

Das Rösten

Der Duft, wenn Kaffeebohnen geröstet werden, ist unvergleichlich. Für den Röster kommt zum Duft die „Musik“, wenn die Bohnen „knacken“. Daran erkennt er den Fortschritt der Röstung, die von außen nach innen erfolgt. Erst durch das Rösten wird die Bohne überhaupt genießbar. Das Wasser verdunstet, die vorher gräulich-grünliche Bohne verfärbt sich braun, wird leichter, aber auch größer: Es bilden sich Luftbläschen, wodurch das Volumen steigt. Durch die Röstung verlieren die Bohnen an Säure, allerdings werden sie etwas bitterer und bekommen die typischen Aromen.

Die Rösttrommel hat eine gewisse Ähnlichkeit mit der Trommel einer Waschmaschine. Innen befinden sich die Bohnen, sie dreht sich in der Hitze. Heinrich Achatz aus Hengersberg will ein möglichst gesundes Produkt rösten, „das verträglichste“, sagt er. Das funktioniert über Zeit und Temperatur. Er setzt auf seine Erfahrung und Leidenschaft, hat für seine Produkte abhängig von Sorte und Verwendung verschiedene Zeiten und Temperaturen erarbeitet: zwischen 17 und 21 Minuten bei 175 bis 220 Grad. Er entscheidet auch nach Sicht und Geruch.

Es sei wissenschaftlich erwiesen, weiß Heinrich Achatz, dass Bohnen, die zwischen 15 und 20 Minuten lang geröstet werden,



am besten verträglich sind. Fünf verschiedene Röststufen werden in Deutschland unterschieden, Achatz orientiert sich an drei: Hell, mittel, dunkel.

Nach dem Rösten müssen die Bohnen wieder abgekühlt werden: Manche Röstereien verwen-

den hierzu Wasser. Der Hengersberger Kaffeeexperte jedoch setzt auf das Kühlen am Rost (Bild) mit Luft, da seiner Ansicht nach das Produkt dadurch am wenigsten verändert wird.

– cat/Foto: Binder



Jede Woche widmen wir uns in dieser Reihe einem anderen Thema. Diese Woche ist es der Kaffee, von dem die Deutschen im Jahr durchschnittlich 165 Liter trinken. Wir haben in der Kaffeemanufaktur von Heinrich Achatz in Hengersberg eine Bohne vom Sack bis in die Tasse begleitet und stellen jeden Tag einen anderen Schritt vor. Sie haben selbst eine Idee für eine solche Mini-Serie? Melden Sie sich unter red.deggendorf@pnp.de oder [0991/37009-12](tel:0991737009-12). wir freuen uns auf jede Anregung!