

Wertschätzen wir Kaffee überhaupt oder kippen wir ihn einfach in uns hinein?

Die Deutschen trinken wieder bewusster Kaffee.

Liegt das zu einem Stück weit auch am Boom der Vollautomaten?

Es ist eine große Anschaffung, kostet einen Haufen Geld. Dabei gibt es viel einfachere Methoden, um Kaffee wirklich richtig perfekt in die Tasse zu bringen.

Die da wären?

Die türkische Methode. Das heißt: Kaffeepulver in die Tasse oder Kanne und mit heißem, aber nicht mehr kochendem Wasser aufgießen. Das ist ganz wichtig. Oder die Zubereitung in French-Press-Kannen, also die Glaskannen mit dem Filter zum Herunterdrücken.

Also raus mit dem Vollautomaten?

Für mich ist es rausgeschmissenes Geld. Wenn man ihn jedoch benutzt, muss man auf vieles achten. Hab ich den Mahlgrad richtig eingestellt, wie ist der Druck, mit dem das Wasser durch den Kaffee gepresst wird, was für eine Bohne und welches Wasser verwende ich?

Was ist der perfekte Mahlgrad, der perfekte Druck und das perfekte Wasser?

Man sollte auf jeden Fall zu 100 Prozent die Arabica-Bohne verwenden. Die Mahlung nicht zu fein einstellen. Sonst wird die Bohne zu sauer, weil sie sehr viele Aromen schon aus den Herkunftsländern mitbringen. Das Wasser sollte man filtern. Das ist umso wichtiger, je kalkhaltiger es ist.

Manche werden jetzt denken: Meine Güte, was für ein Gedöns für meine vier Tassen Kaffee, die ich am Tag trinke.

Das sind aber auch die Menschen, die ständig im Stress sind, ständig gehetzt wirken. Kaffee hat etwas mit Genuss zu tun, mit einem schönen Kännchen, mit schönem Porzellan, in dem der perfekt zubereitete Kaffee präsentiert wird.

Das Brühen haben wir also hinter uns. Wie aber trinkt man den Kaffee, dass er sein Aroma komplett ausspielt?



Carolyn Töllner – die Königin der Kaffeebohnen. Als Sommelière weiß sie bestens über das Getränk Bescheid. FOTO: MARCEL AUERMANN

Rein gar nichts. Denn das Koffein muss durch chemische Prozesse aus der Bohne gebracht werden. Das kann nicht gesund sein. Man schadet sich mit dieser Variante vermutlich mehr als würde man eine milde, koffeinhaltige Sorte mit einer milden Röstung trinken.

Ein weiterer Mythos: Je mehr Pulver, desto stärker.

Ja, ist richtig, aber es ist nicht notwendig. Ich würde von vornherein eine kräftigere Bohne wählen. Man sollte immer sieben Gramm Kaffeepulver für die erste Tasse verwenden und für jede weitere Tasse, die in eine Kanne kommt, acht Gramm. Sieben Gramm sind ein Messlöffel voll, aber nicht gehäuft, sondern glatt gestrichen. Es kommt auf die Sorte an. Wenn ich eine starke Sorte nehme, wird der Kaffee auch mit einem Löffel pro Tasse stark. Genauso gilt: Einen sanften, milden, leichten Kaffee bekomme ich, wenn ich ebenfalls pro Tasse einen Löffel Pulver nehme, aber eben von einer milden Sorte.

Wie haltbar ist frisch gekaufter Kaffee?

Er sollte innerhalb von vier Monaten aufgebraucht werden.

Bei Kaffeetanten wie Ihnen hält ein Päckchen vermutlich nicht einmal zwei oder drei Wochen.

Mein Tag beginnt mit einer halben Kanne Kaffee.

Und wie viele folgen?

Zwei, drei bestimmt.

Und abends geht Ihnen nicht die Pumpe?

Nein, ich trinke meine Santos-Bohne, auf die schwöre ich.

Café Bohnaparte, Am Stadthafen 5, 17235 Neustrelitz, www.alterkorn-

Kontakt zum Autor
m.aeuermann@nordkurier.de
speicher.de, Telefon: 03981 2629649

Die Magie des Kaffees

Mit 162 Litern pro Kopf bleibt er das beliebteste Getränk in Deutschland. Marcel Auermann hat sich mit der Neustrelitzer Kaffeekommissarin Carolyn Töllner über den perfekten Genuss und Mythen unterhalten.

Gut verschlossen und bei Zimmertemperatur. Die Dose möglichst selten aufmachen, da bei jeder Öffnung Aroma verfliegt und dadurch der Geschmack flacher und weniger intensiv wird.

Kaffee immer gleich im Geschäft mahlen lassen.

Nein, auch das sollte der Genießer nicht tun. Denn gemahlene Bohnen verlieren viel schneller an Aroma als ganze. Werden Bohnen also frisch vor der Zubereitung gemahlen, ist es optimal.

Nach 18 Uhr bloß keinen Kaffee mehr, sonst kann man nicht schlafen.

Das ist absoluter Quatsch. Wenn man sich die richtige Bohne, die richtige Röstung herausucht, dann ist Kaffee gesund für Kreislauf und etwa auch für Diabetiker. Ich empfehle zum Beispiel die Sorte Santos, eine ganz schonende.

Sie waren einmal Krankenschwester auf einer Intensivstation. Sie müssen es wissen: Was halten Sie von entkoffeiniertem Kaffee?

Angebot kann es also gar nicht geben?

Wenn man überlegt, man kauft das Päckchen für 3,59 Euro im Angebot, zieht anteilig die Steuer von 2,19 Euro pro Kilo ab, dann kann am Ende keine hochwertige Bohne über den Ladentisch gehen. Schon gleich gar keine Arabica, die zu den besten gehört.

Räumen wir mit Mythen auf! Kaffee sollte man im Kühlschrank aufbewahren.

Nein, um Gottes Willen! Die Bohne nimmt Gerüche und Feuchtigkeit auf. Das heißt, dass nach einigen Tagen und Wochen der Geruch und Geschmack der Wurst, des Gemüses, des Fleisches und so weiter in die Bohne übergegangen ist. Der Kaffee schmeckt überhaupt nicht mehr nach Kaffee, sondern nach allem anderen Zeug.

Wie bewahre ich Kaffee richtig auf?

Man trinkt ihn auf jeden Fall schwarz. Bloß keine Milch und keinen Zucker. Beides verdirbt den Geschmack. Er darf nicht zu sein heiß. Er muss 86 Grad haben. Ruhig auch mal den Kaffee löffeln und in den Mund schlürfen, damit die Flüssigkeit mit seinen ganzen Aromen über die kompletten Geschmacksknospen der Zunge geht. Kaffee wird mit dem Löffel anders schmecken als aus der Tasse getrunken. Über den Löffel wirkt er viel kräftiger und intensiver.

Vielen ist der schwarze Kaffee aber zu bitter.

Kaffee ist nicht bitter, wenn es ein guter ist. Nur Billigware schmeckt bitter, weil sie zu scharf, zu dunkel geröstet ist. Möchte man sich also ans Schwarztrinken gewöhnen, unbedingt eine vorzügliche, hochwertige Sorte kaufen. Dann schmeckt man nussige, blumige, schokoladige Aromen. Aber eben nur pur. Milch und Zucker verfälschen den Geschmack.

Guten Kaffee aus dem Supermarkt und im

Von Tasse und Kännchen zum Pappbecher

BERLIN. Seit 2006 wird immer am ersten Samstag im September der Tag des Kaffees gefeiert. Die Tradition des Getränks reicht schon viel weiter zurück. Schon um 1670 hatte hierzulande das erste Kaffeehaus den exotischen Genuss angeboten, und das Heißgetränk begann seinen Siegeszug. In gehobenen Gesellschaftskreisen war der Besuch eines gepflegten Cafés ein Muss.

Etwa um das Jahr 2000 begannen Kaffeeliebhaber zunehmend, für etwas Zeitersparnis auf Komfort zu verzichten – die

traditionelle Kaffeehauskultur wurde durch eine wachsende Zahl von Cafés und Coffee-to-go-Shops abgelöst. Mittlerweile kommen Starbucks, Coffee Fellows, Balzac, Coffeeshop Company, Campus Suite, San Francisco Coffee Company und andere Unternehmen auf bundesweit rund 1500 Kaffeebars. Dazu kommt das

Coffee-to-go-Angebot von herkömmlichen Cafés, Bäckereien, Kiosken und Tankstellen.

