

Ein Hauch von Brasilien

In seiner kleinen Rösterei zelebriert Heinrich Achatz Kaffee – exotisch, unverfälscht und echt niederbayerisch

VON KERSTIN KERSCHER

Hengersberg – Manchmal, wenn der Wind richtig steht, riecht es auf dem Marktplatz im niederbayerischen Hengersberg nach Brasilien. Der intensive Geruch von Kaffee entströmt einer exotischen Oase mitten im Industriegebiet des 7200-Einwohner-Ortes: Zwischen Discounter, Drogeriemarkt und Palettenproduktion röstet Heinrich Achatz seit fünf Jahren Kaffeebohnen in Heinrichs Kaffeemanufaktur.

Im Laden selbst riecht es gar nicht nach Kaffee, sondern süßlich-fruchtig. „Wir haben diese Woche ausnahmsweise nicht geröstet“, sagt Heinrich Achatz, ein ungewohnter Typ in Jeans und blauem Longsleeve. Der Duft ist eine Mischung all jener Päckchen, die neben den Kaffees in den Holzregalen stehen: Kräftige Teesorten gibt es da, im Pyramidenbeutel oder lose, „Obstkerbal“, „Vitaminpower“ oder „Morgenfrische“ heißen sie. Rohrzucker, Kokosblütenzucker und verschiedene Kakaovarianten gehören auch zum Angebot.



Im Mittelpunkt steht aber der Kaffee. Für Achatz ist er weit mehr als nur irgendein Getränk – Philosophie und Leidenschaft nämlich. Entsprechend gibt es zuerst einen Cappuccino, mit Herz im Milchschaum. Achatz selbst trinkt seinen Kaffee am liebsten so unverfälscht wie möglich: schwarz, ohne Milch, ohne Zucker. Zehn Espresso täglich. Mittlerweile, sagt er. Es waren auch schon mal 30 pro Tag.

Die Liebe zu den Bohnen begleitet Achatz seit vielen Jahren. Wenn er davon erzählt, vertiefen sich die Lachfalten um seine blauen Augen: Schon als kleiner Junge habe ihn die Zubereitung und der Geruch von Kaffee fasziniert, sagt der 52-Jährige. Später arbeitete der Industriekaufmann mehr als 20 Jahre in der Kaffeebranche, als Außendienstmitarbeiter für ein Bremer Kaffeegeschäft, bevor er den Schritt in die Selbständigkeit 2009 mit seiner heute 27-jährigen Tochter Kerstin wagte.

Seine Begeisterung für den Kaffee spürt man nicht nur in jedem Wort und jeder Ges-

te, sie lässt sich auch in eine konkrete Zahl fassen: 240. So viele Bücher rund um das Thema besitzt Achatz, die wohl größte private Sammlung von Kaffeeliteratur. Neben einer alten Mühle und bunten Kaffeedosen stehen echte Schätze in den Regalen der Manufaktur – das älteste, vergilbte Exemplar geht auf das Jahr 1886 zurück. Gelesen habe er sie nicht alle, gibt Achatz zu, doch dass er auch so über ein enormes

Die Bohnen werden bei 210 Grad Celsius im Trommelröster veredelt

Fachwissen verfügt, wird beim Gang durch die Rösterei deutlich. Im Lager stehen unzählige Jutesäcke, prall gefüllt mit hellgrünen Bohnen. Aus einem Sack mit der Aufschrift „Fazenda Lagoa, Brazil“ nimmt er eine Handvoll Bohnen, steckt die Nase hinein und saugt den Geruch ein. „Frisch müssen sie im grünen Zustand riechen“, sagt er. „Das ist das Wichtigste.“ Diese Arabica-Bohnen erinnern an duftendes Heu, also: alles richtig gemacht.

Sie kommen aus Brasilien, eines von 21 Ländern, aus denen Achatz seine Bohnen importiert. Besonderen Wert legt er dabei auf Nachhaltigkeit, Fair und Direct Trade. Er versucht, direkt mit den Kaffeebauern zu verhandeln und arbeitet mit örtlichen Kooperativen und Mittelsmännern zusammen. Wenn möglich, macht er sich selbst am Ort ein Bild. In Kenia war Achatz schon, auch in Costa Rica, Kolumbien und Guatemala. Er lässt sich von den oft ärmlichen Verhältnissen berühren und ist bereit, für gute Qualität einen etwas höheren Preis als den des Weltmarktes zu zahlen.

In Hengersberg veredelt ein Trommelröster die Bohnen bei 210 Grad Celsius. Wer zur rechten Zeit kommt, kann Achatz über die Schulter blicken, je nach Sorte dauert es 17 bis 21 Minuten. Pro Woche röstet er mehrere Chargen, für gewöhnlich montags, dienstags und mittwochs. Die Kaffees, gemahlen oder als ganze Bohnen, verpacken und etikettieren Heinrich und Kerstin Achatz von Hand. Für die Tüten haben sie sich bayerische Namen ausgedacht: Jahreszeiten und Wochentage („Auswärts“, „Summa“, „Migga“ – Frühling, Sommer, Mittwoch) für die Filterkaffees, Zahlen („oans“, „drai“, „nai“) für die Espressoarten. Achatz spricht breites Niederbayerisch, der Erhalt der Mundart ist ihm wichtig. Zum Abschied gibt es den Kaffee „Winta“ aus Thailand in einer Rogl (Papiertüte) aus indischem Zeitungspapier und dazu ein herzliches „Pfiat di“.

Für den Tipp bedanken wir uns bei Krimhilde Kallinger aus Osterhofen.



Feine Nase: Heinrich Achatz, gelernter Industriekaufmann, war schon von Kindheit an fasziniert von Kaffee-Aromen. Den Schritt in die Selbständigkeit mit seiner eigenen Rösterei in Hengersberg wagte er erst im Jahr 2009. FOTO: TANJA KERNWEISS/OH