Wo kommt meine Bohne her?

Kaffeeröster Jonas Hofmann hat von einer Kaffeeverkostung in Brasilien mehr mitgenommen als nur Kaffee. Unter anderem will er ein soziales Projekt unterstützen.

Von **SUSANNE WIEDEMANN**

SCHWEINFURT „Ich bin der Jonas, komme aus Schweinfurt und röste Euren Kaffee.“ So hat sich Jonas Hofmann von der Kleinen Kaffeerösterei in Brasilien vorgestellt, als er als Teil einer elfköpfigen internationalen Jury Kaffee verkostete. Und damit gleich das Eis gebrochen. Denn den Kaffeebauern ging es wie ihm: Es ist ein schönes Gefühl, zu wissen, wo die Produkte herkommen, die man verarbeitet, wer sie anpflanzt – und wer sie weiterverarbeitet. „Es ist immer etwas anderes, wenn man vor Ort ist“, sagt er. „Das war eine Super-Erfahrung.“ Auch, weil selbst einem Profi nochmal bewusst wird, wie viel Arbeit dahintersteckt, bis die Kaffeekirsche vom anderen Ende der Welt in der Kaffeemaschine und in der Tasse landet.

Ähnlichkeiten mit einer Weinprobe

So eine Kaffeeverkostung kann man sich übrigens ein bisschen vorstellen wie eine Weinprobe. Nach dem Verkosten wird ausgespuckt, es gibt zehn feste Kriterien, nach denen Punkte vergeben werden. Aroma, Säure, Geschmack, zum Beispiel.

Der spezielle Test-Löffel wird nach jeder Probe gewaschen, abgetrocknet. Wenn man sich mit Jonas Hofmann unterhält, kann man viel über Kaffee lernen. Dass er nicht zu heiß aufgebrüht werden soll, zum Beispiel. Nicht mit kochendem, sondern nur mit 92/93 Grad heißem Wasser. Kaffee von hoher Qualität erkennt man übrigens daran, das er kalt genauso gut schmeckt wie warm.

Zehn Monate Reifezeit hat eine Kaffeekirsche. Nicht alle an einem Strauch werden übrigens zur gleichen Zeit reif, sagt Hofmann. Deswegen ist es für die Qualität des Kaffees auch entscheidend, ob er von Hand oder maschinell geerntet wird. Mit Hand werden eben nur die reifen gepflückt. Aus 100 Kilo Kaffeekirschen entstehen dann ungefähr 12 bis 20 Kilo Kaffeebohnen, erzählt Hofmann. Die Kaffeebauern, die er auf seiner Reise besucht hat, hätten gar nicht die Mittel, maschinell zu ernten. Es sind kleinere Betriebe, die dankbar für die Chance waren, sich zu präsentieren und ihren Kaffee in die Welt zu bringen, sagt Hofmann.

Was den Kaffee noch mit dem Wein verbindet: Das Wetter spielt eine entscheidende Rolle bei der Qualität, erzählt Hofmann. Bei Temperaturschwankungen ist es schwierig, eine gute Ernte zu erzielen. „Das sind die gleichen Probleme wie bei uns.“

Gerade sind Säcke mit Bohnen aus Brasilien in Schweinfurt angekommen. Hofmann weiß, wie der Kaffee gewachsen ist. Er weiß, wie er schmeckt. „Mein Job als Röster ist es, das so hinzubekommen, dass die Aromen gut rauskommen.“ Wenn er und seine Mutter Elke Hofmann das Endprodukt dann verkosten, wird es mit ganz normalem Schweinfurter Trinkwasser zubereitet. Der Laie würde eher an Mineralwasser oder ein spezielles Wasser denken. „Das würde das Ergebnis verfälschen“, sagt Hofmann. Der Filterkaffee soll ja daheim nicht anders schmecken als beim Testlauf nach dem Rösten.

Mit dabei in der Lieferung, die er zusammen mit seiner Mutter Elke Hofmann verarbeitet, ist auch der Brasil Yellow Bourbon von Miaki, mit dem die Plantage die Jugendeinrichtung Casa da Crianca unterstützt. Dort in der Gegend sei die Kriminalität relativ hoch. Das Projekt bietet Kindern und Jugendlichen einen sicheren Rahmen. Es gibt Sportangebote, Hausaufgaben werden betreut, außerdem gibt es regelmäßige Mahlzeiten. „Eine gute Sache“, findet Hofmann. Deswegen sind die Hofmanns auf diesen Brasil Yellow Bourbon umgestiegen.

Jonas Hofmann (links) bei einer Kaffeeverkostung in Brasilien. Im Oktober war er dort Teil einer internationalen Jury.
FOTOS: JONAS HOFMANN

Die Plantage der Familie Miaki unterstützt die Jugendeinrichtung Casa da Crianca. Ein Besuch stand hier auf dem Programm der Kaffeeverkostung.

Jonas Hofmann und sein Rohstoff: eine kleine Kaffeepflanze.