

Wo der Kaffee den letzten Kick bekommt

Meine Maschine und Ich: Elke Hofmann präsentiert ihren Kaffeeröster

Von unserem Redaktionsmitglied
STEPHANIE STOCKER

SCHWEINFURT Wer wissen will, wie Kaffeebohnen die dunkle Farbe und das typische Aroma bekommen, der kann Elke Hofmann in der Rückertstraße beim Kaffeerösten zusehen. In ihrer „kleinen Kaffeerösterei“ steht zwischen Kaffeeschütten, Bildern von Kleinbauern und allerlei Gebäck die einzige Röstmaschine der Stadt.

Das Gerät kam keine Minute zu früh. Zur Eröffnung ihrer Rösterei hatte sich Hofmann ein Exemplar der Firma Diedrich aus den USA bestellt, das sieben Kilo Bohnen fasst. Kurz vor der Feier der Schock: Die Maschine war nicht eingetroffen, die Inhaberin am Rotieren. „Eine Rösterei ohne Röster konnte ich den Gästen schlecht präsentieren“, erzählt sie. Doch dann die Rettung: Der Diedrich-Ansprechpartner in Deutschland konnte in letzter Sekunde einen Röster für die doppelte Menge Kaffee auftreiben. Mit einigen Helfern beförderte sie das 450 Kilogramm schwere Teil auf Besenstielen in den hinteren Teil des Ladens. „Wir gingen nach dem römischen System vor. Das heißt, beim Rollen immer wieder den hinteren Stiel nach vorne legen.“

Maximal 210 Grad

Noch heute ist die dunkelrote Maschine Schmuckstück des Ladens. Daneben liegen Säcke mit Rohkaffee aus Äthiopien, Indonesien oder Ecuador. Die rohen Bohnen sehen aus wie Pistazien, in der Hand fühlen sie sich an wie Linsen und duften schwach nach Heu. Elke Hofmann füllt sie in den Trichter der Maschine. Von dort gelangen sie in eine große Trommel, die ein Motor antreibt. Infrarotstrahler erhitzen den Innenraum auf maximal 210 Grad.

Nach sechs Minuten lösen sich von den Bohnen feine Häutchen. Um sie in einen Auffangbehälter zu blasen, erhöht Elke Hofmann die Luftzufuhr aus einem langen Rohr, das hoch über den Hinterhof hinausragt. „Wärme und Luft wecken die Aroma-Öle und machen den individuellen Geschmack des Kaffees aus“, erklärt sie. „Der Geruch zieht bis zum Marktplatz rüber. Manchmal kommen Leute aus Städten mit großen Röstereien wie Bremen und Schwärmen, dass der Geruch sie an ihre Heimat erinnert.“



Bringt die Bohnen in Schwung: Die Röstmaschine in Elke Hofmanns kleinen Kaffeerösterei.

FOTO: WALTRAUD FUCHS-MAUDER

Nach etwa 15 Minuten fangen die Bohnen an zu knacken, ein Geräusch wie beim Popcorn. Elke Hofmann reduziert die Hitze. Mit einem so genannten Probierzieher testet sie, ob die Bohnen die richtige Farbe haben. Zum Schluss dreht sie die Temperatur noch einmal hoch: „Das gibt dem Aroma einen letzten Kick.“

Endlich öffnet sie die vordere Klappe und lässt die gerösteten Samen in das Kühlsieb strömen. Luftdicht verpackt sie die Bohnen in Weißblechbehälter. Dort bleiben sie mindestens einen Tag, damit das

CO₂ entweicht. „Das ist so eine Art Streicheleinheit“, erklärt sie, „beim Ruhen können sie ihr Aroma richtig entfalten.“

Erfindung vor 1300 Jahren

Der gleiche Duft ist, so sagt es die Legende, schon vor über 1300 Jahren Klosterbrüdern in Äthiopien in die Nase gestiegen, als sie die Bohnen der Kaffeekirschen ins Lagerfeuer spuckten. Das soll zur Erfindung der Kaffeeherstellung geführt haben.

Lange hat Elke Hofmann Industriekaffee nicht vertragen. Irgend-

wann probierte sie langzeitgerösteten Kaffee und stellte fest, dass ihr das Getränk bekam. „Weil die Bohnen länger und bei niedriger Temperatur geröstet werden, schlägt der Kaffee nicht so sehr auf den Magen“, sagt sie. Nachdem ihre drei Kinder aus dem Haus waren, hat die 50-Jährige sich einen Traum erfüllt und die eigene Maschine bestellt. Heute präsentiert sie stolz das Siegel, mit dem die deutsche Röstergilde ihr „traditionell handwerkliches Verfahren unter Einhaltung der Qualitätsbestimmungen“ bescheinigt.

Meine Maschine und Ich

Technik gehört zu unserem Alltag, dennoch gibt es Maschinen, zu denen manche Menschen eine besondere Nähe, wenn nicht sogar eine Art Liebe entwickelt haben. Für sie ist ihre Maschine etwas Besonderes, und sie haben deshalb auch etwas zu erzählen. Wer etwas über seine Maschine zu erzählen hat, der kann sich melden unter ☎ (097 21) 548 88 42 oder per Mail: red.schweinfurt@mainpost.de