



Nach 20 Minuten Röstzeit lässt Elke Hofmann die Bohnen aus dem Röster in das Auffangbecken zum Abkühlen strömen.

Die ganz eigene Handschrift

Beim Rösten erhält der Kaffee seine charakteristische Note

Gut zehn Minuten dauert es, bis der glänzende Röster, das Herz der Kleinen Kaffeerösterei in Schweinfurt, seine Betriebstemperatur von 210 Grad erreicht hat und Elke Hofmann die Kaffeebohnen für den ersten Röstvorgang des Tages in die zehn Kilo fassende Trommel schütten kann. Das Röstprotokoll neben der Maschine lauscht sie den sich drehenden Bohnen, prüft die Temperatur- und Zeitanzeige. Die Temperatur fällt durch die kühlen Bohnen jäh ab. Jetzt gilt es die Röstkurve langsam wieder nach oben zu ziehen. Jede Kaffeesorte hat ihre eigenen Bedürfnisse, weiß die Kaffeefrau, die sich auf ihre Erfahrung, ihr Auge und ihren Geruchssinn verlässt.

Nach einigen Minuten holt sie eine kleine Schaufel Bohnen aus dem leise arbeitenden Röster heraus. Die Bohnen sind noch grün, duften ein wenig nach Gras. Bis zum Ende der Röstung wiederholt die Kaffeespezialistin diesen Vorgang immer wieder, um den kleinen Bohnen das maximale Aroma zu entlocken. Als Vergleichsmaßstab dient ihr die Röstung der gleichen Sorte eine Woche zuvor, die in einem Eimer verschlossen während dieser Zeit ihr ganzes Aroma

entfalten konnte. Nach 16 Minuten prasselt es in der Trommel, die Oberfläche der Kaffeebohnen knackt und springt auf, die Kaffeeöle – 800 bis 1000 in einer einzigen kleinen Bohne – bleiben jedoch im Inneren. Sie sorgen später für den sortentypischen Geschmack. „Je länger nun geröstet wird, desto mehr treten die Öle an die Oberfläche und desto stärker wird der Kaffee“, erklärt Elke Hofmann mit Blick auf die Uhr. „Im Norden Europas wird kürzer geröstet, im tiefsten Süden Italiens dagegen umso mehr. So ergeben sich viele Geschmacksunterschiede, denn durch den individuellen Röstvorgang kann man jeder Kaffeesorte seine ganz eigene Handschrift aufprägen.“ 20 Minuten sind vergangen. Die Anspannung steigt. Gleich ist es soweit, jetzt handelt es sich nur um Sekunden. Eine letzte Kontrolle: Die Bohnen haben eine gleichmäßige Bräune angenommen, schimmern leicht matt, duften stärker als vorher nach Kaffee. Es ist soweit, Temperatur runter, Luftstrom umstellen, Klappe öffnen und schon ergießen sich die Bohnen in das große flache Auffangbecken, in dem sie bei beständigem Drehen durch zugeführte kühle Luft sanft abgekühlt werden.

Während des Röstvorganges haben die Bohnen zwischen 15 und 18 Prozent ihres Gewichtes in der Trommel verloren. Jetzt werden auch sie zum „Nachreifen“ luftdicht in Eimer verpackt. Geduld ist gefordert, denn erst nach kurzer Zeit wird der Kaffee preisgeben, was wirklich in ihm steckt. Eines ist gewiss: Das Warten wird mit einem unvergleichlich intensiven Aroma belohnt.

sek



Am Ende des Röstvorganges wird die grüne Bohne die braune Farbe angenommen haben.