Coole Läden: Steffis Bohn-Juwelen

Ach wie schmeckt der Kaffee süße, lieblicher als tausend Küsse. Diese Behauptung ist vermutlich die älteste Kaffeewerbung der Welt – Johann Sebastian Bach hat sie in seiner „Kaffee-Kantate“ der widerspenstigen Tochter Liesgen in den Mund gelegt. Kaffee – besser als die Liebe? Wer daran Zweifel hat, sollte mal bei Steffi vorbeischauen, wo Herrschings Bohn-Juwelen lagern. Es sind kleine grüne Kostbarkeiten, die in ihrem Röstofen zu Genussmitteln reifen. Steffi Leonhardt, 53, ist die Kaffee-Sommelière der Seegemeinde. 10 Tonnen grüne Kaffeebohnen hat Steffi im letzten Jahr in braune Köstlichkeiten verwandelt und sich damit einen treuen Kundenstamm erarbeitet, der „aus 99 Prozent sehr netten Menschen besteht“. Die Kaffee-Junkies Herrschings geben das Kompliment gern zurück: Kein „Bohnvivant“ widerspricht, wenn wir der Kaffeerösterei hinterm Möbelhaus Darchinger neben der Gemeindebibliothek den Ehrentitel Cooler Laden verleihen.

Angefangen hat Steffis Kaffee-Karriere mit Oma Anna. Sie hatte im Taunus ein Cafe betrieben, es hieß „Wien“ nach der europäischen Kaffee-Kapitale. Und Klein-Steffi fand damals schon den Service faszinierend. Andere Mädchen bekamen noch Puppen, Steffi eine Siebträgermaschine. Als es um die Berufswahl ging, machte die Karriere einen Knick und bog Richtung Fremdsprachenkorrespondentin ab. Und Erzieherin hat sie dann auch noch gelernt, 3 Kinder bekommen und in Herrsching wieder zur Leidenschaft der Kindertage zurückgefunden. 5 Jahre lang betrieb sie bis 2012 das Café Aroma.

Dass Kaffee ihr Lebensinhalt bleiben würde, hatte sich damals abgezeichnet: Sie besuchte 2 Lehrgänge in Wien bei Professor Leopold J. Edelbauer und lernte beim Bohnen-Papst die hohe Kunst des Röstens.

Was beim Wein die Gärung ist, das ist für den Kaffee die Verwandlung der grünen in eine braune Bohne. Die industriellen Kaffeeröster schicken die rohen Bohnen für 3 bis 4 Minuten bei 500 Grad in den Ofen und verleihen ihnen oft eine unangenehme Bitterkeit. Die Rohbohnen bei Steffi dagegen haben es besser. Bei moderaten Temperaturen liegen sie bis zu 20 Minuten im Ofen, verlieren erst einmal das Wasser, das die Bohnen je nach Röstintensität um 12 bis 24 Prozent leichter macht. Dann werden die Bohnen mit Luft abgekühlt. Die Kaffee-Industrie dagegen schüttet Wasser drüber, um die Temperatur schnell runterzukriegen und die Nachröstung zu unterbrechen. Steffis Ofen hat im letzten Jahr viel geleistet und 10 Tonnen Bohnen das köstliche Aroma verliehen. Herrschings Kaffeedurst scheint noch größer als die Lust auf Bier zu sein.

Hopfen und Malz fürs Bier kommen aus Bayern, die grünen Bohnen aus der ganzen Welt. Die Industrie kauft sie mit gnadenlosen Preisvorstellungen von großen Plantagen, Steffi bezieht sie durch Vermittlung direkt

vom Bauern. Die Kaffeebohnen kommen aus Kolumbien, Indonesien, Uganda, Äthiopien, Brasilien, Guatemala, Peru, Mexiko und Vietnam.

„Ich sehe den Bohnen an, von welcher Qualität sie sind“, sagt sie, „Größe, Farbe, Geruch geben Auskunft darüber, ob eine Charge gut ist.“ Aber nicht nur die Güte der Grünlinge ist für Steffi Leonhardt ein Kaufargument, sie kümmert sich auch um die Produktionsbedingungen. Ausbeutung und Kinderarbeit kommen ihr nicht in den Jutesack.

Unter Kaffee-Gourmets werden nicht nur die Herkunftsländer, sondern auch die Sorten heiß diskutiert. Arabica und Robusta heißen die Hauptsorten. Gute Filterkaffees sind meist reine Arabicas. Und dann unterscheidet die Kaffee-Sommelière noch zwischen Typica, der teuren Ursorte, Bourbon mit der ausgeprägten Süße, Caturrra, Catuai, Maragrogype, SL-28 aus Äthiopien und Geisha.

Robusta mit dem Gattungsnamen Canephora dient gerne dazu, das Volumen teurer Sorten zu strecken, weil die Bohnen weniger heikel sind und auch in niedrigeren Lagen angepflanzt werden.

Wie bei fast allen Dingen, die man mit Geld kaufen kann, gibt es Sorten, die sich ein normaler Mensch nicht leisten will: 80 Euro rufen manche Händler für besonders kostbare Bohnen auf. „So was kauf ich aber nicht“, sagt Steffi, vermutlich auch, weil es in Herrsching wenig Oligarchen gibt. Sie zahlt zwischen 6 und 15 Euro für das Kilo – ohne Transportkosten und Röstung. Und dann hält tatsächlich auch noch der Staat dank einer weitgehend unbekannten Steuerart die Hand auf – der sogenannten Röststeuer – 2, 19 Euro kassiert der Zoll fürs Kilo. Schummeln geht nicht, die Zöllner kontrollieren so akribisch wie beim Schnapsbrennen. „Wenn mal eine Röstung daneben geht, darf man sie nicht einfach wegkippen, der Zoll will den Abfall begutachten.“

Steffi nimmt fürs Kilo genussfertigen Kaffee 26 bis 39 Euro, das muss man sich schon auch leisten können. Dafür haben die Sorten aber auch hübsche, hauseigene Namen – zum Beispiel Greta, Ella oder Emilio. Sie sind nach den Kindern der Chefin benannt.

„Ich bin ein Glückskind“, sagt Steffi Leonhardt über sich. Und wir Herrschingerinnen und Herrschinger dürfen uns glücklich schätzen, dass wir solch coole Läden im Ort haben.

Kleine Kaffeekunde

Zu sauer ist der Kaffee, wenn Du:

- zu saures Wasser verwendest
- zu grob gemahlen hast und der Kaffee zu kurz durchfließt (Unterextraktion)
- zu wenig Kaffee verwendest
- die Wassertemperatur zu tief ist

Zu bitter ist der Kaffee, wenn Du:

- zu fein gemahlen hast und der Kaffee zu langsam durchfließt (Überextraktion)
- zu viel Kaffee verwendest
- das Wasser zu heiss ist
- die Espressomaschine zu lange nicht gereinigt hast

Category

1. Gemeinde

Date
18/09/2025
Date Created
31/01/2024