

Ausgabe 48 September 2020 - November 2020

hifi-stars.de

Technik Musik Lebensart

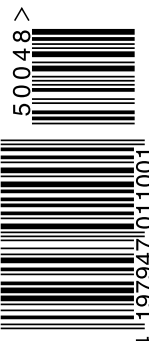
HIFI-STARS

ISSN 1867-5166

Ausgabe 48
September 2020 -
November 2020

Technik - Musik - Lebensart

Deutschland € 11 | Österreich € 12,30 | Luxemburg € 13,00 | Schweiz sfr 15,50



Klipsch Heresy IV | Vince Clark, Erasure | Union Glashütte Belisar

HIFI-STARS



Fair Trade: Costa Rica Kaffee

High-End-Kaffee

Vielleicht irritiert der Titel? Keine Sorge, hier geht es nicht um die braune „Plörre“ die man auf einer Veranstaltung gleichen Namens trinken kann. Hier geht es um einen der zweifelsfrei besten Kaffees der Welt — und ja, gleich vorweg, der kostet sein Geld! Wer für so etwas keinen Sinn hat, blättert bitte gleich weiter.

Der Hintergrund für diese Geschichte ist ganz einfach: Genuß! Bekanntlich sehen wir innerhalb der HIFI-STARS-Redaktion das Thema „High Fidelity“ ganzheitlich. Wenn man so will, dann haben wir in dieser Szene den Zusammenhang zwischen Musik-Genuß und dem Genuß anderer edler Dinge im Leben sozusagen erfunden, denn während man sich anderenorts in technischen Daten ergeht und sich gerne mal daran „hochzieht“, steht bei uns der Genuß seit jeher im Vordergrund. Wer also, ganz dieser Denkweise folgend, sich für High-End Gerätschaften im Wert etlicher Euro begeistert, diese schätzt und pflegt, so-

wie zugleich den anderen schönen Dingen des Lebens nicht abhold ist, liegt bei uns richtig. Warum sonst lesen Sie diesen Text wohl gerade? Na eben — Sie sind als Genußmensch enttarnt...!

Wie kommt's?

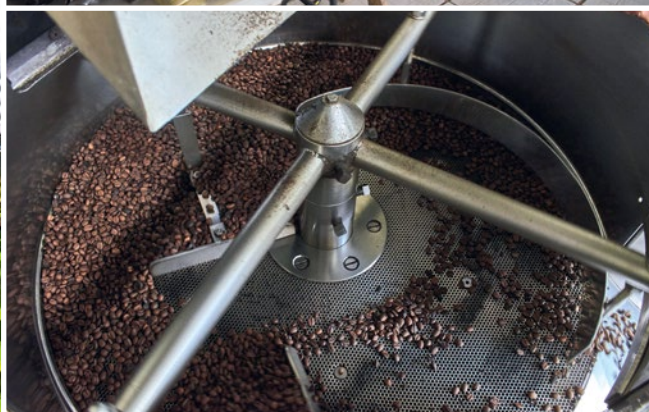
Wir machen eine kleine Zeitreise — zurück in das letzte Jahrhundert. Mitte der siebziger Jahre gründete ein gewisser Wolfgang Neumann in den Niederlanden ein 24 Spur-Aufnahmestudio. Parallel zur Studiotätigkeit entwickelte und fertigte er Geräte für den eigenen Studiobetrieb, später auch für Kollegen aus anderen Studios. Für ihn war ein guter (!) Kaffee immer wichtig. Nun, mit dieser Lebenseinstellung ist er sicherlich nicht alleine — um es mal vorsichtig auszudrücken. Lassen sich doch in einer Pause, bei einer guten Tasse, meist kreative Gedanken fassen...

Bei einem Urlaub in Costa Rica traf Neumann im Hochland des Talamanca-Gebirges auf eine Kaffeefarm, die streng nach biologischen Grundsätzen den Kaffee anbaut, erntet — und (!) selbst röstet. Der letzte Punkt ist der entscheidende, denn während üblicherweise die Kaffeebohnen hierzulande bei über 400° Celsius (in Form einer Schockröstung von 90 Sekunden) abgefertigt werden, geschieht dies auf der Hochlandfarm Marde Tierra bei lediglich 160° Celsius und ein Röstvorgang von 10 kg dauert hier 45 Minuten! Betrachtet man beide Werte, muß man zwingend kein Experte sein, um zu verstehen, daß die „deutsche Röstung“ mit über 400° Celsius vergleichsweise wohl eher ein Brennvorgang ist.

Nach dem Rösten werden die Bohnen bei Marde Tierra sofort vakuumverpackt und per Luftfracht nach Deutschland zum Vertrieb versendet. Auch dies ist ein wesentlicher Beitrag zur Verträglichkeit dieses so beliebten Getränkes, denn falls Sie jetzt zu den Menschen gehören, die keinen Kaffee vertragen, dann ist mit großer Wahrscheinlichkeit die Ursache beim Röstvorgang zu finden. Die massiven Röstaromen sorgen für eine entsprechende Wirkung im Verdauungstrakt des Menschen. Beschäftigt man sich näher mit den

Hintergründen der deutschen Kaffeehersteller, dann werden Gourmets wie ich nachdenklich. Üblicherweise kommt der ungeröstete Rohkaffee aus aller Herren Länder im typischen, 30 Tonnen fassenden Container per Schiff zu uns. Bei der Löschung im Hafen wird ein großer Saugrüssel eingelassen und schon wird entladen. Anschließend geht es nach der Verteilung — des immer noch Rohkaffees — zu den verschiedenen Röstereien. Das soll also die Grundlage für den sogenannten Kaffeegenuß sein, den uns die Marketingstrategen permanent empfehlen...?

Wolfgang Neumann war von der Arbeitsweise der Farm derart angetan, daß er beschloß, den Kaffee zu importieren und zu verkaufen. Inzwischen hatte er das Aufnahmestudio in Holland verkauft und die spl-electronis GmbH mitbegründet, welche seit rund 30 Jahren weltweit die Professionals mit Equipment versorgt und seit ein paar Jahren auch die HiFi-Szene mit ihren Produkten beglückt. Völlig klar, daß beim Entwickeln auch guter Kaffee getrunken wird und ebenso klar ist für uns HiFi-Gourmets, eine gute (!) Tasse Kaffee zur Musik zu genießen — womit sich der Kreis zu dieser Berichterstattung in einem weltweit erscheinenden HiFi-Fachmagazin schließt.



Ein paar Informationen

Kaffeesträucher wollen im lichten Schatten stehen. Traditionell pflanzt man bei Madre Tierra die Jungpflanzen in einem Tal von ca. 16 Quadratkilometern zu Füßen von Bananenstauden, Avocado-, Papaya- und anderen Bäumen, die ihre Blätter schützend über den rund zwei bis vier Meter hohen Kaffeesträuchern ausbreiten. Diese beanspruchen eine tiefgründige Erde, welche mit eigenem Kompost zusätzlich gedüngt wird, in der sich die langen Wurzeln der Pflanzen verankern können. Mit viel Pflege dauert es dann fast vier Jahre, bis der Kaffeebaum erstmals blüht. Die zu kleinen Sträußchen gruppierten Blüten, sitzen dicht gedrängt in den Blattachsen und verströmen einen lieblichen, an Jasmin erinnernden Duft. Eigene Bienenstöcke auf der Farm garantieren eine optimale Bestäubung der Kaffeesträucher. Von der Blüte bis zur reifen Frucht dauert es dann rund ein Jahr. Bedingt durch die Hochlandlage und aufgrund der langen Reifezeit, tragen die Sträucher Blüten und Früchte in unterschiedlichem Reifestadium. Von Grün über Gelb, bis hin zu einem leuchtenden Dunkelrot. Für hochwertigen Kaffee werden nur die reifen Kirschen über Wochen nach und nach von Hand gepflückt.

Eine volle Ernte an einem Strauch kann erstmals nach sieben Jahren erfolgen! Zudem schwankt der Ertrag pro Strauch zwischen 500 Gramm und 2 Kilogramm Rohkaffee. Dies entspricht ca. 80 – 320 Gramm geröstetem Kaffee.

Die Erntezeit beginnt Anfang November und geht bis Januar, Februar. In diesem Zeitraum tragen die Kaffeepflanzen zwar gleichzeitig viele Früchte — dennoch sind nicht alle gleichzeitig reif. Die Ernte läßt sich in drei Phasen unterteilen: zu Beginn der Ernte, dies dauert ca. einen Monat, mit ungefähr 15 % des Gesamterntevolumens. In der Hauptphase, die ebenfalls einen Monat dauert, fällt 70 % des Volumens an und in einem weiteren Monat erfolgt die Schlußernte mit ca. 15 % Volumen. Die Ernte geschieht ausschließlich als reines „Hand-Picking“. Nach Sorten gleich getrennt, garantiert dies ein hohes Qualitätsniveau. Dabei spielt die Zeit eine wesentliche Rolle, denn die frisch geernteten Kaffeekirschen sind nur für eine äußerst kurze Zeit lagerfähig und müssen deshalb so schnell wie möglich der weiteren Verarbeitung zugeführt werden. Bereits einige wenige, nicht aussortierte schlechte Kirschen mindern erheblich den Geschmack einer gesamten Kaffeerernte. Ich verweise an dieser Stelle





absichtlich kurz auf den bereits oben genannten Transportvorgang per Schiff — wochenlang unterwegs! Noch Fragen...? Eher nein, möglicherweise geht es Ihnen wie mir bei der Recherche zu diesem Bericht. Denn plötzlich wurde mir die bisherige Unverträglichkeit bei diversen Kaffeemarken bewußt. Dieses Genußmittel wird schlichtweg falsch behandelt, bis es bei uns aus der Tasse schmecken soll. Sollten wir nicht ganz einfach mehr Verantwortung auch dafür übernehmen, welche Lebensmittel, wie an uns verkauft werden und vor allem, wie diese zuvor behandelt werden...? Mit Verlaub, wir geben soviel Geld für irgendeinen Sch... aus: Es ist an der Zeit, daß wir umdenken — und zwar genau jetzt!

Vorfreude auf den Genuß

An dieser Stelle komme ich fast ins Schwärmen — ich trinke gerade einen Espresso aus dem Siebträger von Rocket Milano von der Sorte IAPAR 59, zu 100 % Arabica — eine glatte Sensation, welche Crema sich beim Vorgang entwickelt. Daneben ist mein täglicher Frühstücksfavorit nun der goldene Marde Tierra aus 100 % Arabica geworden. Das ist der pure Genuß, gleich zu Beginn des Tages! Ich brühe ihn ganz klassisch auf, indem ich das nach dem Kochen leicht heruntertemperierte Wasser durch ein Metallsieb direkt in die Tasse laufen lasse. Wie so oft, sind die einfachen Dinge im Leben diejenigen, die wirklich gut sind...

Auf den Punkt gebracht

Ich weiß nicht, wie es Ihnen beim Trinken der typischen Kaffeesorten hier bei uns in Deutschland geht — nur soviel dazu: Ich war aufgrund des inneren Terrors schon weg von den üblichen Marketinggebräuen. Der Costa-Rica-Kaffee hat mich wieder zurückgeholt! Allein schon der Duft bei der klassischen Zubereitung schürt die Vorfreude auf einen „guten“ Kaffee enorm. Ja, er kostet sein Geld, aber ganz ehrlich — sind wir inzwischen nicht alle zu alt geworden, für egal welche Halbheiten...? Wer den Costa-Rica-Kaffee jemals probiert, weiß, wovon ich hier schreibe...

Michael Oelkers

INFORMATION

Costa Rica Kaffee
 Wolfgang Neumann
 Hillenkamp 31
 D-41372 Niederkrüchten
 Tel.: +49 (0) 2163 - 873462
 info@costaricakaffee.de
<https://www.costaricakaffee.de>