



Kaffee – das braune Gold

Wird Kaffee bald zum luxuriösen Kultgetränk? „Bohnen der Sorte Arabica werden an der New Yorker Rohstoffbörse so hoch gehandelt wie seit fast 50 Jahren nicht mehr“, berichtete die Tagesschau im Dezember. Schlechte Ernten, Klimawandel und jetzt auch noch eine Katastrophe namens Trump mit drohenden Zöllen haben den Kaffeepreis in schwindelerregende Höhen getrieben. „In den letzten beiden Jahren hat sich der Rohstoffpreis verdoppelt“, klagt Herrschings prominenteste Kaffeerösterin Steffi Leonhardt. „Aber ich will und kann die Preiserhöhungen nicht eins zu eins an meine Kunden weitergeben“, sagt sie. Und so kostet eine Tasse Cappuccino immer noch 2,50 Euro – eine hübsche Verzierung mit dem Milchkännchen inklusive.



Steffi Leonhardt

Bei ihren Marktrecherchen hat sie festgestellt, dass manche Läden bis zu 4,90 Euro für einen „Kapuziner“ (wörtliche Übersetzung) verlangen. „Aus einem Kilo Kaffee macht ein Barista ungefähr 125 Tassen.“

Zehn Tonnen grüne Kaffeebohnen hat sie im letzten Jahr in braune Köstlichkeiten verwandelt. 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, drei Kinder bekommen und in Herrsching wieder zur Leidenschaft der Kindertage zurückgefunden. Fünf Jahre lang betrieb sie bis 2012 das Café Aroma. Dass Kaffee ihr Lebensinhalt bleiben würde, hatte sich damals abgezeichnet: Sie besuchte zwei 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 drei bis vier 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.

Hopfen und Malz fürs Bier kommen aus Bayern, die grünen Bohnen aus der ganzen Welt. Die Industrie kauft sie 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, Caturra, Catuai, Maragogype, 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.

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

22/08/2026

Date Created

20/01/2025