



Kaffee: Interessiert Euch nicht die Bohne?

Abseits vom Bohnen-Einheitsbrei in Supermärkten erlebt die Kaffeeszene eine Trendwende

Mit einem jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von 148 Litern ist Kaffee das meist konsumierte Getränk der Deutschen – noch vor Wasser und Bier. Viele Verbraucher konsumieren dabei nach dem Motto „Masse statt Klasse“.

Der wenig anspruchsvolle Habitus des Durchschnitts-Kaffeetrinkers führte in den letzten Jahrzehnten zu einer Dominanz der industriellen Kaffeeröster, die durch Preisabsprachen und sinkende Bohnenqualität sowohl die Preissensibilität als auch die Geschmacksnerven der Verbraucher in eine fragwürdige Richtung gelenkt haben.

Kaffeerösten – die Renaissance einer handwerklichen Tradition

Von hunderten handwerklichen Kaffeeröstern, die es noch nach dem zweiten Weltkrieg gab, existieren nur noch wenige. Doch ist es genau diesem „Kaffeersatz“ aus Enthusiasten und Spezialisten zu verdanken, dass die Tradition des Kaffeeröstens derzeit eine Renaissance erlebt. „Durch die Kleinröster bekommen Verbraucher eine Alternative zum industriellen Einheitsbrei. Die Kaffeebohne, die mit ihren über 1000 Aromen ein sensibler Rohstoff ist, wird in den kleinen Manufakturen schonend und mit viel Erfahrung und Wissen veredelt. Nur so kann sie ihr volles Potential entfalten und wird in der Kaffeetasse zum echten Geschmackserlebnis“, meint Florian Steiner, Deutscher Röstmeister 2009, der eine kleine Rösterei und ein Café in Heidelberg betreibt.

David gegen Goliath: Der Kampf um Marktanteile

Die Kleinröster haben es oft schwer, eine breite Öffentlichkeit mit ihren Erzeugnissen zu erreichen, denn 95 Prozent des Marktes werden von den großen fünf Röstereien Jacobs, Tchibo, Dallmayr, Melitta und Darboven beherrscht. „Viele der kleinen Röstereien sind nur im Dunstkreis ihrer Röster bekannt. Wir haben es uns zum Ziel gemacht, die Kaffeeszene besser zu vernetzen, Synergien zu nutzen und die Kaffeespezialitäten einer größeren Zielgruppe zu präsentieren,“ erklärt Carolin Maras das Konzept der Black Pirate Coffee Crew. Zusammen mit ihrer Schwester Annika Poloczec gründete sie das Kaffee-StartUp, das in monatlich wechselnden Aktionen Kaffeespezialitäten von ausschließlich Kleinröstereien anbietet. So können interessierte Kaffee-Liebhaber nach und nach die gesamte deutsche Röster-Szene kennen lernen und bekommen eine Auswahl, die sie in keinem Supermarkt finden werden.

Die Kunst des Kaffeebrühens: Barista-Workshops sind die neuen Kochkurse

Natürlich müssen gute Bohnen auch adäquat zubereitet werden, bevor sie als Kaffee genossen werden können. Und so bildete sich parallel zur Kleinröstereien-Landschaft eine wachsende Szene an Baristi, Latte Art-Künstlern und Anbietern von hochwertigen Kaffeemaschinen und Zubehör.

Mittlerweile gibt es internationale Barista-Wettbewerbe wie kürzlich die World Barista Championship in London. Thomas Schweiger, Deutscher Barista Meister 2010, der für

Deutschland dabei war: „Für eine gute Tasse Kaffee ist nicht nur die Qualität der Bohnen wichtig, sondern auch die richtige Zubereitung. Der Begriff Barista kommt aus Italien und ist die Bezeichnung für jemanden, der perfekt mit Siebträgermaschine, Mühle und Tamper umgehen kann. Dass sich immer mehr Leute mit dieser Handwerkskunst auseinandersetzen, zeigt das stetig wachsende Angebot an so genannten Barista Kursen. Vom richtigen Mahlen der Bohne bis hin zur Kunst mit dem Milchschaum wird alles geboten.“ Neben einer kleinen Kaffeebar betreibt Schweiger daher ein Schulungszentrum in Ansbach, um sein Wissen an Neueinsteiger und Fortgeschrittene weiter zu geben. Wer wissen will, welche Kurse wo angeboten werden: Die Plattform Barista24.net bietet einen umfassenden Überblick über Barista-Seminare in Deutschland, Österreich und der Schweiz.

Nach dem großen Hype um Kochsendungen im Fernsehen und Kochkursen in der Freizeit, bieten Barista-Kurse nun eine Möglichkeit den Werdegang zum echten Gourmet zu vervollkommen. Denn was rundet ein gutes Essen besser ab als ein perfekt zubereiteter Espresso oder Cappuccino?

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUR KAFFEE- UND BARISTA-SZENE

Kaffee-Netz, Die Community rund um´s Thema Kaffee:

<http://www.kaffee-netz.de/>

Barista24.net, Infoportal für Kaffee und Espresso:

<http://www.barista24.net>

World Barista Championship:

<http://www.worldbaristachampionship.com/>

ONLINE-SHOPS UND KLEINRÖSTEREIEN

Black Pirate Coffee Crew:

<http://www.diekaffeepiraten.de>

Carolin Maras

carolin@bpcc.de

0157 – 72536795

Florian Steiner:

<http://www.floriansteiner.com>

Florian Steiner

kaffee@floriansteiner.com

06221 - 6508233

BARISTA-SCHULUNGEN

Green&Bean:

<http://www.greenandbean.de/>

Thomas Schweiger

tom@greenandbean.de

0981 - 972 17 97

Anderegg Kaffee Technik:

<http://www.anderegg.de/Schulung/Schulung.html>

Michael Anderegg

info@anderegg.de

08055 - 90 46 06

Coffee Consulate:

<http://www.coffee-consulate.com/de/seminare.htm>

Dr. Steffen Schwarz

info@coffee-consulate.com

0621 40 17 10 73

KAFFEEMASCHINEN UND ZUBEHÖR FÜR JEDEN GELDBEUTEL

Small Budget (bis 100 €): Handmühle, Stempelkanne oder
Espressokocher für den Herd – es muss nicht immer High-Tec sein!

_Zassenhaus Kaffeemühlen: <http://www.zassenhaus-shop.de/>

_Bodum Stempelkannen: <http://www.bodum.com>

_Bialetti Espressokocher: <http://www.bialettishop.com>

_oder alles aus einer Hand unter <http://www.diekafee piraten.de/shop>

Luxus (ab 600 €): Elektrische Kaffeemühle, Siebträgermaschine, Tamper&Co.:
mit diesem Equipment ist die Kaffeeküche bestens ausgestattet!

_Siebträgermaschinen & Mühlen in jeder Preisklasse: <http://www.espressoperfetto.com>

_Große Auswahl verschiedener Luxus-Hersteller: <http://www.baresta.com>

_Die Königin unter den Siebträgermaschinen: <http://www.lamarzocco.com>