

# Bohnen mit Suchtfaktor

Ganos-Chef Ralph Hack: Kaffeegenuss ist Lebensfreude

Leipzigern den Kaffee erklären zu wollen, hieße Eulen nach Athen zu tragen. Mit dem Coffe Baum ist immerhin eines der ältesten Kaffeehäuser hier ansässig, das Kaffee-Museum offeriert Wissenswertes rund um das aromatische Getränk, Gästeführer wandeln auf den Spuren des Türkentranks. Dürfte dem Kaffee-Sachsen also alles schon gesagt, beschrieben und besungen sein zur belebenden Bohne, oder?

Oder wussten Sie etwa nicht, dass schon mal Spionen der Kaffeegenuss zum Verhängnis wurde? Nein, vergiftet war der nicht. Ihre Art, ihn zu trinken, ließ vielmehr die als Araber Getarnten auffliegen. Und, Hand aufs Herz: Was machen Sie, wenn zum Kaffee ein Glas Wasser gereicht wird? Das Wässerchen hinterher trinken, weil Kaffee dem Körper Wasser entziehen soll? Oder vorneweg, weil Sie ohnehin Durst plagt? Oder gehören Sie zu den Kennern, die mit Wasser zunächst ihren Mund neutralisieren – für den kommenden Schlürfgenuß?

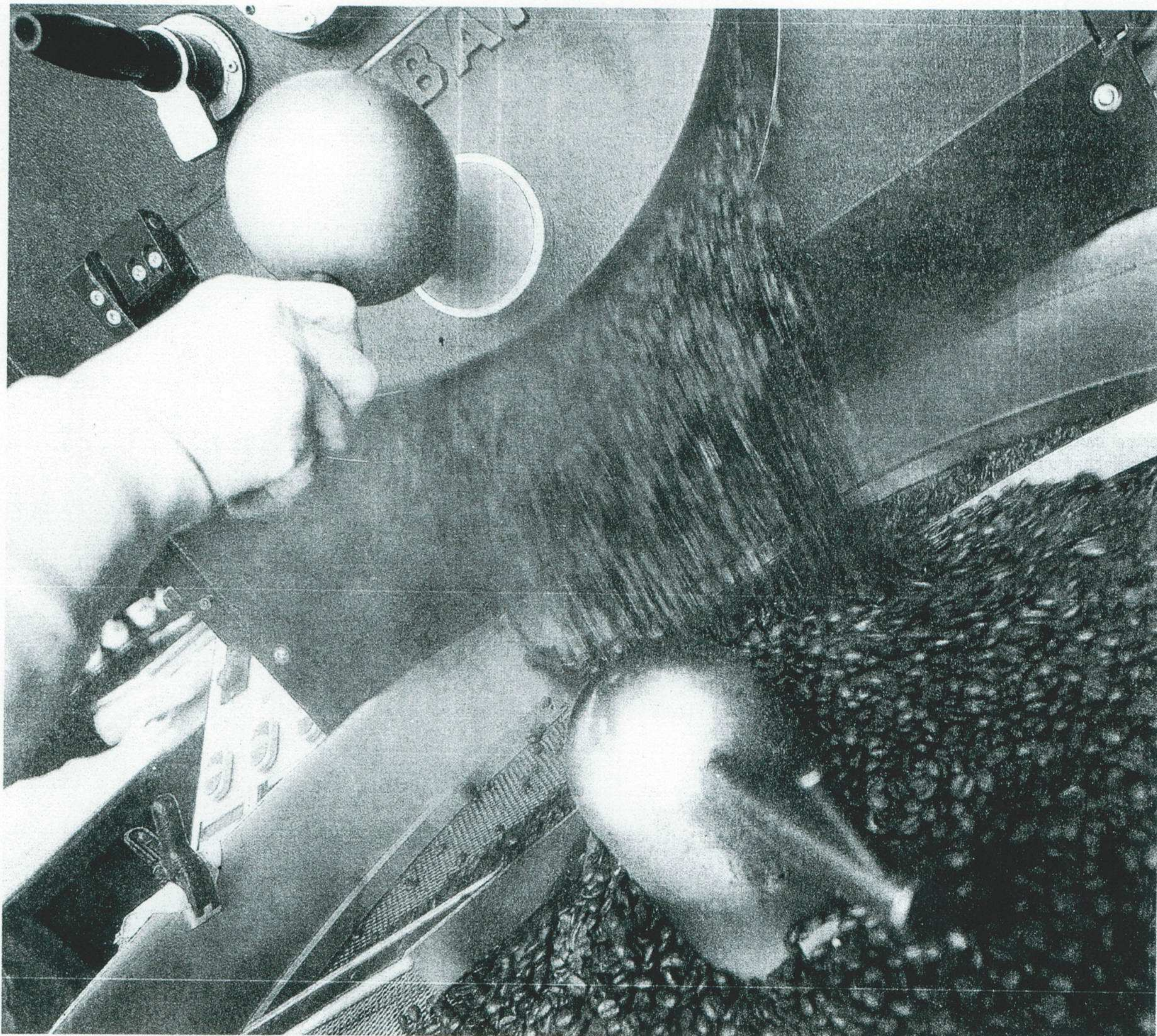
---

Momentan haben wir die höchsten Rohkaffeepreise seit 20 Jahren. Da müssen wir schon aufpassen, wann wir frische Bohnen in Hamburg oder Bremen ordern.

---

Heutzutage stolpert aber gewiss niemand mehr über seine Art, Kaffee zu trinken. Erlaubt ist, was gefällt. „Ich finde es einfach klasse, wenn jemand etwas mit Genuss tut, denn das hat etwas mit Lebensfreude zu tun“, so Ralph Hacks Credo. Er leitet die Geschicke der Ganos Kaffee-Kontor & Rösterei AG und ist in Sachen Kaffee und Kaffeegenuss ein anregender Gesprächspartner.

Ist ein Besuch der Rösterei am Dittrichring allein schon ein Erlebnis für Augen, Nase und Gaumen, so kommt



Jede Menge frisch gerösteter Kaffee: Ein Besuch in der Ganos Kaffee-Kontor & Rösterei AG am Dittrichring in Leipzig ist ein Erlebnis für Augen, Nase und Gaumen. Fotos: Andreas Döring

bei einer Begegnung mit dem Chef des Hauses noch ein weiteres hinzu: ein Exkurs in die wunderbare Welt der Bohnenveredelung. Von 1000 verschiedenen Aromen des Kaffees weiß Hack zu berichten: „Vor Jahren kannte man nur 500, mittlerweile wurden durch chemische Analysen doppelt so viele bestimmt.“ Er kennt die Besonderheiten der Anbaugebiete: „Afrikanische Sorten schmecken meist erdig, mittelamerikanische nussig.“ Er verfolgt akribisch das Börsen-Auf und -Ab des Kaffeepreises: „Momentan haben wir die höchsten Rohkaffeepreise seit 20 Jahren. Da müssen wir schon aufpassen, wann wir frische Bohnen in Hamburg oder Bremen ordern.“ Und nicht zuletzt schätzt er eine gute Tasse Bohnenkaffee als Lebens- und Kommunikationsmittel: „Es muss ja keine äthiopische Kaffeezeremonie zelebriert werden, aber wie Wein und Tee entfaltet auch Kaffee seine Wirkung in der Gemeinschaft. Nicht umsonst gibt es gemeinsame Kaffeepausen oder Kaffeekränzchen, bei denen es munter zugeht.“

Hack ist zwar gelernter Koch, hat sich mittlerweile aber in die Welt der dunklen Bohnen eingearbeitet. Dabei sei das Kaffee-Geschäft nicht sein Ziel gewesen, aber: „Ein Wechsel alle fünf, sechs Jahre schützt vor Betriebsblindheit, und das Leben bietet viele Überraschungen.“ Und auf Letztere lasse er sich gerne ein, auch beim Kaffee. „Entscheidend ist immer der eigene Geschmack“, betont Hack. Bestenfalls könne jemand sagen: Diese Sorte schmeckt mir oder eben nicht. Dass momentan mit Haselnuss aromatisierter Kaffee – Vorsicht, Suchtgefahr! – der Renner ist und offensichtlich den Geschmack vieler Kunden treffe, sei ein Phänomen, auf das der Fachhandel natürlich reagiere. „Trotz-

dem passiert es, dass unser Vorrat mal erschöpft ist, denn wir rösten immer nur so große Mengen, dass wir stets frischen Kaffee garantieren können.“

Und auf das Handwerkliche, da achtet der Fachhändler akribisch. „In der Röstung unterscheiden wir uns nun einmal von industriellen Kaffees.“ Während in der großen Rösterei die Bohnen anderthalb bis drei Minuten bei 400 bis 600 Grad Celsius geröstet würden, nehme sich beispielsweise Ganos 20 bis 30 Minuten dafür Zeit und das bei 200 Grad Celsius. Die 25 Aromastoffe, die den typischen Geschmack ausmachen, würden sich bei langsamer Röstung eben besser entfalten. „Das ist wie bei klarer Brühe oder Mehlschwitze“, schmunzelt der Fach-

mann. Aber die gute Bohne allein sei noch kein Garant für eine gute Tasse Kaffee.

„Für daheim empfehle ich, Bohnen zu kaufen und diese frisch zu mah-

len.“ Denn: Kaffee verliert nach dem Mahlen binnen 15 Minuten rund 40 Prozent seines Aromas, das mit der Vergrößerung der Oberfläche ent-

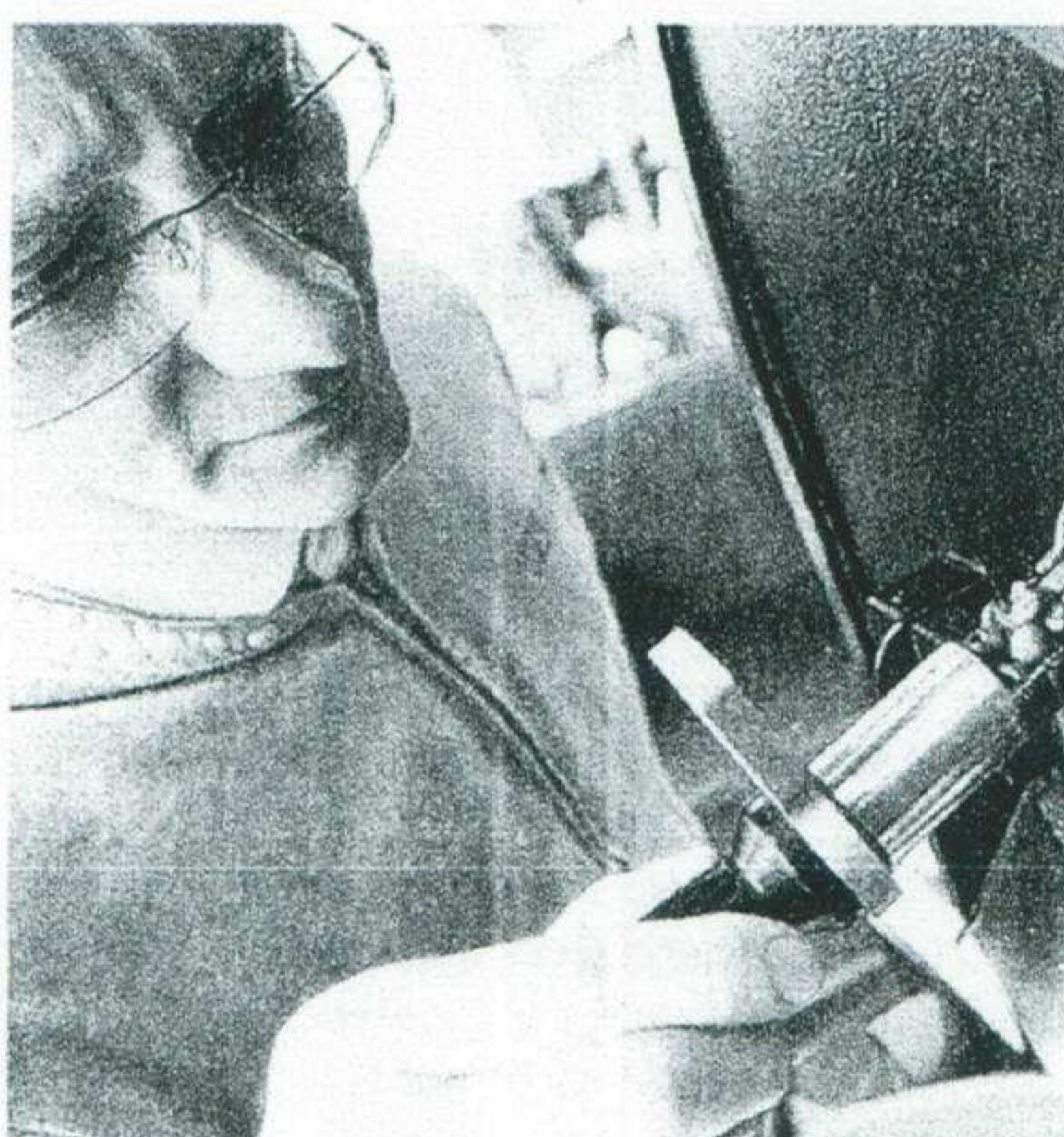
steht. Gleichzeitig könne dann sicher gestellt werden, dass dem Pulver keine Röstabfälle beigegeben werden. „Bis zu zehn Prozent Fremdstoffe sind schließlich erlaubt.“ Und noch zwei Tipps zum Thema Kaffeegenuss hat der Experte parat. „Wer Bohnen verwendet, sollte ein Kegelmahlwerk benutzen. Elektrische Schlagmahlwerke – wie zu DDR-Zeiten üblich – werden zu heiß,

was dem Kaffee schadet.“ Da seien die alten Modelle, die man zwischen die Knie klemmt, noch zu bevorzugen. „Wichtig ist nicht zuletzt das Wasser. Das sollte frisch und kalt und nicht zu hart sein. Wer mal weiches, wenig salzhaltiges Mineralwasser statt Leitungswasser probiert, wird den Unterschied schmecken“, so Hack. Persönlich favorisiert er übrigens keinen Kaffee, bleibt seinem Credo treu und gesteht: „Manchmal ist mir nach einem kleinen Schwarzen und manchmal nach 'nem großen Pott.“

Cornelia Lachmann

ⓘ Wer mehr zum Thema Kaffee, Anbaugebiete, Röstverfahren, Geschmacksrichtungen erfahren möchte, ist bei Ganos Kontor & Rösterei am Dittrichring 6 aber auch im Kontor Wilhelm-Leuschner-Platz 9 willkommen. Dienstags ist Schaurösten, da kann jedermann spontan zuschauen. Ab April werden auch wieder anderthalbstündige Kaffee-Seminare inklusive Verkostung für acht bis 15 Personen angeboten.

**Es muss ja keine äthiopische Kaffeezeremonie zelebriert werden, aber wie Wein und Tee entfaltet auch Kaffee seine Wirkung in der Gemeinschaft.**



Ralph Hack entnimmt schon mal eine Probe kurz vor dem Ende des Röstvorganges.



In solchen Säcken wird der Rohkaffee angeliefert.



Michél Geuthe füllt fertigen Kaffee in die Tüte.