

crema

for coffee-lovers

Win
Win

GROSSE XMAS-
VERLOSUNG

Verstecktes
Berlin

NEUE KAFFEESCHÄTZE
IN DER HAUPTSTADT

neue signature
drinks

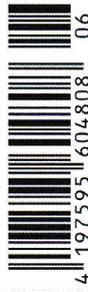
SO GEHT:

Third
Wave
Wichteln

Back
to
School

SO FINDEST DU DEINE
BESTE KAFFEESCHULE

Dezember/Januar 2019
Deutschland 4,80 €
Österreich 4,80 € / CH 5,80 sfr
Belgien 5,65 € / ITES 6,50 €
Ausgabe 06/2018



Triest
Rocket
Madrid
Handpresso





16

ALLES AUS EINER HAND

Zu Besuch bei Röstfarmer Pablo Granado in Costa Rica



32

VERSTECKTES BERLIN

Die neuen Kaffee-Adressen der Hauptstadt



26

COFFEE-BASICS

Was Sie schon immer über Kaffee wissen sollten



42

IM TEST:

Der Maschinist vs. Rocket Porta Via

« BEANS »



Nicht die gleichen Hände. Ein Prinzip des weltweiten Kaffeehandels scheint es zu sein, dass in den einen Ländern angebaut wird, in den anderen die Röstung stattfindet. Doch warum eigentlich?



ALLES IN EINER HAND

Ohne Zweifel haben Sie als crema-Leser heute bereits Kaffee genossen. Vermutlich stammten die Bohnen dazu aus Süd- oder Mittelamerika, Afrika oder Asien. Geröstet wurden sie aber ziemlich sicher in Europa. Warum eigentlich nicht auch dort, wo sie angebaut wurden? Der Röstfarmer Pablo Granado möchte das ändern.

Z

u den scheinbar unumstößlichen Gesetzen des Kaffeehandels gehört seit jeher die Maxime, dass die Röstung im Verbraucherland stattfindet.

Während innerhalb des globalen Kaffeegeürtels angepflanzt, geerntet, getrocknet und für den Versand verpackt wird, warten oberhalb und unterhalb des Äquators schon die Röster auf ihre Lieferungen, um die Bohnen zu bewerten, zu rösten und zu verkaufen. Dazwischen wuseln Ex- und Importeure, werden Container beladen und Schiffe fahren über die Ozeane. Eine Lieferkette mit vielen Teilnehmern von der Kirsche bis in die Tasse.

Doch warum wird der Kaffee nicht gleich im Herkunftsland geröstet? Wäre dies nicht viel fairer, logischer und ursprünglicher? Man stelle sich vor, Philippe Sereys de Rothschild, aktuell anbauender Spross des Weinguts Rothschild, würde seine Trauben nach Osnabrück liefern (nichts gegen Osnabrück), damit dort ein lokaler

Weinveredler einen Bordeaux daraus zaubert. Oh mon dieu!

Beim Kaffee ist es hingegen beinahe umgekehrt. Stellen wir uns doch mal vor, die wertvollen Bohnen der Hacienda La Esmeralda in Panama würden als „Roasted Geisha“ ihren Überseeweg zu tätowierten Barträgern in Oslo, Seattle oder Melbourne antreten. Unbelievable! Fragt man nach den Gründen für diese Trennung, hört man in der Regel zwei Argumente. Das eine ist ebenso nachvollziehbar wie unverfänglich: Durch und während des Transports der gerösteten Bohnen würde Aroma verloren gehen. Das andere Argument ist – sagen wir es mal vorsichtig – offensichtlich noch etwas kolonial geprägt: Wo Kaffee angebaut wird, hätte man oftmals nicht das Know-how und den Sinn für die richtige Röstung.

ALTE DENKMUSTER DURCHBRECHEN

Eine Denkweise, die zunehmend angezweifelt und durch Menschen wie Xaver Kitzinger, der mit seiner „Kaffee Kooperative“ in Berlin geröstete Bohnen aus Ruanda importiert, aktiv durchbrochen wird. Sein „Angelique's Finest“ ist ein Spezialitätenkaffee aus den Vulkanbergen Ruandas, der sich durchaus mit heimischen Röstungen messen kann. Ein weiteres Beispiel ist „Solino“. Dort importiert man seinen



Auf Pablos Farm werden die Kaffeekirschen sowohl trocken als auch nass aufbereitet. Im Pulper, einer Walzenmaschine, wird das Fruchtfleisch von der Kaffeebohne getrennt.

Sechs Varietäten wachsen auf der Farm. Darunter auch Geisha, Catuai und Typica.



Pablo Granado weiß genau, welche seiner Kaffeekirschen getrocknet und welche nass aufbereitet werden müssen. Doch ist er deshalb auch ein guter Röster?

gerösteten Kaffee aus Äthiopien. „Länder wie Äthiopien brauchen Wertschöpfung vor Ort, das schafft Einkommen und Arbeitsplätze“, bemerkt Solino-Gründer Felix Ahlers, im „Nebenberuf“ immerhin Vorstandschef des Bremerhavener Tiefkühlgiganten Frosta. Eine Überzeugung, die auch Wolfgang Neumann teilt, der weit von Mönchengladbach gerösteten Kaffee aus Costa Rica importiert. Unter dem Label „Madre Tierra“ verkauft der ehemalige Toningenieur seit 2008 sortenreine Kaffees aus einem der besten Hochland Anbaugebiete Costa Ricas. Im gleichen Jahr fiel damals auch der Schutzzoll gegen die Einfuhr von Kaffee, der in den Herkunftsländern geröstet wurde.

Seit dieser Zeit ist eine Freundschaft zu der familiengeführten Farm entstanden und führte zu einer engen Zusammenarbeit und dem Austausch über Züchtung, Anbau und Weiterentwicklung mit dem Madre Tierra Farmer Pablo Granado. „2018 feiern wir unser zehntes gemeinsames Jahr und können auf einen wunderbaren, einzigartigen Arabica-Kaffee verweisen, der über die Jahre seine Gourmetfreunde gefunden hat und dessen Anhängerschaft sich stetig erweitert. Der Kaffee wird ausschließlich nur auf der Farm geröstet und frisch verpackt nach Deutschland geliefert“, erzählt uns Wolfgang Neumann.

Tatsächlich machen die hoch gelegenen fruchtbaren vulkanischen Böden im Talamanca Gebirge, wie auch die klimatischen Einflüsse zweier Ozeane, diese Region Costa Ricas zu einem Eldorado für die Kaffeepflanzung. Die Kaffeebohnen haben hier besonders viel Zeit für die Reifung. Der langsame Reifeprozess und die ausgewogenen Wachstumsbedingungen in den Höhenlagen sind entscheidend für die dichte Struktur der Kaffeebohnen und das feine Aroma, welches sich in der Bohne entwickeln kann. Als Zeichen dieser besonderen Qualität tragen die Kaffeebohnen den Namen SHB (Strictly Hard Beans).

Zudem ist der nachhaltige Kaffeeanbau eine Grundlage von Pablo Granada, der damit den Boden und die Düngemethoden stets verbessert und somit auch das Grundwasser schützt. Er erweitert die Definition von zertifiziertem biologischem Costa Rica Kaffee um eine Betonung auf Wiederverwertung, eigene Kompostierung, Bodengesundheit und Schutz der Umgebung. Die über Generationen gewonnenen Erfahrungen von Kaffeeanbau und der Verarbeitung nutzt der umtriebige Farmer, um sechs Arabica-Varietäten anzubauen. Alle werden ohne chemischen Dünger, Herbizide oder Pestizide auf der Urwaldplantage im Hochland kultiviert und stammen aus eigener Aufzucht.

SECHS VARIETÄTEN AUF DER FARM

Die Varietäten sind Geisha, Venecia, Obata, Catuai (Rojo & Amarillo) und Typica. Sie sind in der Urwaldplantage auf verschiedenen Höhenlagen zwischen 1.200 und 1.700 Meter gepflanzt, damit jede Kaffeepflanze ihren optimalen Standort im Schatten der vielen einheimischen Baumarten hat. Somit bleibt der Urwald in seiner Art bestehen und garantiert den Erhalt der Artenvielfalt an Tieren und die dauerhafte Nachhaltigkeit des Agrar-Ökosystems. Zur Bestäubung der Kaffee-



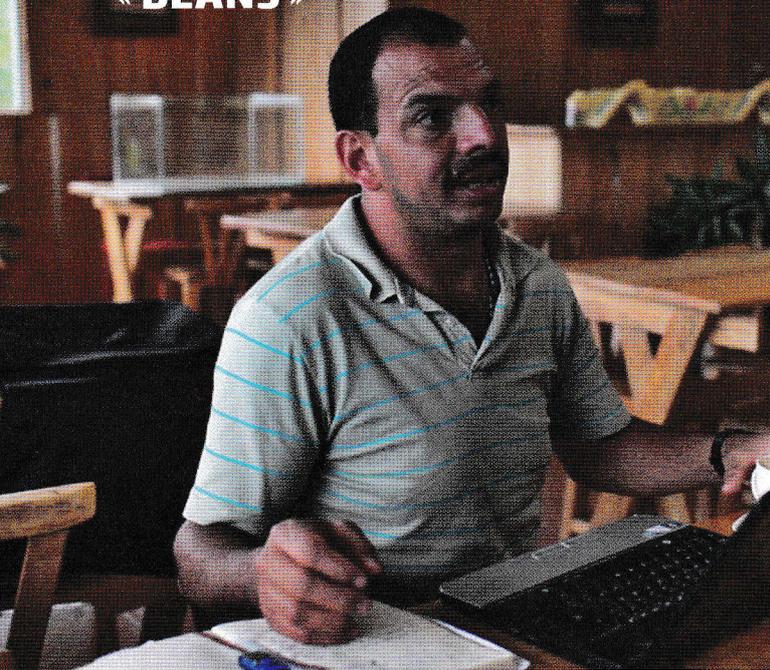
Die Farm Madre Tierra liegt im südlichen Hochland des Talamanca Gebirges in Costa Rica.



Pablo, der Farmer: 6.500 kg erntet er jährlich von seinen Hügeln.



Pablo, der Röster: In seinem gasbetriebenen Trommelröster veredelt er die Bohnen



Pablo, der Geschäftsmann: Durch die eigene Röstung hält er einen größeren Anteil an der Wertschöpfungskette bei sich. Dabei hat er nachhaltige Aspekte ebenso im Blick wie sozial verantwortliche.

pflanzen gibt es auf der Farm eigene Bienenstöcke. Kein Zweifel, Farmer Pablo Granado versteht etwas vom Kaffeeanbau und er versteht es, erstklassige Kaffeeirschen zu erzeugen.

Auch bei der Verarbeitung versteht man das Handwerk. Die Lage der Farm mit Bächen und Flussverläufen lässt es zu, bei der Verarbeitung sowohl die nasse Aufbereitung als auch die trockene Aufbereitung zu wählen. Die



Die Vandola ist ein klassischer Kaffeebereiter aus Costa Rica.



Cuppen auf der Farm: Die Röstungen werden dort ständig kontrolliert.

aufwendigere, nasse Aufbereitung gilt als aromaschonender. Die Früchte werden gewaschen und aussortiert. Im Pulper, einer Walzenmaschine, wird das Fruchtfleisch von der Kaffeebohne getrennt. Ein weiteres Wasserbad löst die letzten Fruchtfasern und schlechte Kaffeebohnen, die oben schwimmen, können entfernt werden. Parallel dazu wird auch eine trockene Aufbereitung auf der Farm angewandt. Hier sind sehr viel Sonne und hohe „Drying Beds“ erforderlich. Luft und tropische Sonne übernehmen nun die Trocknung. Die Kirschen müssen mehrmals täglich gewendet werden und bei Regen abgedeckt, sodass unerwünschte Gärprozesse unterbunden werden. Die Trocknung dauert je nach Wetter zwischen zwei bis drei Wochen.

Pablo Granado weiß genau, welche seiner Kaffeeirschen getrocknet und welche nass aufbereitet werden müssen. Doch ist er deshalb auch ein guter Röster? „Im Talamanca Gebirge, auf der Höhe von 1.200 Meter, spielen Temperatur, Luftfeuchtigkeit und das Klima zweier Ozeane eine entscheidende Rolle für die Qualität eines frisch gerösteten Kaffees. Dieselbe Bohne über Wochen transportiert, gelagert und unter anderen Bedingungen an einem anderen Ort geröstet, führt zu einem vollkommen anderen Geschmacksergebnis. Pablo kennt seinen Rohkaffee und kann den Röstgrad immer wieder neu definieren und kontrollieren“, berichtet uns Wolfgang Neumann und fügt hinzu: „Der gesamte Röstprozess bei Madre Tierra dauert im 10-kg-Trommelröster und bei 160 Grad ca. 45 Minuten.“ Niemals würde Pablo Granado seine Bohnen einem Großröster überlassen, der dann bei 400 Grad in 90 Sekunden daraus eine kaffeeähnliche Substanz herstellt. Dann röstet er sie schon lieber selber und schickt sie an Wolfgang Neumann, der ihn dann über www.costaricakaffee.de anbietet. ☕