



Für ihren Kaffee fliegt sie sogar bis nach Kenia

Carolin Töllner liebt Kaffee, sie röstet ihn, mahlt ihn, brüht ihn auf und verkauft ihn, kiloweise. Aber wo kommt er eigentlich her und unter welchen Bedingungen wurde er produziert? Ab Sonntag findet die Kaffeerösterin es heraus - sie reist nach Afrika.

Von Félice Gritti

NEUSTRELITZ. „Ich hab' Flugangst“, sagt Carolin Töllner und lacht, vielleicht hilft das gegen die Nervosität. „Aber ich will mir das mal vor Ort anschauen.“ Am Sonntag hebt sie ab. Landen wird die 32-Jährige erst rund 6500 Kilometer später, in Nairobi. Dann geht es weiter in die Stadt Nyeri, etwa 150 Kilometer nördlich der kenianischen Hauptstadt. Von dort ist das Ziel nicht mehr weit: Zahlreiche Kaffeeplantagen erstrecken sich über die Hügel der Gegend. Für diese Plantagen überwindet Carolin Töllner ihre Flugangst, denn: Von ihnen stammen die Bohnen, die sie jeden Tag röstet und mahlt, verpackt und empfiehlt, aufbrüht und verkauft.

Carolin Töllner betreibt seit drei Jahren die Kaffeerösterei „Bohnaparte“ im Alten Kornspeicher am Neustrelitzer Stadthafen. Der Verkaufsraum ist gleichzeitig Café: Helle Holzbalken, warmes Licht, Kaffeeduft hängt in der Luft. Die Inhaberin sitzt an einem kleinen Tisch in der Ecke. „Die Leute fragen immer, ob der Kaffee Bio oder Fairtrade ist“, erzählt sie. Von Bio aber halte sie nicht viel, auch ein Fairtrade-Siegel könne mittlerweile fast jeder auf seinen Kaffee drucken. „Für mich ist wichtig, dass ich selbst dahinter stehen kann“, sagt sie über die Produktion des von ihr verkauften Kaffees. „Ich will wissen: Das läuft fair.“ Diese Gewissheit wolle sie an ihre Kunden weitergeben, und zwar glaubwürdig. Deswegen, sagt die fröhliche Frau, fliege sie nach Kenia. „Ich mach das, weil ich mich überzeugen will.“

Carolin Töllner und der Kaffee, das scheint eine Liebesgeschichte zu sein. „Die Leute“, findet sie, „wissen viel zu wenig über Kaffee.“ Früher war die Neustrelitzerin Intensivkrankenschwester, irgendwann aber schwenkte sie um und absolvierte in Berlin eine Barista-Ausbildung. Wie man ein Herz in den Milchschaum malt, daran sei sie auf Dauer jedoch nicht interessiert gewesen. „Mich interessiert, wie ich die Qualität in die Tasse kriege.“

Also ging die Kaffeebegeisterte nach Wien ans Institut für Kaffee-Experten-Ausbildung, zu Professor Leopold Edelbauer. „Ein Kaffee-guru“, wie sie sagt. Ihr Zertifikat aus dem Jahr 2012 hängt eingerahmt an der Wand: „Chef-Diplom-Kaffee-Sommelière und Röstmeisterin“. Davor steht die große Röstmaschine, gemächlich rasseln die Kaffeebohnen in der heißen Trommel. „Das Prinzip heißt Wiener Röstung“, erklärt Carolin Töllner. „Niedrige Temperatur, dafür länger.“ Bei maximal 195 Grad röstet sie

ihre Arabica-Bohnen für zehn bis zwölf Minuten. Industriell verarbeitete Kaffeebohnen hingegen würden bei 500 Grad geröstet und das nur für drei Minuten. Dadurch würden die enthaltenen Öle verbrennen – das Ergebnis: Magenprobleme. Was einen wirklich guten Kaffee ausmache, abgesehen von der Röstung? „Ein lang anhaltender Geschmack, er muss einfach nach Kaffee schmecken“, sagt sie und greift fest in die Luft, als schwebte er genau dort vor ihrer Nase herum, der intensive Kaffeegeschmack.

Der Kaffee aus Kenia verkaufe sich mit am besten in ihrer Kaffeerösterei, verrät Carolin Töllner. Weitere Bohnen beziehe sie aus Indien, Brasilien, Guatemala und Äthiopien. Der Kaffee aus diesen Ländern komme mit Zertifikaten nach Deutschland. Die Zertifikate garantieren eine faire Herstellung und machten nachprüfbar, wo und wann der Kaffee produziert wurde. Der kenianische Kaffee aber ist anders: Ihn bezieht Carolin Töllner über das „Kedovo Kaffee Projekt“, eine Art gemeinnütziges Vertriebsnetzwerk. „Es geht um eine weltweite Direktvermarktung“, erklärt die Fachfrau. Die Kaffeebohnen gelangen von kenianischen Kaffeebauern direkt in deutsche Röstereien. Statt zahlloser Zwischenhändler verdienen die Bauern selbst, das zumindest ist das Ziel des Projekts. Vor einigen Jahren wurde es von einer Kenianerin gegründet, logistisch unterstützt wird es von einer Handelsfirma aus der Region Hamburg.

Erst seit Kurzem ist Carolin Töllner Mitglied bei „Kedovo“. „Die Kaffeebauern“, sagt sie, „müssen so viel arbeiten und haben am Ende kaum etwas übrig.“ Durch den Direktvertrieb verdienen sie angeblich 25 Prozent mehr. Laut Internetseite hat das Projekt weitere Ziele: Schulungen der Bauern zur Verbesserung der Kaffeeproduktion gehören ebenso dazu wie die Errichtung eines Testzentrums für Kaffeequalität.

Wie groß der Erfolg ist, das kann Carolin Töllner ab Sonntag selbst begutachten. Die einwöchige Reise nach Kenia wurde von dem Projekt organisiert und ist strikt durchgeplant: Besuche bei Kaffeebauern, Kaffeeverkostungen, auch eine Safari stehen an. Neun weitere Röster aus Deutschland werden mit ihr unterwegs sein. „Wir werden mitarbeiten auf den Plantagen“, erzählt Carolin Töllner. „Pflücken, waschen, sortieren, trocknen, verpacken - das ist mir wichtig, das will ich kennenlernen.“ Dafür nimmt sie auch Flugangst in Kauf.



Carolin Töllner vor ihrer Röstmaschine im Alten Kornspeicher. Bei der „Wiener Röstung“ gilt: niedrigere Temperatur, längere Röstzeit.

FOTO: FÉLICE GRITTI