de](mailto:info@moccacafair.de) // <http://www.moccacafair.de>

