

„nicht die Bohne“ - Hannoversche Kaffeemanufaktur

25.02.2018

diese Redewendung wurde bereits vom Lyriker Walter von der Vogelweide erwähnt. So machte eine einzelne Bohne die Menschen nicht satt, aber Bohnen waren im Mittelalter ein Hauptnahrungsmittel. Doch spezielle Bohnen, die ersten Kaffeebohnen, kamen erst im 17. Jahrhundert nach Europa. Der Durchbruch im deutschsprachigen Raum erfolgte in Wien mit den speziellen Kaffeehäusern. Kaffee war in dieser Zeit wertvoller als Gold. Heute werden in Deutschland pro Kopf und Jahr ca. 163 ltr Kaffee getrunken und das Bier steht erst an zweiter Stelle. Mitglieder und Gäste unserer Kaffeerunde wurden zur Jahresaktion 2018 vom Vertriebskoordinator der Hannoverschen Kaffeemanufaktur, Herrn Bernhard Lammert, in Burgdorf/Heeßel hannoversche-kaffeemanufaktur.de in die Welt des Kaffees entführt. Er nahm die Teilnehmer mit auf eine wundervolle Kaffee-Genussreise.

Die Hannoversche Kaffeemanufaktur wurde 2012 von Andreas Berndt aus der Taufe gehoben. Er machte sein Hobby zum Beruf, um in eigenem Unternehmen seine erworbenen Kenntnisse, die er bei diversen kleinen und mittelständischen Röstereien in Europa erlernt hatte, anzuwenden. Aus dem Kenntnis der unterschiedlichsten Röstphilosophien heraus, entschied sich der ausgebildete Röstmeister und Diplom Kaffeesommelier für die klassische Wiener Langzeit-Trommelröstung, einer ausgesprochen sanften, schonenden Röstung, bei der alle Aromen perfekt entwickelt werden. Das Familienunternehmen mit zwanzig Mitarbeitern hat, außer dem Gründungshaus in Hannover-Limmer, einen Verkaufsshop in der Galeria Kaufhof am Hauptbahnhof Hannover. In der Region Hannover Burgdorf/Heeßel führt die Kaffeerösterei Veranstaltungen, Seminare und Feiern in geeigneten Räumlichkeiten durch. Bernhard Lammert machte die Besucher neugierig, wie wohl verschiedene Kaffeesorten die Sinne ansprechen. Kaffee soll nicht nur gut riechen und schmecken, er soll sogar sprechen können. Vierzig verschiedene, sortenreine Kaffeekompositionen werden den Kunden angeboten. Acht zertifizierte Biokaffees sind ebenfalls im Programm. Jährlich werden ca. 60 t Rohkaffee geröstet. Nur zum Vergleich: Ein bekannter Industriekaffeekonzern bringt es auf ca. 70 000 t.

Bei der ersten Genussprobe wurde zunächst der Geruchs- und dann der Geschmacks-sinn auf die Probe gestellt. Der Kaffee wies ausgesprochen fruchtige Aromen auf und schmeckte nach Johannisbeere und Mandel. Es handelte sich um einen Äthiopischen Sidamo – ein echter Liebhaber-Kaffee. Weitere zwei Kaffees wurden dann verkostet und zeigten die unglaublich geschmackliche Bandbreite, die man bei Kaffees finden kann. Die beiden wirtschaftlich hauptsächlich verwerteten Kaffeesorten sind Arabica und Robusta, die nur in einem schmalen Gürtel rund um den Äquator in einer Anbauhöhe von 1200-1500m und bei 19-29 Grad wachsen. Die drei wichtigsten Anbauländer sind Brasilien, Vietnam, und Kolumbien. In der Hannoverschen Kaffeemanufaktur werden ausschließlich herausragende Spitzenkaffees geröstet. Dafür werden nur beste Qualitäten an Rohkaffees eingekauft. Der Rohkaffee wird meistens bei kleineren Kaffeepflanzungen zu fairen Preisen bezogen. Die Familien im Anbaugebiet erzielen dabei ein Einkommen, das ihnen einen vernünftigen Lebensunterhalt ermöglicht. Sie pflücken nur die reifen Früchte, die sie dann auf sanfte Weise trocknen. Im Gegensatz dazu setzen Kaffeekonzerne Erntemaschinen ein, die alle Früchte pflücken, egal wie der Reifezustand ist. Die Früchte können grün bis tiefrot sein. Die Trocknung erfolgt dann in riesigen Trockentrommeln. Nach dieser Einführung über den Kaffee stärkten sich die Teilnehmer bei einer „guten“ Tasse Kaffee, Cappuccino oder einem Espresso an einem hervorragenden Kuchenbuffet. Anschließend erklärte Bernhard Lammert die besondere Art des Kaffeeröstens bei der Hannoverschen Kaffeemanufaktur. Es handelt sich um das Wiener Langzeit-Trommelröstverfahren, bei dem der Rohkaffee bis auf den Aromahöhepunkt geröstet wird. So entstehen ausschließlich herausragende Spitzenkaffees. Das brachte der Manufaktur bereits mehrere Preise ein. So wurde sie 2015 von der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ zu einer der besten Privatröstereien in Deutschland gekürt. Und eine unabhängige Jury hat die Hannoversche Kaffeemanufaktur im Jahr 2017 bereits zum siebten Mal zum Genussbotschafter des Landes Niedersachsen ernannt.

Die Röstung erfolgt mit einem klassischen Probat Röster Bauj. 1963, der eine schonende Röstung zulässt. Die sanfte Röstung bei ca. 180°C dauert ca. 20 – 24 Minuten. Die fast fertige Röstung kündigt sich mit einem Plopp an, wie beim Popcorn. Danach kontrolliert der Röstmeister laufend mit einem Probenzieher so lange bis die Bohne eine gleichmäßige, hellbraune Färbung hat. Die Abkühlung erfolgt durch einen Luftstrom. Bei der industriellen Röstung dauert das Rösten zwischen 30 Sek. und 3 Minuten bei Temperaturen von 600 bis 800 Grad. Die Bohnen werden dann nach der Röstung mit Wasser gekühlt. Dabei kann man dem Wasser Aromastoffe zusetzen, die dann dem Kaffee Geschmack geben sollen. Durch die hohen Temperaturen und die kurze Röstzeit entstehen bei der industriellen Röstung Probleme: Die rohen Bohnen verbrennen und es entstehen krebserregende Acrylamide. Durch die kurze Röstzeit verflüchtigen sich die im Rohkaffee enthaltenen Gerbstoffe nicht, und der Kaffee kann Magendruck und Sodbrennen auslösen. Durch die hohen Temperaturen können Kaffeeöle austreten, die dann ranzig werden und für weitere Unverträglichkeiten sorgen können. Auch die Aromen im Kaffee brauchen Zeit, um sich zu entwickeln. Zum Abschluss erfolgte eine Handröstung. Die Teilnehmer konnten hier deutlich den „Plopp“



vernehmen, der anzeigt, dass der Kaffee mitten im Röstvorgang ist und den Wechsel der Farben der Kaffeebohnen in unterschiedlichen Röststadien beobachten. Hierbei wurden auchentsprechende Fragen zur richtigen Lagerung und zur Zubereitung von Kaffee beantwortet.

B. Paschke

Diese Gerbstoffe zerfallen erst nach etwa 18 Minuten. Auch die rund 1100 Aromen im Kaffee brauchen Zeit, um sich zu entwickeln. Die Temperatur ist ebenfalls entscheidend. Berndt röstet bei maximal 180 Grad: „So entsteht weniger krebserregendes Acrylamid als bei höheren Temperaturen.“ Das Rösten übernimmt Berndt weitestgehend selbst, auch seine Söhne Fabian (27) und Fleming (23) dürfen an die Maschine. Für sortenreinen Kaffee, der in kleineren Mengen verkauft wird, gibt es außerdem noch den kleinen Röster in der Liepmannstraße.