

Auf die Bohne kommt es an

In Leipzig können sich Kaffeefeinschmecker wohlfühlen, denn hier schaut man nicht nur auf eine lange Kaffeetradition zurück, sondern auch auf eine wohlschmeckende Kaffeekultur.

Kaffee liegt im Trend und so wundert es wenig, dass man ihn an vielen Ecken, oft als „to-go“ – im Becher für unterwegs, bekommt. Ob der dann auch wirklich gut schmeckt, hängt von verschiedenen Faktoren ab und einer davon ist die Bohne.

Die beiden gebräuchlichsten Sorten sind Robusta und Arabica. Aus letzterer wird ein eher milder und aus der erstgenannten ein mehr würziger, kräftiger Kaffee gewonnen.

Ein weiterer wichtiger Faktor ist die Röstung. Und da wartet

KAFFEESCHMECKER

Leipzig mit einer Besonderheit auf, nämlich einer kleinen, aber feinen Kaffeerösterei. Am Leuschnerplatz werden täglich verschiedene Kaf-

fees aus fast allen Anbaugebieten der Welt frisch geröstet. Das geschieht im Trommelröstverfahren und erfordert eine Menge Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Kaffeeröster Kay Schweighöfer

verfügt über beides und steht neugierigen Kaffeefans gern Rede und Antwort.

Das Besondere am Trommelröstverfahren ist, dass es, anders als die industrielle Röstung, länger dauert – etwa 15 bis 20 Minuten, je nach Sorte – und den Kaffee bekömmlicher macht. Um den Unterschied zu schmecken, muss man übrigens kein geübter Kaffeegourmet sein. Ausprobieren kann man das etwa im benachbarten Kaffeekontor und Fragen stellen sowieso.

„Von einem guten und vor allem gut gerösteten Kaffee kann man nie zuviel trinken. Sodbrennen oder etwa Herzflattern kommt nur von schlecht geröstetem Kaffee“, verspricht Kaffeexpertin Gabriele Ulrich.

Frisch geröstet hält sich Kaffee übrigens etwa sechs bis acht Wochen. Frisch gemahlen, sollte er jedoch innerhalb von zwei Wochen genossen werden. Sonst verliert er sein Aroma.



Für ein erstklassiges Röstergebnis, müssen die Bohnen regelmäßig geprüft werden.

Kaffeeröster mit Leib und Seele: Kay Schweighöfer.

