

Kaffeerösten auf gut Bairisch

Heinrich Achatz bietet in Hengersberg Bohnen aus der eigenen Rösterei an



Von Wendelin Trs

Hengersberg. Zum Spüren, Riechen, Schmecken: Statt der brikettförmig, vakuumverpackten, sterilen Ware im Supermarkt wird in einem Geschäft in Hengersberg der Kaffee zum Erlebnis. In seiner Kaffeemanufaktur röstet Heinrich Achatz die erlesenen Rohbohnen selbst.

„Den besten Kaffee gibt es nicht“, sagt der Kaffeetrinker aus Leidenschaft, der für sich alleine zehn Tassen am Tag beansprucht - die Espressi mitgezählt.

„Die Geschmäcker sind Gott sei Dank noch verschieden.“ Er versucht jedoch, beste Qualität anzubieten. Das fängt beim Einkauf der Rohbohnen an und hört bei der schonenden Trommelröstung im Geschäft auf, denn erst das Rösten macht die Bohne zum Kaffee.

In Jutesäcken zu in der Regel 69 Kilo kommen in Hengersberg die grünen bis blaugrünen oder gelblichen Bohnen an, die Achatz bei auf kleine Röstereien spezialisierten Händlern in Hamburg aussucht. Derzeit hat Achatz asiatische sowie süd- und mittelamerikanische Reinsorten im Angebot, demnächst kommen

afrikanische dazu. Soweit möglich, setzt er auf Bio. In erster Linie geht es ihm aber um die Qualität.

Trommeln sind bis zu 212 Grad heiß

In Hengersberg heizt der 47-Jährige seine Trommelröster an. Jeweils zwei Kilo Bohnen fassen die drei Maschinen israelischen Fabrikats, die auf 156 Grad vorgeheizt werden. Dann werden die Trommeln befüllt, beginnen sich zu drehen und jetzt fängt auch die Kunst des Kaffeeröstens an: Jede Sorte hat ihre Eigenheiten, und Heinrich Achatz muss für jede die richtige Temperatur und Zeit herausfinden. Gerade am Anfang musste er viel herumprobieren. Grundsätzlich muss beispielsweise die Espressobohne 20 bis 30 Sekunden länger geröstet werden als Filterkaffee. Gelingt eine Röstung perfekt, kommen die Daten ins Rezeptbuch. Auf maximal 210 bis 212 Grad werden die Trommeln aufgeheizt, in denen die Bohnen wie in



einer Waschmaschine zwischen 19 und 24 Minuten herumgewirbelt werden. Nach 15 Minuten brechen die Zellwände auf, das Wasser wird in Gas umgewandelt. „Das hört sich an wie wenn Popcorn aufplatzt. Man spricht deshalb auch vom Crack“, erklärt der Fachmann. Beim Rösten verlieren die grünen Bohnen fast komplett ihre etwa noch zehn Prozent Restfeuchte, gewinnen dafür Röst- und Aromastoffe und werden endlich kaffeebraun. Sobald der gewünschte Röstgrad

erreicht ist, muss Achatz die Bohnen kühlen, um den Prozess zu stoppen. Anschließend darf der Kaffee in offenen Metalleimern „nachziehen“. Die Gase müssen entweichen. „Wenn man den Eimer verschließt, fliegt dir am nächsten Tag der Deckel um die Ohren.“

Für Achatz liegt der Vorteil des Röstens vor Ort an der Frische. Statt monatelanger Lagerung kann er den Kaffee nach Bedarf produzieren. „Die Zukunft gehört den Kleinröstern“, ist auch der Präsident des Instituts für Kaffee-Experten-Ausbildung in Wien, Leopold Edelbauer, überzeugt. „In Wien hat es früher mehr als 100 Kleinröster gegeben, so dass Hausfrauen immer frischen Kaffee kaufen konnten“, so Edelbauer im Gespräch mit der Austria Presseagentur APA. Wichtig sei dies, da der beginnende „Altgeschmack“ schon 14 Tage nach dem Rösten auftrete. Kaffeeliebhaber halten die Langzeitröstung auch für bekömmlicher und aromatischer als die schnelle Industrieproduktion.

Espresso von Nummer „oans“ bis „sim“

Wegen der Frische empfiehlt Achatz auch, lieber zu kleinen Packungen zu greifen.

Ungemahlen oder gemahlen beliefert er aus „heirichs Kaffeemanufaktur“ im Hengersberger Industriegebiet Kunden aus der Gastronomie mit Kaffee, aber auch die Endverbraucher können bei ihm einkaufen. Kaffee mit individuellem Logo bietet er Firmen an.

Selbst nennt der gebürtige Rindacher und Verfechter der bairischen Sprache seine Sorten nach Wochentagen „Irda, Pfingsta, Migga...“ beim Creme-Kaffee oder nummeriert den Espresso auf gut Bairisch durch - von „oans“ bis „sim“.

Im Herbst eröffnete er sein Geschäft. Mit Kaffee hat der Schauflinger aber schon länger zu tun. 1993 ergab sich die Gelegenheit und der gelernte Industriekaufmann mit

über 200 Kaffeebüchern im Regal machte seine Leidenschaft zum Beruf: Er wurde

Außendienstmitarbeiter einer Spezialitätenrösterei. Mittlerweile geht ihm aber die Individualität im Kaffee-Großgeschäft verloren, drei Jahre bastelte er am Konzept der eigenen Rösterei. Tochter Kerstin unterstützt ihn im Geschäft, das er derzeit quasi nebenbei führt. Bis März muss Heinrich Achatz noch seinen Vertrag als Außendienstmitarbeiter erfüllen, dann kann er sich voll und ganz seiner Leidenschaft widmen.

