



Mit Sandra Hommel-Liebich einen Kaffee zu trinken heißt gleichzeitig auch, einzutauchen in die faszinierende Welt des schwarzen Goldes. Denn die Geschäftsführerin der Dinzler Kaffeerösterei in der Manufaktur B 26 in Gmünd weiß, worauf es bei gutem Kaffee ankommt.

Die Geschichte, die Hommel-Liebich erzählt, wenn sie über Dinzler-Kaffee spricht, beginnt in den Anbauländern rund um den Äquator. Dort, wo die Kaffeepflanzen zuhause sind. Süd- und Mittelamerika, Hawaii, Karibik, Afrika und Asien gehören dazu; sogar die Galapagos-Inseln. „Auf ganz Galapagos dürfen keine Pestizide verwendet werden“, erklärt Hommel-Liebich, was den Kaffee aus dieser Gegend unter anderem so außergewöhnlich macht.

Eine Besonderheit haben alle Dinzler-Kaffeebohnen, die in den Anbauländern in Säcken abgepackt – übrigens auch ein Qualitätsmerkmal – und mit dem Schiff nach Europa gebracht werden, gemeinsam: Sie sind handgepflückt. Darauf legt die Kaffeerösterei mit Hauptsitz in Irschenberg in Bayern großen Wert.

„Die Kaffeebohnen haben Reifeperioden zwischen zwei und sechs Monaten“, erklärt Hommel-Liebich. Durch den Kauf von rein handgepflückter Ware ist garantiert, dass nur reife Bohnen geerntet und geliefert werden. „Wir wollen, dass die Kaffeebauern von der Ernte leben können“, nennt die Geschäftsführerin der Kaffeerösterei in Gmünd ein weiteres wichtiges Anliegen. Und: „Der Qualitätsanspruch ist uns wichtig.“ Eingekauft wird das schwarze Gold deshalb nur bei den Kaffeebauern oder Kooperativen direkt, nicht auf dem Weltmarkt. Dieser erste wichtige Schritt – der Einkauf bei den Kaffeebauern – wird später auch darüber entscheiden, wie der Kaffee schmeckt.

Ausschlaggebend ist auch, welche Sorten gekauft werden, aus welchen Anbaugebieten diese stammen und wie die Kaffeebohnen weiterverarbeitet werden. Aus Tansania am Ngorongoro-Krater erhält die Dinzler Kaffeerösterei immer von den gleichen Kaffeebäumen auf der Plantage ihren Rohkaffee. Auf Fotos, die Sandra Hommel-Liebich zeigt, sind die Früchte des Kaffeestrauchs zu sehen, die ein wenig an Kirschen erinnern. Im Inneren verbergen sich jeweils zwei Bohnen. Noch sind die Bohnen des geschälten Kaffees sehr klein und der Geruch erinnert an Getreide.

Dinzler Kaffeerösterei setzt auf Langzeittrommelröstung

Ganz wesentlich für den Geschmack ist auch der nächste Schritt – die Röstung. Während in der Industrie sehr oft die Heißluft-Schockröstung (400 bis 600 Grad) angewandt wird, setzen kleinere Röstereien wie die Dinzler Kaffeerösterei auf die schonende Langzeittrommelröstung. Ein Verfahren, bei dem die Kaffeebohnen in der Rösttrommel 15 bis 20 Minuten lang mit 200 bis 220 Grad heißer Luft umspült werden. Eine Zeit, in der sich die Bohnen nicht nur farblich verändern, sondern auch an Größe gewinnen.

„Beim langsamen Rösten bauen sich die aggressiven Reizsäuren im Kaffee ab“, erklärt Hommel-Liebich, weshalb am Ende ein besseres Endprodukt vorliegt. Auch auf den Geschmack hat die Länge der Röstung Einfluss.

Aber einfach nur die Küchenuhr zu stellen hilft hier nicht. Ob die Röstung nach 15 oder 17 Minuten vollendet ist, das hängt von der Kaffeesorte, der Größe der Kaffeebohnen und auch von ihrer Frische ab. Aber auch Temperaturen und Luftdruck spielen eine Rolle und so kann es sein, dass mittags manchmal ein bis zwei Minuten länger geröstet wird als morgens. Bis vor vier Wochen hat Hommel-



Kaffee – das schwarze Gold

Liebich in der Manufaktur B 26 hin und wieder selbst geröstet. Auch aus Zeitgründen findet das Röstverfahren der Dinzler Kaffeerösterei nun aber ausschließlich am Hauptsitz in Bayern statt. Wöchentlich trifft eine neue Lieferung in Schwäbisch Gmünd ein, wo es ab 1. September eine Namensänderung geben wird. Dann wird die Dinzler Kaffeerösterei Gmünd in „Kaffeekontor B 26 GmbH“ in der Manufaktur umbenannt. Das gewohnte Angebot bleibt bestehen.

Hommel-Liebich, deren Vater ebenfalls in der Kaffeebranche tätig war („Bei uns zuhause roch es immer nach Kaffee“), bevorzugt das schwarze Gold ganz klassisch: „Am liebsten mag ich Filterkaffee mit dem klassischen Handaufguss.“ Natürlich wird auch hier nichts dem Zufall überlassen – 92 Grad sollte die Wassertemperatur haben und auch der Mahlgrad ist entscheidend. Bei der Arbeit – in der Manufaktur B 26 – trinkt sie sehr gerne einen Cappuccino oder einen Latte Macchiato; verwendet wird hier die

Sorte „Il Gustoso“, eine kräftige Espresso-Sorte, die sich wunderbar mit Milch vereint. Gerne nimmt sie sich auch Zeit für eine Tasse Espresso, für den die kräftigste Sorte, Roma, genutzt wird – Hommel-Liebich empfiehlt eine Siebträgermaschine; „das ergibt eine schöne Crema und einen einzigartigen Espresso-Geschmack“. Damit die Besucher die ganz besondere B 26-Kaffeekultur auch zuhause genießen können, gibt es die entsprechenden Sorten im Geschenkeservice-Shop zu kaufen. Und wer angesichts der großen Auswahl ratlos ist, der ist eingeladen zum Probieren.

Zu wissen wie der Kunde seinen Kaffee zuhause trinkt, ist für Hommel-Liebich und ihre Mitarbeiter sehr wichtig, wenn es darum geht, den Mahlgrad einzustellen oder die Sorte zu empfehlen. Bei Zubereitung des Kaffees mit einer French Press wird beispielsweise ein gröberer Mahlgrad gewählt als beim Espresso in der Siebträgermaschine. Schon länger beobachtet Hommel-Liebich den Trend hin zum traditionellen Handaufguss; „das kommt wieder mehr“. „Nicht einfrieren oder in den Kühlschrank“ – diese eiserne Regel gilt für das Aufbewahren zuhause. Am besten ist es, den Kaffee in einer luftdichten Dose oder Glas aufzubewahren.

Kaffee ist nicht gleich Kaffee – das wird einem klar, wenn man sich mit Hommel-Liebich unterhält. Ob der Geschmack letztlich gut ist, das hängt von vielen Faktoren ab – von der Art der Ernte ebenso wie von der Röstung und der Zubereitung zu Hause. Dass der Kaffee, den sie serviert, so gut schmeckt, wie er schmeckt, ist jedenfalls nicht dem Zufall zu verdanken.

Info

Die Geschichte des Kaffees

- „Kaffee“ leitet sich vom arabischen „Kahwa“ oder „Qahwa“ ab, was übersetzt Lebenskraft oder Stärke bedeutet.
- Der Ursprung des Kaffeeanbaus ist historisch nicht dokumentiert, fest steht aber, dass die Pflanzengattung Coffea in Afrika entstanden ist.
- Das arabische Kaffeemonopol fiel mit den Anfängen der Kolonialisierung – immer mehr europäische Länder begannen mit dem Ausbau von Handelswegen.
- Der Anbau von Kaffee erfolgt heute in über 50 Ländern weltweit. Es existieren 124 wilde Kaffee-Arten.



Sandra Hommel-Liebich beim Kaffeerösten. Weitere Infos zur Dinzler Kaffeerösterei in Gmünd auf der Homepage manufaktur-b26.de Foto: dinzler



Nichts wird dem Zufall überlassen

Rechts zu sehen sind Kaffeebauern, die die Kaffeebohnen zum Trocknen vorbereiten; das Bild darüber zeigt Kaffeebohnen, die je nach Röstzeit eine andere Farbe erhalten. Links zu sehen ist Sandra Hommel-Liebich beim Abfüllen einer Kaffeesorte in der Manufaktur B 26 in Gmünd, wo immer wieder auch Kaffeeseminare stattfinden. Fotos: nb, dinzler



„Wir wollen, dass die Kaffeebauern von der Ernte leben können.“ Sandra Hommel-Liebich