

PRINT10.10.2008 [Lokales](#) [Bad Nauheim](#)**Kaffeefahrt in die Rösterei**

Beim Kaffeeseminar gibt es für die Teilnehmer natürlich auch ein frisches Tässchen.

Von Stefanie Sperling

Bad Nauheim. Der Duft frisch gerösteter Bohnen dringt aus einem kleinen Café auf die Karlstraße in der Bad Nauheimer Innenstadt. Denn die in der Hausnummer fünf ansässige Coffee Company lädt nicht nur zum gemütlichen Kaffeegenuss ein. Das Herz der kleinen Kaffeestube ist ein rot leuchtender Röster, in dessen Trommel die als «Rohstoff» eingekauften Bohnen klackernd ihre Kreise ziehen.

«Eigentlich wollten wir nur guten Kaffee verkaufen», sagt der ursprünglich mal als Banker arbeitende Matthias Kohl lachend. Zusammen mit Ehefrau Elisabeth Frech hat er sich 2006 den Traum erfüllt.

Neben rund 20 abgepackten Kaffeessorten und sechs verschiedenen Espresso-Varianten bietet das geschäftstüchtige Unternehmerpaar außerdem Kaffeegenuss und Kulturelles vor Ort, unter anderem jeden ersten Mittwochnachmittag im Monat ein Seminar, das Einblicke in die Welt des Kaffees vermittelt.

«Das kommt richtig gut an», freut sich Matthias Kohl und begrüßt seine heutigen 14 Teilnehmer. Zur Begrüßung gibt es dunklen Kaffee und ein Stückchen Schokokuchen.

Vor einer großen Landkarte geht dann auch schon die Kaffeereise unter der Leitung von Elisabeth Frech los. Geschichtliches, Einblicke in die Technik des Röstens sowie die abschließende Verkostung verschiedener Kaffeessorten stehen auf dem Programm. So erfahren die derweil genüsslich Schlürfenden unter anderem, dass der Kaffee um 1100 in Äthiopien eher zufällig entdeckt wurde. In der Region Kaffa haben Ziegen angeblich zuerst die Früchte und Blüten des Kaffeebaumes zu sich genommen und wurden darauf sehr unruhig. Deren Hirten gingen dem Phänomen nach, probierten ebenfalls vom Baum und befanden das Gegessene für ungenießbar, schütteten das Ganze also ins Feuer. Das so Geröstete entfaltete jedoch einen so wunderbaren Geruch, dass die Hirten es erneut versuchten und, so die Sage, den Kaffee entdeckten. Vom Lebenszyklus eines Kaffeebaumes über die Anzahl von bis zu 40 000 Blüten der Kaffeekirsche pro Baum und Jahr, über die verschiedenen Erntemethoden und die harte Arbeit der Pflücker in den ärmsten Ländern dieser Welt berichtete Elisabeth Frech.

«Von den äthiopischen Ziegen bis zur heutigen Kunst des Kaffeeröstens hat sich natürlich einiges getan», beginnt Matthias Kohl fröhlich den zweiten Teil des etwa zweistündigen Seminars, in dem es einen Röstvorgang lang, also rund 20 Minuten, um die technische Seite der Bohnenverarbeitung geht. Unter anderem berichtet der Experte, dass die Böhnchen es bei etwa 200 Grad Celsius am liebsten mögen, dass die eigene Röstmaschine ein Eigenfabrikat eines Fachmannes aus Mönchengladbach sei – «mit rund 6000 Euro ein echtes Schnäppchen» und dass auf jedes Kilo Rohkaffee in Deutschland eine Steuer von ganzen zwei Euro entfalle. Dabei holt er im richtigen Moment die dampfenden Bohnen aus der Trommel. Beim Abkühlen verbreiten

sie einen wohligen Duft. «Beim Rösten setzen die Bohnen rund 800 Aromastoffe frei», erklärt Kohl und betont, dass genau darin die Kunst eines bekömmlichen und schmackhaften Kaffees liege. Einmal habe er eine Bohne zu lange geröstet, das «Verbrannte» habe schließlich jedoch so gut gerochen, dass er es trotzdem probierte.

Zum Abschied gab es für alle Teilnehmer noch ein Tässchen Espresso und Frechs Beseitigung eines Irrglaubens: «Der baut sich innerhalb von drei Stunden wieder ab, die Muntermacher einer Tasse Kaffee hingegen brauchen 5,2 Stunden.»

Die Coffee Company befindet sich in der Karlstraße 5. Infos gibt es unter <http://www.bn-cc.de>.



Kommentare

Zur Zeit liegen noch keine Kommentare zu dieser Meldung vor.

Kommentar verfassen

Sie müssen eingeloggt sein, um Kommentare verfassen zu können. Bitte geben Sie Ihre E-Mail-Adresse und Ihr Kennwort ein, um sich anzumelden. Sie haben noch keine Zugangsdaten? Dann können Sie sich hier [mit wenigen Klicks kostenlos registrieren](#).

Oder verwenden Sie den Gastzugang:

E-Mail-Adresse: **gast**

Passwort: **gast**

E-Mail-Adresse

Kennwort

[Zur Registrierung](#)

Anmelden

Bitte beachten Sie: Unser Angebot dient lediglich Ihrer persönlichen Information. Kopieren und/oder Weitergabe sind nicht gestattet. Quellen: Mit Material von dpa, ap und REUTERS
© 2008 Frankfurter Neue Presse

(cached version 2008-10-12 19:30:56, next update: 19:40:56)