

Werkstatt für ein gutes Aroma

Mehr als nur ein Heißgetränk: Kaffee kann blumig schmecken und frisch, nach Beeren oder Nüssen, wenn die Bohnen sorgfältig behandelt wurden. Michael Schmidt tut das, in seiner Rösterei in Dreieich. *Von Jacqueline Vogt*

Die ersten paar der vielen Becher Kaffee, die er jeden Tag trinkt, hat Michael Schmidt an diesem trüben Vormittag längst intus. In dem kleinen Empfangs- und Verkostungszimmer seines Betriebs leuchten die Wände und der Fußboden hell, im Raum hängt ein leichter, herber Duft. Rundum stehen Flachbauten. Ein Bahnübergang ist nahe, die Autobahn, aber auch der Wald. Es sei, sagt Schmidt, nicht einfach gewesen, für seine Kaffeerösterei einen Platz in einem Gewerbegebiet zu finden. Die Bohnen, die Schmidts Geschäftsgrundlage bilden, grün, wenn sie roh sind, später karamellfarben bis dunkelbraun, sind ein empfindliches Gut, das eine saubere Atmosphäre braucht. Nachbarschaft zu Firmen mit geruchsintensiver Produktion scheidet aus. Für die Bohnen darf es zudem nicht zu warm und auch in strengen Wintern nicht zu kalt werden. Gute Bedingungen bietet Schmidt der Dreieicher Stadtteil Buchschlag. Vor gut einem Jahr hat er dort seine Manufaktur aufgemacht.

Mit dem Unternehmen seines Namens hat Schmidt sich einen Traum erfüllt. Wie es dazu kam, klingt in der Kurzfassung wie ein Klischee: Ein Erfolgsmensch aus der Bankenwelt will die Spur wechseln. Die Langfassung ist eine Ge-

schichte von wachsenden Bedenken bei der Ausübung des Brotberufs, vom Wunsch, sein eigener Chef zu sein, und von dem mitunter holprigen Weg, den das zu gehen heißt.

„Ich wollte mich eigentlich schon immer selbständig machen“, sagt Schmidt, ein schmaler Mann in den späten Dreißigern mit kantiger Brille und kurzen Haaren, die er über der Stirn steil nach oben formt. Nach dem Studium der Wirtschaftswissenschaften arbeitet er bei verschiedenen Banken. In den Investment-Abteilungen verkauft er seinen Kunden Zins- und Währungsschwankungen, auch Kommunen berät er bei derartigen Spekulationen. Er verdient gut, ist viel unterwegs, fährt einen Dienstwagen. Warum ist er ausgestiegen? Um zu antworten, erzählt er ein bisschen von den Gepflogenheiten in seiner ehemaligen Branche und davon, dass die es ihm mitunter schwermacht hätten, moralische Ansprüche und tatsächliches Handeln zu verbinden. Zunehmend unwirtschaftlich, auch unwirksam sei ihm zudem die Welt aus Büros, Hotellobbys und Computerbildschirmen erschienen. „Ich hatte das Gefühl, dass ich meinem Leben hinterherlaufen musste.“

Anfang 2012 beginnt er damit, einen beruflichen Neuanfang zu planen, im September desselben Jahres kündigt er seinen Job. Kaffee



Herzstück des Betriebs: Michael Schmidt und sein Trommelröster

Foto Rainer Wohlfahrt

hat ihn schon immer fasziniert, als Getränk, als Handelsware. Er hat einen überdurchschnittlich ausgeprägten Geschmacks- und Geruchssinn. Er will einen Familienbetrieb gründen, der nur hochwertige Produkte einkauft, verarbeitet und anbietet. Er glaubt fest daran, eine gute Geschäftsidee zu haben, aus seiner Bankzeit weiß er aber auch, welche Risiken die Selbständigkeit birgt und vor allem, wie viel Kapital sie verschlingen kann, be-

vor sie welches abwirft. „Ich kann niemandem raten, ohne Rücklagen eine Firma zu gründen.“ Er bringt seine Ersparnisse ein, nimmt einen Gründerkredit auf, die Eltern geben etwas dazu. 2013 eröffnet die Privatrösterei Schmidt.

Auf dem Weg durch seine Geschäftsräume hält Schmidt vor einem unscheinbaren Metallregal und sagt, das darauf der Gegenwert Tausender Euro aufbewahrt werde: Etikettenrollen für 20 Sor-

ten, die Kartons mit den Kaffeetüten, schwarzglänzend, wiederverschließbar, mit einem Ventil, um die Luft herauszudrücken, ein Sondermodell. Allein die Tüten kosten 70 bis 90 Cent netto im Einkauf, sagt er.

Schmidt läuft durch das Rohwarenlager, schmale Heizkörper ziehen sich die Wände entlang; unter acht Grad soll auch nachts die Temperatur nicht fallen. Auf Paletten liegen die Jutesäcke mit den rohen, grünen Kaffeebohnen. Je nach Erntegebiet haben sie einen hellen bis stärkeren Gelbstich. Rot und silbern steht im Eck der mannshohe Trommelröster. In ihm gehen, wenn produziert wird, die Bohnen, die zuvor in einem anderen Gerät mit Druckluft gereinigt wurden, ins Hitzebath, je nach gewünschtem Ergebnis und je nach Sorte bei bis zu 240 Grad für 14 bis 20 Minuten.

Im Röster nehmen die Bohnen an Volumen zu, verlieren gleichzeitig Wasser und beginnen, ähnlich wie Popcorn, von einem bestimmten Zeitpunkt an zu knacken. Ist der Röster sehr heiß, ist dieser Punkt schneller erreicht als bei niedrigeren Temperaturen. Das, sagt Schmidt, unterscheidet im Wesentlichen die industrielle von der handwerklichen Produktion: große Firmen, große Mengen, große

Hitze. Langsames Rösten bei gemäßigten Temperaturen aber, sagt Schmidt, mache den Kaffee bekömmlicher, weil sich so die darin enthaltene Chlorogensäure immer mehr abbau.

Nach dem Rösten geben die Bohnen, deren Zellstruktur dann aufgebrochen ist, Gerüche von Heu bis Schokolade frei, sie sind dann auch besonders empfindlich. So wie bei Gemüse und Obst, das unmittelbar nach der Ernte seine Inhaltsstoffe zu verlieren beginnt, ist es auch beim Kaffee. Ihm schaden Sauerstoff, zu hohe Luftfeuchtigkeit und falsche Temperaturen. Perfekte Lagerung kann den Prozess nicht stoppen, aber stark verlangsamen, in der Rösterei und, wie Schmidt sagt, bei jedem Kaffeefreund zu Hause: Nie solle der den gekauften Kaffee aus der Packung nehmen und umfüllen.

Rohe Bohnen bezieht Schmidt von kleinen Plantagen in Guatemala und Kolumbien, in Brasilien, Costa Rica, Nicaragua und Äthiopien, überwiegend Arabica, weniger Robusta. Er verkauft reinsortigen Kaffee, der abhängig von Boden und Klima des Anbaugiebts und von der Röstart, die Schmidt den Bohnen angedeihen lässt, unterschiedlich schmeckt. Mancher ist eher erdig, andere sind blumig, andere rund und voll. Im Angebot

hat Schmidt auch Hausmischungen, sie herzustellen ist die große Oper in seinem Gewerbe. Um herauszufinden, was in welchem Verhältnis wie zusammen schmeckt, experimentiert Schmidt mit geringen Mengen in einem elektrischen Probenröster, einer kleinen Variante der großen Maschine. Er stellt Kombinationen zusammen, mahlt die, brüht und probiert. Wie es ihm am besten erscheint, wird dann im großen Maßstab verpackt. Gemischt wird immer erst nach dem Rösten, so dass sich die Aromen sauber addieren.

Das Rösten, das kein Ausbildungsberuf ist, hat Schmidt in vielen Seminaren und Schulungen und in ungezählten Stunden Selbstversuch erlernt. Unter seinen Kunden sind Büros und Firmen, einige Lokale. Für Privatleute öffnet er jeden zweiten Samstag im Monat die Rösterei zum Verkauf, außerdem betreibt er einen Onlineshop.

Für seine Rohware zahlt Schmidt bis zu acht Euro je Kilogramm Bohnen, für seinen Kaffee verlangt er zwischen knapp sechs und 13 Euro je Pfund. Ob er das wert sei, könne, wer ihn gekauft habe, ganz einfach feststellen: heiß trinken. Stehenlassen und noch einmal probieren. Guter Kaffee, sagt der Kaffeeröster, „schmeckt auch dann noch gut, wenn er kalt ist“. Und manchmal auch besser.

Gönnen Sie sich ein Stück Schweiz in Frankfurt

Schweizer Feinschmecker verwöhnen sich und ihre Gäste gerne stilvoll – mit einem exklusiven Apéro. Dazu gehören feine, luftgetrocknete Fleischspezialitäten, die einzigartigen Genuss für besondere Momente versprechen – begleitet von einem Glas Wein und guten Gesprächen. Bei einem Apéro lässt es sich wunderbar entspannen und der Alltag ist schnell vergessen.

Genießen Sie den SWISS APÉRO ab 18. Dezember in der Autorenbar (Steigenberger Frankfurter Hof) oder in der Sullivan Bar in Frankfurt!



Steigenberger Frankfurter Hof
Am Kaiserplatz
60311 Frankfurt am Main



SULLIVAN
Sullivan
Kaiserstraße 12
60311 Frankfurt am Main

SWISS
APÉRO



Vom Restaurant mit leicht pränterischer Atmosphäre zum landhausartig eingerichteten Lokal mit Wirtshaus-Anmutung: Im Hotel Wessinger in Neu-Isenburg haben die Besitzer umbauen lassen und dem Traditionsbetrieb, der in vierter Generation von Mitgliedern der Familie Wessinger geführt wird, wieder einmal ein neues Gesicht gegeben. Die Hotel-Lobby, das Lokal und der Verkaufsbereich für die Produkte der hauseigenen Konditorei sind in Mokka- und Schokoladentönen zusammengefasst worden in einem aufgeräumt-klaaren Stil. Statt weiß eingedeckter Tische im Hauptraum gibt es nun welche aus blankem Holz mit Platzsets aus grauem Filz darauf und einfache Stühle, die denen aus Omas Küche nachempfunden sind. Von der Decke dämmert das Licht aus schwarzen Blechlampen, die goldfarben ausgeschlagen sind. An den Wänden hängen alte Fotos, die Szenen aus der Betriebsgeschichte zeigen. Es sieht aus, als sei ein gutbürgerlicher Ort mit einer Prise szenehaften Innenraumdesigns gewürzt worden.

Gut ist, dass es jetzt wieder eine klassische Verkaufs- und Präsentationstheke gibt und das bei einer vorangegangenen Renovierung installierte und schwer einzusehende Regal mit vielen Ablagen, in denen die Kuchen standen, abgebaut wur-

GESCHMACKSACHE



Torten und Burger

VON JACQUELINE VOGT

de. Schön schlicht hinter Glas, möglichst viele nah beieinander, so lassen sich die Backwaren einfach am besten betrachten.

Was bei Wessingers an Süßem hergestellt wird, ist berühmt, und die vielen Jahre des Ruhms haben keine Ermüdungserscheinungen nach sich gezogen (Probiertipp: der Käsekuchen, die Sachertorte, der Bienenstich und, wenn im Angebot, einer der Obstkuchen mit Baiserhaube). Das Angebot der Konditorei ist stringent, das des Restaurants hat in jüngerer Vergangenheit konzeptionelle Wechsel erfahren. Vom Kurs Richtung Fine Dining haben die Betreiber schon vor ein paar Jahren Abstand genommen und lassen seither Wohlgefühlgerichte für jedermann kochen. Nun, im Zusammenspiel mit der neuen Einrichtung, wirkt die

Karte überzeugend: Salate, Suppen, Schnitzel und Steaks, Nudeln, Fisch vom Grill.

Die Produkte von Brot bis Fleisch sind schmeckbar hochwertig, die Verarbeitung ist stellenweise etwas grob, das Ergebnis dann überüppig. Die Kürbis-Kokoschaumsuppe ist nicht nur mit Balsamico aromatisiert worden, sondern auch mit zu viel wenn auch gutem Kürbiskernöl, eine krautig-grüne Lache auf der Suppe statt eines zarten Fadens. Gut gemeint und zu viel gegeben auch bei den kleinen, krossen und sehr aromatischen Bratkartoffeln zum Wiener Schnitzel, sie schimmern vor Fett. Beim Hamburger liegt das Fleisch zwischen hausgebackenen Brötchenhälften aus Brucheteig, der dank seiner flaumig-buttrigen Konsistenz ordentlich etwas von der mit Estragon gewürzten Mayonnaise aufsaugen kann, die den Patty umschmeichelt. Scheiben eingelegter Gurken mit ihrer herben Säure setzen einen willkommenen Kontrapunkt, der Feldsalat, wenn er sich den dazubestellten, tut das nicht; das Dressing ist sahnig. Leichtere Kost ist das Grillgemüse, aus dem die einzelnen Sorten von Fenchel bis Kürbis klar und mit Ausdruck herauschmecken. Schöne Desserts, kleine Weinkarte mit vorwiegend guter Mittelklasse.

Bistro im Hotel Wessinger, Alicestraße 2 in Neu-Isenburg. Telefon: 0 61 02/80 80. Öffnungszeiten: täglich von 11.30 Uhr an.