

Zu Gast beim Kaffee-Experten



Schaufling. Der Frauenbund Schaufling hat sich bei einem Besuch in der Kaffeemanufaktur Heinrichs in Hengersberg über die Welt des Kaffees informiert. Heinrich Achatz und seine Tochter Kerstin kredenzt als Einstieg eine Kostprobe verschiedener Kaffeesorten. Seit fast drei Jahren wird in Hengersberg Kaffee geröstet. Dass Achatz sein Geschäft mit Herz und Seele betreibt, spürte man bei seinem Vortrag. Für ihn ist Kaffee Philosophie und Leidenschaft. Ökologie, Ökonomie und Soziales sind für ihn nicht nur leere Worte. Achatz beschrieb die Arbeit des Röstens ganz bescheiden: " Es ist immer das Gleiche, es kommt nur auf die Zeit und Temperatur an." Ganz so einfach ist es natürlich nicht. So beginnt alles schon bei der Kaffeeauswahl und geht über die aroma- und geschmackschonende Röstung und Veredelung. Die Jahresmenge von ca. zwölf Tonnen wird in kleinen Chargen geröstet. Bezugsquellen liegen rund um den Äquator, so z.B. in Mexiko, Brasilien, Äthiopien, Kolumbien, Ecuador, Peru, Guatemala, Honduras oder Nicaragua. Ein Kaffeebaum wird fast wie ein Obstbaum kultiviert, damit man leichter pflücken kann. Auch die Lagerung von geröstetem Kaffee erklärte Achatz. Generell gilt: trocken, luftdicht, keine Fremdgerüche und dunkel. Den Kaffee in der Originalverpackung lassen und die Verpackung in eine geruchsneutrale Keramikdose geben, die luftdicht verschließbar ist. – mbe/Foto: Berndl