

Der Duft der großen, weiten Welt

Nach Jahrzehnten siedelt sich in der Stadt wieder eine kleine Kaffeerösterei an

Von unserem Mitarbeiter
STEFAN PFISTER

SCHWEINFURT Dass die Stadt nach Jahrzehnten wieder eine Kaffeerösterei erhält, hat sie zwei Umständen zu verdanken: Einem Traum von Elke Hofmann sowie – man höre und staune – ihrer zwischenzeitlichen Unverträglichkeit gegenüber der braunen Bohne.

Das Rattern ist dezent, aber unüberhörbar. Während die silberglänzende Maschine auf vollen Touren läuft und aus grünen Bohnen braune zaubert, streichelt ein sanfter Duft die Nasenhärchen des Besuchers. Anfangs kaum zu vernehmen, steigert sich die Intensität – bis Elke Hofmann eine frisch duftende Probe aus ihrer großen Röstmaschine entnimmt. „Noch ist das Aroma nicht voll entfaltet. Erst nach einiger Lagerzeit riechen sie nach Kaffeebohnen, so wie wir es kennen.“

Die kleine Kaffeerösterei hat soeben eröffnet, in dem schönen Gebäude in der Rückertstraße 13, das rundum sanierte und diese Woche fertig gestellte Knieß-Haus. Dabei hat sich Elke Hofmann auch an ihre Kindheit und die vorläufig letzte Schweinfurter Rösterei erinnert. „Am Markt befand die sich, das muss wohl in den 60er Jahren gewesen sein“, sagt die heute 47-jährige, gebürtige Schweinfurterin.

Jetzt ist sie Inhaberin ihres eigenen Geschäftes – und hat sich damit einen Traum erfüllt. Während ihrer Ausbildung zur Zahnarzthelferin vor vielen Jahren, in einer Pause mit



Bohnen-Duft liegt in der Luft: Nach langer Zeit hat in der Stadt wieder eine Kaffeerösterei, jene von Elke Hofmann in der Rückertstraße, eröffnet. Dort erst erhalten die anfangs grünen Bohnen ihr endgültiges Aroma und ihr bekanntes braunes Aussehen.

FOTO STEFAN PFISTER

einer Tasse Kaffee in der Hand, erbauten eine Freundin und sie in Gedanken ihr kleines Kaffeehaus. Doch erst ein Schlüsselerelebnis vor kurzem ließ Elke Hofmann zur Tat schreiten: Immer wieder bekam sie Magenschmerzen von dem wenig hochwertigen, heiß-braunen Getränk aus der Filtertüte. Sie beschäftigte sich näher mit der Thematik, erfuhr, dass über verschiedene Röstverfahren der Kaffee bekömmlicher wird und probierte es schließlich selbst aus – beim deutschen König der Kaffeeröster, Jens Burg aus Hamburg.

Die Welt im 60-Kilo-Sack

Das Ergebnis ist in Schweinfurt zu sehen. „Ich liebe Kaffee und jetzt kann ich ihn auch wieder ohne Bedenken genießen“, sagt sie. Kürzlich war sie wieder in der Hansestadt, hat im Freihandelshafen zwischen 800 000 Säcken, prall gefüllt mit grünen Kaffeebohnen aus aller Welt, ihre ersten acht ausgewählt und mit nach Unterfranken genommen. Gut 60 Kilo wiegt solch ein Sack, mal mehr, mal weniger, da je nach Land andere Maßeinheiten gelten – noch ein Relikt aus britischer Kolonialzeit. Die Sorten heißen Robusta Cherry aus Indien, Perlbohne aus der Kaffeekirche in Papua-Neuguinea oder Santos aus Brasilien, auch Indonesien, Guatemala und Äthiopien sind in der Rückertstraße vertreten.

Hofmann schiebt mehrmals eine kleine Schaufel tief in einen der Säcke hinein und füllt die Bohnen in den Trichter des „Herzstücks ihrer Rösterei“ – der Diedrich-Röstmaschine. Dort wird der Rohkaffee in einer Trommel zunächst bei ungefähr 200

Grad geröstet, danach in mehreren Schritten abgekühlt und wieder erhitzt, bis allmählich die unbecömmliche Säure aus der nun braunen Bohne abnimmt. Je nach Verfahren entfalten sich die Aromen der einzelnen Espresso- und Kaffeesorten.

Aus der Maschine ertönen ungewöhnliche Geräusche, die an ein Aufbrechen von Nüssen erinnern. „Erst wenn die Bohnen dieses Knacken von sich geben, dann sind sie wirklich fertig.“ Per Hebel öffnet Elke Hofmann die Rösttrommel, ein brauner Bohnen-Sturzbach ergießt sich in das große Sieb. Hofmann lächelt, während sich das Kaffeehaus ganz langsam mit dem Duft frisch gerösteter Bohnen füllt. „Es ist ein erfüllendes Gefühl, wenn man seiner Leidenschaft im Beruf nachgehen darf.“

Stichwort

Kaffeesteuer

Alle Kaffeeröster müssen Steuern zahlen. Erhoben wird diese vom Hauptzollamt Schweinfurt für den Bereich Aschaffenburg bis Bayreuth, wo elf Betriebe gemeldet sind. Drei Steuersätze sind möglich: normaler Röstkaffee 2,19 Euro pro Kilo, löslicher Kaffee 4,78 Euro; für kaffeehaltige Ware wie Fertigprodukte gibt es Staffelsätze – bis 100 Gramm beigefügtem Röstkaffee 12 Cent, über 900 Gramm der volle Satz von 2,19 Euro. Während Röstgeräte für den Eigenbedarf steuerbefreit sind, fordert der Fiskus seinen Tribut auch auf im Internet oder per Versandhandel privat erworbenen Kaffee aus dem Ausland.