

Den besten Geschmack rauskitzeln

Bohnen statt Banknoten: Michael Schmidt röstet in Buchschlag Kaffee im schonenden Langzeitverfahren

Von Sebastian Schwarz

DREIEICH ■ Er ist an vielen Frühstückstischen ein gern gesehener Stammgast: der Kaffee. So auch bei Michael Schmidt. „Ich trinke täglich ein bis zwei Liter“, erzählt er. Im September vergangenen Jahres hat er seine Leidenschaft für das Heißgetränk zum Beruf gemacht und in Buchschlag eine Kaffeerösterei eröffnet.

Unzählige große, hellbraune Säcke stehen im Lagerhaus von Michael Schmidt. Darin: kleine, blass-grünliche Bohnen. Auf den ersten Blick sind sie kaum als Kaffeebohnen zu erkennen, so ganz ohne die satte, braune Färbung. Die entsteht durch das Rösten. Genau wie das typische Aroma. Wie man das am besten aus den Bohnen herausholen kann, damit beschäftigt sich Schmidt seit der Eröffnung seiner eigenen Kaffee-Rösterei im September 2013. „Aus Leidenschaft und Hobby wurde meine neue Berufung“, erzählt der 37-Jährige, der zuvor in der Finanzbranche tätig war.

Das Kaffeerösten ist für ihn damals kein völliges Neuland. Für rund 4000 Euro hat er sich bereits vor einiger Zeit eine Miniatur-Röstmaschine gekauft, röstet damit Kaffee für sich und seine Verlobte. Das macht ihm viel Spaß, er beschließt von der heimischen Produktion ins professionelle Gewerbe einzusteigen. „Alles, was ich habe, steckt in der Rösterei“, sagt er.

Das notwendige Fachwissen eignet er sich im Selbst-

studium an, wälzt Fachliteratur, spricht mit Kollegen. Eine Ausbildung zum Kaffeeröster gibt es in Deutschland nicht. An der Kaffeeschule Hannover macht er eine einwöchige Fortbildung zum IHK-zertifizierten Kaffeekommerzialist. Dort lernt der Frankfurter neben allerhand Theorie unter anderem auch, mit Zunge und Nase verschiedene Bohnensorten und deren Aufbereitung zu erkennen.

Beim Rösten tüfelt und experimentiert Schmidt viel herum. Er will aus seinen Bohnen den bestmöglichen Geschmack herauskitzeln. „Bei jeder Sorte gibt es einen Zeitpunkt während des Röstvorgangs, an dem der Geschmack am besten ist“, erklärt er. Diesen Punkt zu finden, das ist seine wichtigste Aufgabe. Verpasst man ihn, trübt das den Geschmack der Bohnen. Bleiben sie zu lange im Röster, geht ein Teil des Aromas wieder verloren, der Kaffee bekommt einen bitteren Geschmack. Nimmt man sie zu früh aus der Hitze, entsteht eine saure Note. „Man kann auch aus guten Bohnen einen schlechten Kaffee rösten“, gibt der Kaffee-Fachmann zu bedenken.

Damit ihm das nicht passiert, setzt Schmidt bei seinen Röstungen auf ein schonendes Langzeit-Verfahren in einem traditionellen Trommelröster. Rund 17 bis 20 Minuten bleiben die Bohnen in dem rotlackierten Gerät, das ein wenig an einen Heizofen erinnert. Bei maximal 240 Grad wird der Kaffee darin erhitzt. Bei der industriellen Röstung hingegen werden



Michael Schmidt vor seinem Trommelröster. 17 bis 20 Minuten bleiben die Kaffeebohnen in dem Gerät, das beim Röstvorgang eine Temperatur von rund 200 bis 240 Grad erzeugt. Industrielle Röster heizen die Bohnen bis auf 600 Grad auf. ■ Foto: Schwarz

die Bohnen lediglich drei Minuten geröstet, bei einer Temperatur von 400 bis 600 Grad. Der Vorteil von Schmidts Langzeit-Röstung: „Dabei kommt das Aroma besser zur Geltung.“ Grund hierfür ist die sogenannte Maillard-Reaktion. Diese läuft während des Röstens ab und sorgt dafür, dass der Kaffee sein volles Aroma entfaltet.

Das dauert allerdings seine Zeit. Ein weiterer Vorteil der Langzeitröstung: Sie macht den Bohnentrank auch bekömmlicher für den Magen.

Bei seiner Rohware setzt der Frankfurter auf Hochwertiges. Vier bis acht Euro zahlt er für ein Kilo Bohnen. Seine Ware bezieht er über einen Händler in Hamburg. In Zukunft möchte Schmidt seinen Kaffee jedoch über sogenannte „Direct Trades“ beziehen, sprich über den direkten Kontakt mit Farmern in aller Welt. „Ich kriege Top-Qualität und die Bauern bekommen einen fairen Preis, der deutlich über dem Marktniveau liegt“, beschreibt er die Vorteile des Direkthandels. Mit der Röstergilde oder Kaffeehändlern will er dann potenzielle Lieferanten vor Ort besuchen und auf den Farmen auch selbst Hand anlegen.

Wer den Kaffee von Michael Schmidt selbst ausprobieren möchte, kann ihn im Internet unter www.schmidtkaffee.de bestellen oder beim Edeka-Supermarkt in der Eisenbahnstraße kaufen.

Bei Familie Schilling im Forstweg 12 dreht sich alles um den Baum: mit Aktionen von Baumkletterern, mit Experten zum Thema und mit einer Malaktion für Kinder. Dort baut der Geschichtsverein zudem einen Infostand auf. In der Begegnungsstätte Haus Falltorweg können die Gäste den Flötenklängen von

Katharina Martini und Ronja Macholdt lauschen und zwischendrin eine Runde Boule oder Tischtennis spielen. Wenn alle anderen Gärten um 17 Uhr schließen, steigt dort ein Zusatzkonzert mit einem Grillfest. Das Finale der „Offenen Gärten“ bestreitet die Offenbacher Frauen-Trommelgruppe Kobanga mit afrikanischen und internationalen Rhythmen.

Wie jedes Jahr ist der Eintritt zu den Veranstaltungen frei, für Speisen und Getränke sorgt der Geschichtsverein. Er ist bei seinem Tun auf die Spendenfreude der Besucher angewiesen. ■ fm

Wie jedes Jahr ist der Eintritt zu den Veranstaltungen frei, für Speisen und Getränke sorgt der Geschichtsverein. Er ist bei seinem Tun auf die Spendenfreude der Besucher angewiesen. ■ fm

IN KÜRZE

FWG hat auch Briefkasten

DREIEICH ■ Natürlich verfügt nicht jeder über einen Computer oder ein Faxgerät. Deshalb weisen die Freien Wähler darauf hin, dass Stellungnahmen von Anwohnern zu einer möglichen Einbahnstraßenregelung in Sprendlingen auch in der Geschäftsstelle der FWG, Luisenstraße 22, abgegeben werden können. Aufgerufen, ihre Meinung zum Vorschlag der SPD zu äußern, sind Anwohner der Friedrich-, Westend-, Elisabethen-, Kanonen- und Wingerstraße. ■ fm

Versteigerung im Rathaus

DREIEICH ■ Im Rathaus in Sprendlingen kommen am Dienstag, 17. Juni, Fundstücke unter den Hammer. Die Versteigerung wird um 13 Uhr eröffnet. Zum Angebot gehören unter anderem Fahrräder, Handys, Brillen, Modeschmuck und Uhren. Bürger, die etwas verloren haben, müssen sich bis Montag, 16. Juni, im Bürgerbüro melden, um ihren Anspruch geltend zu machen. Weitere Informationen gibt es unter ☎ 06103 601-118. ■ fm

Frühschoppen für Senioren

DREIEICHENHAIN ■ Termin mit Tradition: Die Schautellerfamilie Hausmann lädt Dreieichenhainer Senioren für Dienstag, 10. Juni, zum Frühschoppen auf der Kerb ein. Los geht's um 11 Uhr im Festzelt. Gutscheine für Speisen und Getränke verteilt die städtische Seniorenberatung am Eingang des Zelts. Auch für musikalische Unterhaltung ist gesorgt. ■ fm

Grüne: Kein Tierzüchter als Träger

DREIEICH ■ Nicht nur die CDU ist erfreut darüber, dass mit dem Tierrettungs-Dienst Frankfurt (Betreiber der Tierherberge Egelsbach) sowie der Tierhilfe aktiv im Schulterschluss mit dem Tierschutzverein Langen/Egelsbach zwei weitere Bewerber die Übernahme des Tierheims anstreben. Auch die Grünen begrüßen diese Entwicklung. „Wir sind sehr dafür, dass das Tierheim in Zukunft von Leuten gemanagt wird, die sich dem Tierschutzgedanken verbunden fühlen. Nur so wird es möglich sein, das große ehrenamtliche Engagement in diesem Bereich für den Tierschutz nutzbar zu machen“, sagt Fraktionsmitglied Ralph Pies.

Die Konstruktion eines Trägervereins von kreisangehörigen Kommunen hat sich nach Ansicht der Grünen nicht bewährt. Zwar werde die Einrichtung derzeit gut geführt, die Fehler der Vergangenheit hätten aber dem Image des Heims geschadet. Das habe der Vorstand zu verantworten, so Pies.

Eine Trägerschaft durch einen kommerziellen Tierzüchter lehnen die Grünen ab. Das Risiko eines Interessenskonflikts ist aus ihrer Sicht zu groß. Pies: „Wir sehen durchaus einen Widerspruch zum gesetzlichen Auftrag der Kommunen, sich aus Gründen des Tierschutzes um Fund- und Abgabietiere kümmern zu müssen. Die Vermittlung dieser Tiere hat jedoch Vorrang vor dem kommerziellen Verkauf von Zuchttieren.“

Die Grünen gehen davon aus, dass die Entscheidung über den neuen Träger in einem transparenten Verfahren durch die Parlamente der Mitgliedskommunen getroffen wird – und nicht von den Verwaltungen beziehungsweise Magistraten hinter verschlossenen Türen. ■ fm

Schlendern durch grüne Oasen

Programm der „Offenen Gärten“ in Buchschlag umfangreicher denn je / Vorträge, Kunst und Musik

BUCHSCHLAG ■ Flöten und Trommeln, Kunst und Vorträge und natürlich Bäume und Blumen – das vom Geschichtsverein Buchschlag konzipierte Programm der „Offenen Gärten“ in Buchschlag ist abwechslungsreicher denn je. Am Wochenende 14./15. Juni können die Besucher im alten Kern der Villenkolonie durch elf grüne Paradiese schlendern.

Los geht es am Samstag um 14 Uhr mit der beliebten Pflanzenbörse im Garten von Familie Otto im Zaunweg 18. Um 16 Uhr hält Gärtnermeisterin Katharina Kaltenbach dort einen Vortrag. Ihr The-

ma: „Sommergrün – wintergrün – immergrün“. Derweil kreiert gleich nebenan, im Garten von Familie Bagus/Neumann im Falltorweg 4, die Buchschlager Restauratorin Natascha Schmidt vor den Augen der Besucher ein neues Kunstwerk in alter Tradition. An ihrer Seite stellt der Geschichtsverein seine Arbeit vor. Um 20 Uhr spielt die Benefiz-Band rund um den Buchschlager Manfred Stoll Rock-Klassiker – auf Stolls eigener Terrasse im Doppelgarten der Familien Grimm und Stoll im Jägerweg 4a/4b.

Am Sonntag um 12 Uhr läuten Sascha Teuber und Jill

Gaylord den Tag mit Jazz-Highlights im Garten von Familie Domke im Falltorweg 6 ein. Einlass ist ab 11.30 Uhr. Von 14 bis 17 Uhr sind acht Gärten zur Besichtigung geöffnet. Bei Familie Brunsch im Forstweg 25 spielt dann die Musik: Das im vergangenen Jahr mit großem Erfolg gestartete „Schellack-Café“ geht in die zweite Runde. Im Garten von Familie Otto geht die Pflanzenbörse weiter, während Katharina Kaltenbach um 16 Uhr „Gestaltungsmöglichkeiten mit Blüte, Blatt und Fruchtstand“ zeigt. Derweil wird im Garten Bagus/Neumann die Kunstak-

tion fortgesetzt. Offen sind auch die Gärten der Familien Kaltenbach im Falltorweg 8, Momberger in der Hainer Trift 15 und Delphendahl in der Hainer Trift 24; Letzterer unter dem Motto „Ein Jugendstilgarten wird restauriert“.

Bei Familie Schilling im Forstweg 12 dreht sich alles um den Baum: mit Aktionen von Baumkletterern, mit Experten zum Thema und mit einer Malaktion für Kinder. Dort baut der Geschichtsverein zudem einen Infostand auf. In der Begegnungsstätte Haus Falltorweg können die Gäste den Flötenklängen von

Katharina Martini und Ronja Macholdt lauschen und zwischendrin eine Runde Boule oder Tischtennis spielen. Wenn alle anderen Gärten um 17 Uhr schließen, steigt dort ein Zusatzkonzert mit einem Grillfest. Das Finale der „Offenen Gärten“ bestreitet die Offenbacher Frauen-Trommelgruppe Kobanga mit afrikanischen und internationalen Rhythmen.

Wie jedes Jahr ist der Eintritt zu den Veranstaltungen frei, für Speisen und Getränke sorgt der Geschichtsverein. Er ist bei seinem Tun auf die Spendenfreude der Besucher angewiesen. ■ fm

Wie jedes Jahr ist der Eintritt zu den Veranstaltungen frei, für Speisen und Getränke sorgt der Geschichtsverein. Er ist bei seinem Tun auf die Spendenfreude der Besucher angewiesen. ■ fm

GANZ OHR!

Sie fragen, die Offenbacher-Post antwortet. Heute steht Ihnen von 15 bis 17 Uhr Redakteur Holger Klemm Rede und Antwort.



Holger Klemm

Ob Themenauswahl, Kommentare, Leserbriefe, Anregungen, Lob, Kritik – was Sie schon immer einmal sagen oder von uns wissen wollten... Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

☎ 06103 31085-24

WIR GRATULIEREN

Luise Stülpnagel, Albert-Schweitzer-Straße 34, 94 Jahre; **Günter Hopp**, Freiherr-vom-Stein-Straße 55, 85 Jahre; **Hermann Knapp**, Luisenstraße 11, 75 Jahre; **Manfred Brause**, Damaschkestraße 15, 75 Jahre; **Ursel Schrom**, An der Trift 37, 75 Jahre; **Priska Hochhaus**, Hagenring 5, 75 Jahre; **Tangolita Benbassat**, Sudetenring 31, 74 Jahre; **Dagmar Brunsch**, Forstweg 25, 72 Jahre; **Ilse Heberer**, Dietzenbacher Straße 12, 71 Jahre.

IHR DRAHT ZU UNS:

Redaktion Dreieich ☎ 06103 31085-
Frank Mahn, Ltg. (fm) -21
Holger Klemm (hok) -24
Cora Werwitzke (cor) -25
Barbara Hoven (hov) -26
E-Mail: red.dreieich@op-online.de

Redaktionsadresse
Lutherplatz 1-3, 63225 Langen
Telefax: 06103 31085-10

Gewerbliche Anzeigen
☎ 06103 609451
Fax 06103 609452
E-Mail: anz.dreieich@op-online.de

Private Kleinanzeigen
☎ 069 8500 88
Zeitungs-Zustellung
☎ 069 8500 85

Kerbteam hält die Fahne hoch

Vorbereitungen fürs Jubiläum 2016

SPRENDLINGEN ■ Es sind noch gut zwei Jahre hin, aber das Sprendlinger Kerbteam bastelt schon am Programm. Der Verein um seinen Vorsitzenden Oliver Bohrer bereitet die 300. Auflage der Sprendlinger Kerb vor. Dem Anlass entsprechend wollen es die Organisatoren richtig krachen lassen und versprechen ein Fest mit vielen Attraktionen.

Damit auch die Optik rund um den Kerbplatz, in der Innenstadt und in der Altstadt stimmt, sollen möglichst viele original

Sprendlinger Fahnen die Häuser schmücken. Zu haben ist das gute Stück mit dem

Hirschen in der Mitte beim Kerbteam. Kostenpunkt: 50 Euro.

„Die Fahne ist ein Muss für echte Sprendlinger oder solche, die es noch werden wollen“, sagt Peter Held, Pressesprecher des Kerbteams. „Es sollte doch gelingen, diese alte Tradition von geschmücktem Baum und Fahne am

Haus wieder aufleben zu lassen“, hoffen er und seine Mit-



Das Kerbteam ist nicht nur mit den Vorbereitungen der 2014er Kerb beschäftigt. Der Verein plant auch schon fürs Jubiläum 2016. Am Samstag werden beispielsweise Fahnen verkauft. ■ Fotos: p

streiter. Das Schmuckstück kann entweder im Internet unter www.sprendlingerkerb.de oder bei Bodo Leonhardt, ☎ 06103 65589, bestellt werden.

Beim Einkaufsbummel am Samstag, 7. Juni, kann die Fahne ebenfalls erworben werden. Denn: Der Verein ist ab 10 Uhr mit einem Stand beim Markt auf dem Egenber-

ger-Parkplatz in der Hauptstraße vertreten. Gratis dazu gibt's Klänge aus den Highlands – die Gruppe Scottish Music unterhält die Besucher. ■ fm