



- Startseite
- News für Genießer
- Tipps für Genießer
- Restaurant-Tipp
- Genuss-Events

- JOURNAL FRANKFURT
- JOURNAL PLANER
- JOURNAL-TICKETS
- KINO-JOURNAL
- PARTY PUR

Top-Meldungen per Mail erhalten

- Genusswoche
- Journal – Der Tag
- Kinojournal
- PUR 24/7
- Journal Planer

Ihre E-Mail-Adresse

Absenden

Leser-Service



- Heftdownload
- Mediadaten
- Kontakt

Partner

- Genussakademie
- Frankfurter Stadtevents
- City Card
- Museumsufer Card

Zack die Bohne!

Genuss Magazin Frankfurt > Zack die Bohne! > Top-Themen Genusswoche

TOP-THEMEN GENUSSWOCHE

Kaffee für Genießer



Foto: neb

Vom Investment-Banker zum Kaffee-Kreativeur: Michael Schmidt hat seine Leidenschaft zum Beruf gemacht und stellt nun in seiner kleinen Rösterei in Dreieich seinen eigenen Kaffee her.

Manche Menschen trinken Kaffee um wach zu werden, für andere ist es einer der höchsten Genüsse. Auf Michael Schmidt trifft wohl beides zu. Vor einem Jahr hat er seine eigene kleine Kaffeerösterei in Dreieich-Buchsschlag eröffnet und sich damit einen Lebensraum erfüllt. Nun röstet der frühere Investment-Banker, der selbst ein bis zwei Liter Kaffee am Tag trinkt, seinen eigenen Kaffee und vertreibt ihn an Privatkunden und Gastronomen. Das hierfür nötige Wissen hat er sich selbst angeeignet, machte außerdem eine Fortbildung zum Kaffee-Sommelier. In seiner

Rösterei setzt er auf Klasse, statt auf Masse. "Dabei habe ich mich bedingungslos der Qualität verschrieben", sagt Schmidt und öffnet einen schwarzen Standbodenbeutel. Empor steigt ein betörender Duft: Röstaromen, Blumen, ein Hauch Schokolade. Kaffeequalität, das fängt beim Einkauf der Bohnen an und endet mit der schonenden Verarbeitung im Trommelröster. Bohnen für Filterkaffe bleiben 14 bis 16 Minuten im Röster, dunkle Espresso-Röstungen noch einige Minuten länger. Diese langsame Röstmethode sorgt dafür, dass sich alle Aromen optimal entfalten - anders als in der Großindustrie, die mit Schnellverfahren arbeitet. Doch es braucht viel Zeit und Experimentierfreude, um für jede Kaffeearsorte den Punkt der Röstung zu finden, an dem das Aroma perfekt ist. Immer wieder wird geröstet, verkostet, geröstet und nochmal verkostet, bis es schließlich da ist, das einmalige Geschmackserlebnis.

Dass Kaffee dieser Qualität nicht ganz billig ist, versteht sich fast von selbst: Für ein Kilo roher Bohnen zahlt Schmidt im Einkauf rund acht Euro, dazu kommt die Kaffeesteuer von 2,19 Euro. Zudem gehen bei der Röstung noch rund 20 Prozent der Masse in Form von Feuchtigkeit verloren. Und schließlich kommen noch die Produktionskosten oben drauf. Der Endverbraucher zahlt für ein Kilo Schmidt-Kaffee zwischen 20 und 25 Euro. Derzeit hat Schmidt 17 Reinsorten und drei Mischungen im Sortiment, bald wird es auch einige mit Bio-Siegel geben. Am besten schmeckt der Kaffee natürlich, wenn er erst kurz vorm Aufbrühen frisch gemahlen wird. "Für Kunden, die zuhause keine Kaffeemühle haben, mahlen wir die Bohnen aber auch vor dem Versand vor. Dabei geht jedoch viel an Aroma verloren."

Seine Bohnen bezieht Schmidt über Importeure aus Hamburg und Bremen. Sie stammen aus ausgewählten Plantagen aus allen Winkeln der Welt: Guatemala, Mexiko, Brasilien, Kolumbien, Costa Rica, Nicaragua, Kenia, Äthiopien, Indien und viele mehr. Dabei ist Michael Schmidt Transparenz sehr wichtig. "Ich habe nichts zu verbergen. Auf meinen Etiketten und auf unserer Homepage steht alles, was der Kunde über seinen Kaffee wissen muss." So etwa, aus welchen Bohnen er hergestellt wurde, aus welchem Anbaugebiet sie kommen, in welcher Höhe dieses liegt und wie die Bohnen aufbereitet wurde. In Zukunft möchte Schmidt außerdem vermehrt auf Direkthandel setzen, also persönlich mit den Kaffeebauern in Kontakt treten, sie auf ihren Plantagen besuchen, sich von den Arbeitsbedingungen vor Ort überzeugen. "Und vielleicht lässt es sich einrichten, dass ich auch mal selbst ein bis zwei Monate auf einer Plantage mitarbeite, damit ich sehe, wie die Situation der Arbeiter vor Ort ist, wie sie leben, ob ihre Kinder zu Schule gehen können." In die gängigen Fairtrade-Siegel hat der Kaffeeröster kein allzu großes Vertrauen. "Ich habe mich lange mit dem Thema beschäftigt und festgestellt, dass die Siegel nicht wirklich halten, was sie versprechen. Daher muss ich das selbst in die Hand nehmen."

Als Michael Schmidt sich entschied, seinen rentablen Job in der Finanzbranche aufzugeben und sich selbstständig zu machen, hielten seine Freunde ihn erstmal für verrückt. "Aber es war einfach Zeit für diese Veränderung", so Schmidt. Heute arbeitet er so hart wie eh und je, ist aber sein eigener Chef und freut sich über den engen Kontakt zu seinen Kunden. Einen Verkaufsraum hat seine Rösterei in Dreieich nicht, aber man kann seinen Kaffee im örtlichen Edeka an der Eisenbahnstraße, im Frischemarkt des Gartencenters Sunflower oder über Schmidts eigenen **Online-Shop** erstehen. Ausgeschenkt wird er außerdem im Caffè Leidenschaft in der Berger Straße 79 und demnächst auch in der neuen Focceria Koobasi auf der Freßgass.

Web: www.schmidt-kaffee.de

11. August 2014

neb

Empfehlen 22 Personen empfehlen das. [Registriere dich](#), um die Empfehlungen deiner Freunde sehen zu können.



Suchen

- Nachrichten
- Gastroevents

- Alle Lokal-Nachrichten
- Top-Themen Genusswoche
- Auf und Zu
- Neues aus der Szene
- Hin und Weg

- PUR: Nightlife-News
- Journal Frankfurt: Nachrichten

Melstgelesen

- Top-Themen Genusswoche** Naschen im US-American-Style
- Top-Themen Genusswoche** Stöfche hoch 10!
- Auf und Zu** Gerbermühle setzt auf urbanen Biergenuss
- Auf und Zu** Viele griechische Leckereien in Bockenheim
- Auf und Zu** Neuer Glanz in der Metzgerei Heininger

Facebook Aktivität

Registrieren Erstelle ein Konto oder **Anmelden**, um zu sehen, was deine Freunde machen.

Zack die Bohne! - Kaffee für Genießer
16 Personen empfehlen das.

Brandneu: Wohnküche im Nordend - Ehemaliger Banker eröffnet Brasserie-Bar
8 Personen empfehlen das.

Meat and Greet im Bahnhofsviertel - Neuer Fleischtempel im Szene-Look
5 Personen empfehlen das.

Vegetarier aufgehört! - Südindische Küche in der Kaiserstraße
13 Personen empfehlen das.

Soziales Plug-in von Facebook