

Genuss

Beste Bohne

Lieblingsgetränk Kaffee: grob oder fein gemahlen, sortenrein oder gemischt

Jeder Deutsche trinkt etwa 150 Liter Kaffee im Jahr. Damit ist das schwarzbraune Getränk noch beliebter als Bier, Apfelschorle und Mineralwasser. Weil Kaffee aber auch ein Genussmittel ist, kommt es auf die Feinheiten an. Über diese sprach wir mit Bäsheba Flachs, die in der Berlin School of Coffee (www.berlinschoolofcoffee.de) andere Menschen in die hohe Kunst der Kaffezubereitung einweist.



PRIVAT

Bäsheba Flachs,
Kaffee-Expertin

Frau Flachs, was ist von diesen Pads zu halten, die zu bestimmten Kaffeemaschinen passen?

Für eilige Leute sind die Maschinen eine gern gewählte Alternative. Ökonomisch und ökologisch können wir diese Pads nicht empfehlen. Die Kaffequalität lässt oft zu wünschen übrig.

Natürlich ist sie nicht mit der aus traditionell geröstetem und frisch gemahlenem Kaffee zu vergleichen.

Wie können Verbraucher auch ohne Kaffeemühle guten Kaffee bereiten?

Die French Press – etwa von Bodum – oder auch das Handfiltern kommen wieder in Mode und sind eine sehr gute Alternative zu Kaffeemöbeln.

Welche Zubereitungsart ist ideal bei welchem Kaffee?

Die italienische Mokkakanne eignet sich für Espressomischungen, die auch entsprechend fein gemahlen werden dürfen. Wir ziehen Kaffee, zubereitet in einer French Press, einem Filterkaffee vor, da die Kaffeeöle Geschmacks-träger sind und bei der French Press nicht im Filter hängen bleiben. Hier wird der Kaffee gröber als für die Filtermaschine gemahlen. Wer seinen Kaffee sehr mild trinkt, kann bei gutem Kaffee selbst mit einer Filtermaschine eine ordentliche Qualität erhalten.

Welche Rolle spielt die Röstung?

Die Röstung spielt eine sehr große Rolle, denn beim Rösten entstehen die typischen Aromen. Die besten Ergebnisse erzielt man beim traditionellen Langzeitrösten, diese schonend gerösteten Spezialitätenkaffees erhält man bei kleinen privaten Röstereien.

Wie viel Aroma geht beim Kauf von vakuumverpackter Supermarktware verloren?

Optimalerweise kauft man Kaffee in ganzen Bohnen. Hat man zu Hause



THINKSTOCKPHOTO

In 80 Ländern wird Kaffee angebaut, vor allem in Afrika und Lateinamerika.

keine Mühle, sollte man den Kaffee in kleinen Mengen kaufen und frisch mahlen lassen. Der Kaffee sollte dann luftdicht versiegelt und dunkel, in der Packung gelagert und innerhalb einer Woche verbraucht werden. Er verliert an Aroma, sobald er mit Sauerstoff in Berührung kommt. Das geschieht bei gemahlenem Kaffee schneller als bei Bohnen.

Schmeckt man einen Unterschied zwischen Mischungen und sortenreinen Kaffees?

Kaffeebohnen: die Röstung macht's

THINKSTOCKPHOTO



Es gibt sogenannte Single Origins, also Kaffees aus einer Anbauregion, und Blends, das sind Mischungen, die je nach Sorte verschieden schmecken. Selbst Single Origins schmecken je nach Anbauregion oder Plantage unterschiedlich. Aber auch das Klima, die

Böden und die Aufbereitung der einzelnen Kaffees wirken sich auf den Geschmack aus.

Welche Geschmacksrichtungen ergeben sich aus den Anbauregionen?

Kolumbianischer Kaffee hat einen kräftigen Körper mit leicht würzigen oder rauchigen Tönen und eine ausgewogene Säure. In Kenia wächst einer der besten Kaffees weltweit. Er hat eine ausbalancierte, zitrusartige Säure und eine leichte Beerennote. Aus dem Jemen kommen eher kleine Bohnen. Sie haben einen leichten Körper und viele exotische Aromen. Indischer Kaffee ist in der Regel bitter-süß, schon ähnlich wie Kakao. Wegen seiner geringen Säure, seines vollen Körpers und schönen Cremas eignet er sich gut für Espresso. Nicht von ungefähr wird der Kaffee gerne mit Wein verglichen.

Interview: Kirsten Niemann

BESUCHT

Das Alte Zollhaus am Ufer des Landwehrkanals

Früher diente das Alte Zollhaus dazu, Schiffen mit ihren Kähnen ein paar Groschen abzuknöpfen, auf ihrem Weg in die Stadt. Heute kommen die „Städter“ von überall her, um eine Küche zu goutieren, in der Küchenchef Günter Beyer mit das Beste präsentiert, was die Region zu bieten hat. Kross gebratenes Filet vom Havelzander etwa, hier mit frischem Limonenrisotto serviert (25 Euro), gegrilltes Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen und würzigen Kräuternudeln (26 Euro) oder Maultaschen von der Blutwurst, die in süß-saurem Chicorée ihre perfekte Ergänzung gefunden haben. Das Highlight aber sind „Die Fantastischen Vier“, ein Menü bestehend aus 4 Gängen und 4 Weinen für nur 44,44 Euro. Für Hausherrn Herbert Beltle steht die Zahl 4 symbolisch für seine Restaurants und das Weingut Horcher im Pfälzer Kallstadt, das, dank eines engagierten Winzers, mittlerweile so feine Tropfen produziert, dass sie es im Wettstreit mit anderen großen Pfälzern gut aufnehmen können. (hug.)

Altes Zollhaus, Carl-Herz-Ufer 30, Kreuzberg, Tel. 692 33 00.

GASTRONEWS

VIVA AUSTRIA: Bei einer internationalen Blindverkostung, die am 4. August in Singapur stattfand, haben österreichische Pinot Noirs eindrucksvoll ihre Klasse bewiesen. Von insgesamt 34 Weinen aus den Jahrgängen 2001 bis 2008 befanden sich unter den Top 20 zwölf Österreicher. Liste mit den besten Weinen unter: www.weinausoesterreich.at



WWW.WEINAUSOESTERREICH.AT

Die fünf besten Pinot Noirs

KÜCHENPARTY: Den Experten über die Schulter schauen und anschließend auch noch mit den Ergebnissen des Schaukochens belohnt werden – das gibt es nur bei Küchenpartys. Kein Wunder, dass sie so beliebt sind. Am 21. August laden Holger Zurbrüggen und sein Team zum Grillen ins „Balthazar“ (Kudamm 160, Tel. 89 40 84 77).