

# FRECH'S

K A F F E E - R Ö S T E R E I

## *Das Kaffeerösten: Die Geburt des Kaffee-Aromas und des Geschmacks*

**I**n FRECH'S KLEINER KAFFEEKUNDE No. 2 möchten wir Ihnen wissenswertes über die Kunst des Kaffeeröstens näher bringen.

In der Werbung behaupten viele, dass guter Kaffee von einem speziellen und geheimen Röstverfahren seinen guten Geschmack bekommt.

Sicher ist: Um einen wirklich erstklassigen Kaffee-Genuss bieten zu können, darf man sich nicht nur auf "spezielle" Röstverfahren berufen. Vielmehr braucht man erstklassige Qualitäten bei den Kaffeebohnen.



*Fig.01:* Verschiedene Kaffee-Röstgrade

Bis zu 800 Aromastoffe schlummern in einer einzigen Kaffeebohne, und nur die Hitze des Feuers kann diese zum Leben erwecken. Unsere Kaffeebohnen zählen zu den besten Kaffees überhaupt. Durch unser Trommelröstverfahren können wir den Röstgrad für unsere Bohne am besten regulieren.



*Fig.02:* Unser Trommelröster bei der Arbeit

Der optimale Röstgrad für unsere verschiedenen Kaffeesorten ist unser Geheimnis, nur damit ist gewährleistet, daß unsere Bohnen ihr volles Aroma zur Entfaltung bringen.

**J**e nach beabsichtigtem Röstgrad müssen die Bohnen im Trommelröster bei Temperaturen zwischen 200° C und 260° C schwitzen. Auch bei der Dauer des Röstvorgangs gibt es Unterschiede, im allgemeinen geht man von ca. 20 Minuten Röstdauer aus. Nicht nur das Aroma verändert sich beim Röstvorgang, es kommt auch zu äußeren Veränderungen. Wenn die Temperatur im inneren der Bohne den Siedepunkt überschreitet, dehnen sich durch den Druck der entstehenden Röstgase die Zellwände der Bohnen aus. Das Volumen der Bohnen nimmt je nach Sorte zwischen 50 bis 100 Prozent zu. Gleichzeitig nimmt die Feuchtigkeit der Bohnen ab und diese verlieren dadurch zwischen 11 und 20 Prozent an Gewicht. Während dieses Röstvorgangs wechseln die Bohnen ihre Farbe von silbergrau zum typischen kaffeebraun.



Fig. 03:

Unser Probat Trommelröster. Hiermit können wir bis zu 5 kg pro Durchgang rösten.

### Der Röstgrad - das Tor zum Geschmack

Der sogenannte Röstgrad wird bestimmt durch die Dauer und Temperatur des Erhitzens. Die Röstmeister sprechen von hellen und dunklerem Röstgrad. Je nachdem setzen sich gewisse Aromanuancen durch - der Kaffee kann würzig oder karamellisiert schmecken, oder sogar schärfer.

Diese Geschmacksunterschiede unterliegen keinen Regeln und hängen ganz von der Kunstfertigkeit des Röstmeisters ab, und den Gepflogenheiten der verschiedenen Länder.

Denn Kaffee wird je nach der Landestraktion anders geliebt. Skandinaven mögen ihn leicht geröstet, und je weiter man nach Süden kommt, um so schwärzer werden die Bohnen.

Was viele Kaffeetrinker nicht wissen - Kaffee wird nicht im Herkunftsland geröstet, sondern roh importiert, und dann erst im Importland geröstet, unter anderem auch deshalb, um das Aroma zu erhalten.

Dazu muss man wissen, dass der Geschmack des Kaffees durch den Röstgrad und die Röstzeit entscheidend beeinflusst wird. Denn erst das Rösten schließt das Potential des Rohkaffees auf und bringt es zur Geltung.

Die hellere Röstung eines milden Schümli (Café Crème) oder die sehr dunkle Röstung eines rassigen, südtaliesischen Espresso bestimmen den "Gusto" ganz entscheidend mit.

Die schnellen Röstungen haben dabei einen erheblichen Nachteil: Anders als bei der traditionellen, handwerklichen Langzeitröstung verschwinden hier die ungewollten Säuren im Kaffee nicht.

Diese Säuren sind zu Beginn der Röstung am stärksten - bei der Schnellröstung verbleiben sie in hohem Maße in den Bohnen - und wirken im Mund sauer. (Das gilt aber nicht für die beim Rösten gewollten Fruchtsäuren, die dem Kaffee seinen feinen Charakter verleihen.) Je länger und dunkler der Kaffee geröstet ist, desto weniger Gerbstoffe und Chlorogensäure enthält er.

Als entdeckt wurde, dass die Kaffeebohne erst im gerösteten Zustand ihren eigentlichen Geschmack entwickelt, haben sich die Menschen viel einfallen lassen, um den Bohnen ihr Aroma zu entlocken.

Geröstet wurde anfangs über offenem Feuer und auch heute noch wird in einigen Kaffeeländern für den Eigenbedarf in der Pfanne zu Hause geröstet.

In unseren Breitengraden bekommt man den Kaffee in der Regel nicht so frisch geröstet wie in **FRECH'S KAFFEE-RÖSTEREI**.

Industriekaffees aus dem Supermarkt, werden in großen Chargen von 150 Kilogramm und mehr in einem 1- bis 5-minütigen **Turboverfahren** geröstet.

### Endstation Kunde - die letzte Hürde zum optimalen Genuss

Vieles liegt zwar in der Hand des Rösters und in der gewählten Mischung, aber bis zu diesem Schritt spricht man bei Kaffee noch von einem „Halbfertigprodukt“.

Hat der Kunde ein Pfund Kaffee gekauft, entscheiden immer noch die vier "M's" über den Geschmack: die Mischung, die Mahlung, die Maschine und der Mensch. Erst die Art der Zubereitung entscheidet darüber, wie sich das Kaffeearoma entfalten kann.

Die Auswahl der Brühmethode, sprich Filter-Maschine, Vollautomat oder Presskanne und das Wasser entscheiden letztendlich über die optimale Entfaltung aller Geschmacksnuancen - es liegt an uns selbst, wie wir das braune Gold genießen.

Mehr dazu demnächst in **FRECH'S KLEINER KAFFEEKUNDE No. 3**.



# UNSERE KAFFEESPEZIALITÄTEN AUS ALLER WELT:

<b>BRAZIL</b> SANTOS	Charakteristik: Aus der südlichen Küstenregion Brasiliens kommt dieser weiche und milde Spitzenkaffee
<b>BRAZIL</b> SANTOS ALS PEABERRY (Perlbohne)	Röstet ähnlich der Santos Flachbohne, hat aber viel mehr Körper und Kraft. Sehr nussig, bei kräftiger Röstung baut er Säure ab und bekommt Gewürzaromen.
<b>COLOMBIA</b> EXCELSO	Aus dem kolumbianischen Hochland kommt dieser würzige und aromatische Spitzenkaffee
<b>COLOMBIA</b> EXCELSO · ENTKOFFEINIERT	Wurde schonend entkoffeiniert und ist dadurch sehr gut verträglich und bekömmlich.
<b>DOMINIKANISCHE REPUBLIK</b> BARAHONA	Absoluter Spitzenkaffee aus zertifiziertem ökologischem Anbau. Leichte Säure, mild in der Tasse.
<b>GUATEMALA</b> SHB ROBLE	Dieser Kaffee aus dem Hochland (Strictly High Bean) besticht durch Seine vollmundige, edle Fülle und seine feine Säure.
<b>COSTA RICA</b> SHB AMAPOLA TERRAZU	Dieser Spitzenkaffee kommt von einer der renommiertesten Kaffee-Anbauregion des Landes. Seine bläulich grüne Bohne verfügt über eine feine Würze, gepaart mit einer eleganten milden Säure
<b>ETHIOPIA</b> YRGACHEFFE	Unvergleichlicher Spitzenkaffee aus dem Raum Sidamo. Mit blumiger Note, die Anklänge von Lavendel haben und mit einen außergewöhnlichen Duft.
<b>KENYA</b> NDIMI	Vollmundiger Spitzenkaffee mit ausgeprägtem Aroma aus dem Kirinyaga District im kenianischen Hochland südlich des Äquators
<b>MALAWI</b> PANWAMBA	Ein Kaffee mit einem klangvollem Namen, macht diesem durch eine große, rundliche, gleichmäßige Bohne alle Ehre. Für einen Afrikaner wenig Säure, aber kraftvoller Körper. Nussig schokoladige Aromen.
<b>INDIA</b> MONSOONED MALABAR	Durch das feuchte Monsunklima der indischen Westküste erhält dieser Kaffee seine einzigartige Charakteristik und seinen weichen und säurearmen Geschmack
<b>INDONESIA</b> KALOSI	Spitzensorte aus dem indonesischem Hochland mit einem kraftvollen Körper und einem runden, schokoladigen Geschmack
<b>PAPUA NEW GUINEA</b> PLANTATION SIGRI	Auch New Guinea liefert einen sehr ausgewogenen Spitzenkaffee mit einem kraftvollen Körper und einer angenehmen Säure.
<b>AUSTRALIA</b> SKYBURRY	Eine Kostprobe australischen Kaffees sollte man sich nicht entgehen lassen. Weich und mild im Geschmack, nur leicht bitter und ungewöhnlich koffeinarms.
<b>FRECH'S SPEZIAL</b> Hausmischung	Ein abgerundeter Genuss. Nur beste, einzeln geröstete Kaffees haben wir für diese Komposition verwendet.
<b>FRECH'S ESPRESSO</b> Hausmischung	Ein Espresso wie er in Italien geliebt wird.
<b>FRECH'S CREMA</b> Hausmischung	Frische, fruchtige Mischung mit vollmundigem Geschmack und feinem Aroma. Ideal auch für kaffeevollautomaten
<b>FRECH'S ITALIENER</b> Hausmischung	Espresso aus einer Mischung hochwertigster Arabicabohnen die unterschiedlich stark und zum Teil doppelt geröstet sind.

Wir rösten ausschließlich hochwertige und sortenreine Arabica Kaffeesorten. Unsere Kaffee-Spezialitäten werden in 250g Tüten angeboten, damit der Kaffee auch immer frisch ist. Alle angebotenen Kaffeesorten können selbstverständlich auch probiert werden und warten nur noch darauf entdeckt zu werden.



Hermann Frech GmbH & Co. · Postplatz 15 · 71032 Böblingen  
Telefon 07031 234796 · E-Mail: roesterei@frech-bb.de · www.frech-bb.de