„nicht die Bohne“ - Hannoversche Kaffeemanufaktur

25.02.2018

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

Die Hannoversche Kaffeemanufaktur wurde 2012 von Andreas Berndt ausder Taufe gehoben. Er machte sein Hobby zum Beruf, um im eigenenUnternehmen seine erworbenen Kenntnisse, die er bei diversen kleinen undmittelständischen Röstereien in Europa erlernt hatte, anzuwenden. Aus derKenntnis der unterschiedlichsten Röstphilosophien heraus, entschied sich derausgebildete Röstmeister und Diplom Kaffeesommelier für die klassischeWiener Langzeit-Trommelröstung, einer ausgesprochen sanften, schonendenRöstung, bei der alle Aromen perfekt entwickelt werden. DasFamilienunternehmen mit zwanzig Mitarbeitern hat, außer demGründungshaus in Hannover-Limmer, einen Verkaufsshop in der GaleriaKaufhof am Hauptbahnhof Hannover. In der Region HannoverBurgdorf/Heeßel führt die Kaffeerösterei Veranstaltungen, Seminare undFeiern in geeigneten Räumlichkeiten durch.Bernhard Lammert machte die Besucher neugierig, wie wohl verschiedeneKaffeesorten die Sinne ansprechen. Kaffee soll nicht nur gut riechen undschmecken, er soll sogar sprechen können. Vierzig verschiedene, sortenreineKaffeekompositionen werden den Kunden angeboten. Acht zertifizierteBiokaffees sind ebenfalls im Programm. Jährlich werden ca. 60 t Rohkaffeegeröstet. Nur zum Vergleich: Ein bekannter Industriekaffeekonzern bringt esauf ca. 70 000t.

Bei der ersten Genussprobe wurde zunächst der Geruchs- und dann derGeschmacks-sinn auf die Probe gestellt. Der Kaffee wies ausgesprochenfruchtige Aromen auf und schmeckte nach Johannisbeere und Mandel. Eshandelte sich um einen Äthiopischen Sidamo – ein echter Liebhaberkaffee.Weitere zwei Kaffees wurden dann verkostet und zeigten die unglaublichegeschmackliche Bandbreite, die man bei Kaffees finden kann.Die beiden wirtschaftlich hauptsächlich verwerteten Kaffeesorten sind Arabicaund Robusta, die nur in einem schmalen Gürtel rund um den Äquator in einerAnbauhöhe von 1200-1500m und bei 19-29 Grad wachsen. Die dreiwichtigsten Anbauländer sind Brasilien, Vietnam, und Kolumbien.In der Hannoverschen Kaffeemanufaktur werden ausschließlichherausragende Spitzenkaffees geröstet. Dafür werden nur beste Qualitätenan Rohkaffees eingekauft. Der Rohkaffee wird meistens bei kleinerenKaffeeplantagen zu fairen Preisen bezogen. Die Familien im Anbaugebieterzielen dabei ein Einkommen, das ihnen einen vernünftigen Lebensunterhaltermöglicht. Sie pflücken nur die reifen Früchte, die sie dann auf sanfte Weisetrocknen. Im Gegensatz dazu setzen Kaffeekonzerne Erntemaschinen ein,die alle Früchte pflücken, egal wie der Reifezustand ist. Die Früchte könnengrün bis tiefrot sein. Die Trocknung erfolgt dann in riesigen Trockentrommeln.Nach dieser Einführung über den Kaffee stärkten sich die Teilnehmer beieiner „guten“ Tasse Kaffee, Cappuccino oder einem Espresso an einemhervorragenden Kuchenbuffett. Anschießend erklärte Bernhard Lammert diebesondere Art des Kaffeeröstens bei der Hannoversche Kaffeemanufaktur.Es handelt sich um das Wiener Langzeit-Trommelröstverfahren, bei dem derRohkaffee bis auf den Aromahöhepunkt geröstet wird. So entstehenausschließlich herausragende Spitzenkaffees. Das brachte der Manufakturbereits mehrere Preise ein. So wurde sie 2015 von der Zeitschrift „DerFeinschmecker“ zu einer der besten Privatröstereien in Deutschland gekürt. Und eine unabhängige Jury hat die Hannoversche Kaffeemanufaktur im Jahr2017 bereits zum siebten Mal zum Genussbotschafter des LandesNiedersachsen ernannt.

Die Röstung erfolgt mit einem klassischen Probat Röster Bauj. 1963, der eineschonende Röstung zulässt. Die sanfte Röstung bei ca. 180C dauert ca. 20 –24 Minuten. Die fast fertige Röstung kündigt sich mit einem Plopp an, wiebeim Popcorn. Danach kontrolliert der Röstmeister laufend mit einemProbenzieher so lange bis die Bohne eine gleichmäßige, hellbraune Färbunghat. Die Abkühlung erfolgt durch einen Luftstrom. Bei der industriellenRöstung dauert das Rösten zwischen 30 Sek. und 3 Minuten beiTemperaturen von 600 bis 800 Grad. Die Bohnen werden dann nach derRöstung mit Wasser gekühlt. Dabei kann man dem Wasser Aromastoffezusetzen, die dann dem Kaffee Geschmack geben sollen. Durch die hohenTemperaturen und die kurze Röstzeit entstehen bei der industriellen RöstungProbleme: Die rohen Bohnen verbrennen und es entstehen krebserregendeAcrylamide. Durch die kurze Röstzeit verflüchtigen sich die im Rohkaffeeenthaltenen Gerbstoffe nicht, und der Kaffee kann Magendrücken undSodbrennen auslösen. Durch die hohen Temperaturen können Kaffeeöleaustreten, die dann ranzig werden und für weitere Unverträglichkeiten sorgenkönnen. Auch die Aromen im Kaffee brauchen Zeit, um sich zu entwickeln.Zum Abschluss erfolgte eine Handröstung. Die Teilnehmer konnten hierdeutlich den „Plopp“

vernehmen, der anzeigt, dass der Kaffee mitten imRöstvorgang ist und den Wechsel der Farben der Kaffeebohnen inunterschiedlichen Röststadien beobachten. Hierbei wurden auchentsprechende Fragen zur richtigen Lagerung und zur Zubereitung vonKaffee 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.