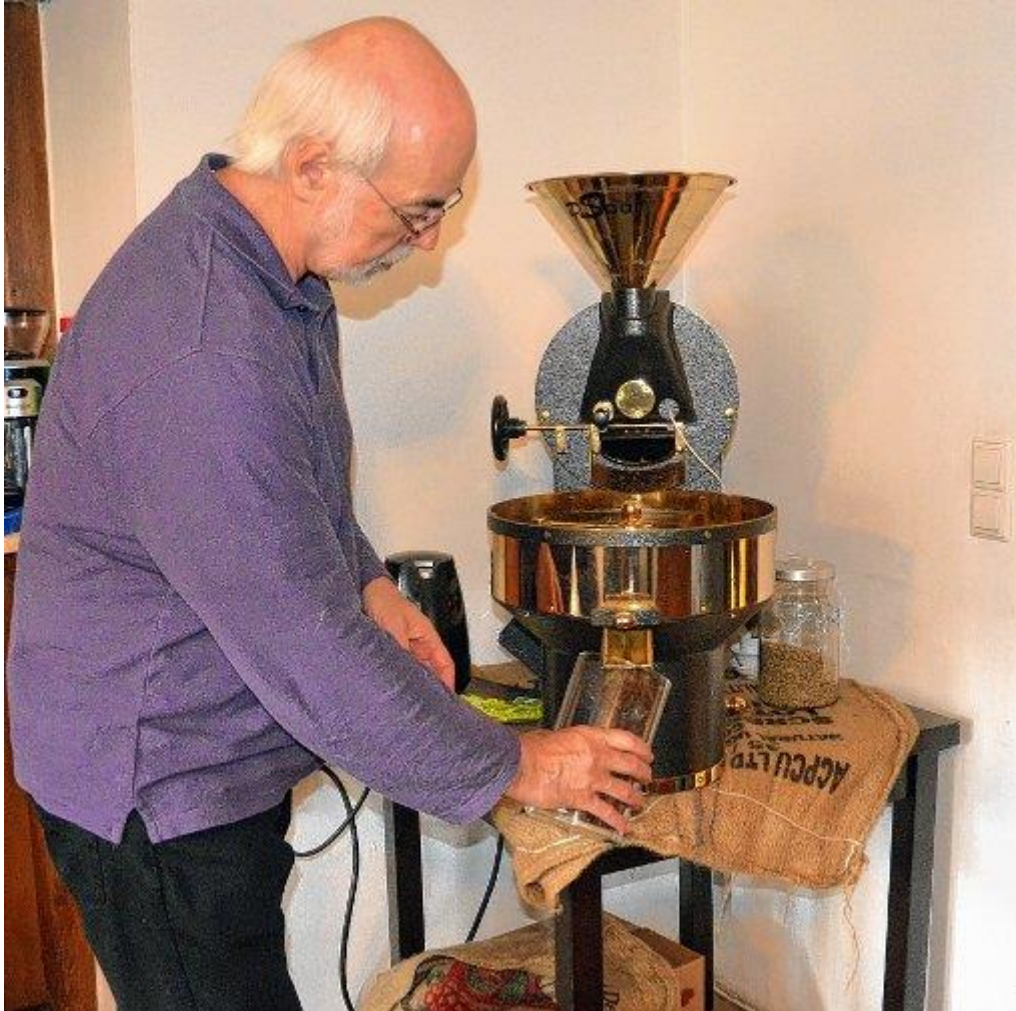


Grenzach-Wyhlen Kaffeerösten ist gar nicht so einfach

Die Oberbadische, 23.10.2016 18:15 Uhr



Kurt Paulus zeigt in der Ausstellung „Café global“ auch, wie das Kaffeerösten funktioniert.
Foto: Manfred Herbertz

Grenzach-Wyhlen (mh). In die Welt des Kaffees eintauchen kann man derzeit in der Ausstellung „Café Global“ im Zehnhaus in Wyhlen zu sehen ist. Viele interessante Exponate hat Kurt Paulus, der Initiator der Ausstellung zusammengetragen, die in Zusammenarbeit mit dem Museum Birsfelden entstanden ist. Kurt Paulus zeigt den Besuchern zudem, wie Kaffee geröstet wird.

Das jedoch ist nicht so ganz einfach. Es bedarf großer Erfahrung, Rösttemperatur- und Dauer so einzustellen, dass ein gutes Geschmacksergebnis herauskommt.

Wenn man dem Kaffeegenießer Paulus beim Rösten über die Schulter schaut erfährt man viel darüber, was es mit Röstkurven, Säuren und Bitterstoffen auf sich hat. Die Röstung spielt für die Qualität eine entscheidende Rolle. Die industriell hergestellten Kaffees werden meist innerhalb kürzester Zeit in einem Heißlufttröster schockgeröstet.

Bei Paulus hingegen dauert der Röstvorgang, bei weitaus niedrigen Temperaturen, bis zu 20 Minuten. Im industriellen Verfahren werden Bohnen außen verbrannt und die Fruchtsäuren, die so genannten Chlorogensäuren aber werden nicht hinreichend abgebaut. Das wirkt sich auf die Verträglichkeit aus. Die in kleinen Mengen schonend gerösteten Kaffees sind deshalb viel bekömmlicher, betont Paulus, während er den vorgeheizten Trommelröster füllt. Die Temperatur während des Röstvorgangs liegt bei rund 100 Grad Celsius, die Bohnen werden dadurch viel gleichmäßiger und schonender geröstet als im Heißluft Röster, weiß Paulus.

Es ist spannend, den Röstvorgang zu beobachten. In den ersten Minuten verändert sich die Farbe der Bohnen von einem leichten Gelb in ein helles Braun. Ein leichter Popcorngeruch liegt in der Luft: In den Bohnen befindet sich Feuchtigkeit, die verdampft. Nach rund zehn Minuten kommt es zum „First Crack“ – deutlich zu hören bricht die Bohne auf. Nach dem „First Crack“ muss Paulus ganz genau beobachten, wie sich der Kaffee verhält. Denn jetzt entfaltet sich die gesamte Aromavielfalt. Immer wieder prüft Paulus die Farbe der Bohne, die er mit einer Sonde aus der Rösttrommel entnimmt. Ein Moment der Unachtsamkeit kann dazu führen, dass die Kaffeebohnen zu dunkel und bitter werden.

Der wichtigste Prozess beim Rösten ist die „Maillard Reaktion“, erläutert der Hobbyröster. Hierbei werden Aminosäuren und Zucker umgewandelt. Dieser Prozess ist auch für die Bräunung der Kaffeebohnen, sowie die Bildung der bis zu 800 Aromen zuständig. Nach 20 Minuten ist der Röstvorgang abgeschlossen, Paulus lässt den Kaffee aus der Rösttrommel ins Kühlsieb abgelenken, wo er heruntergekühlt wird. Er muss jetzt noch einige Tage ruhen, damit er sein volles Aroma entfalten kann.