

Und dazu bedurfte es noch nie einer Firma – rösten konnte jeder schon immer zu Hause in der eigenen Küche. Seit dem späten 17. Jahrhundert wurde in Deutschland auf dem heimischen Herd geröstet, erst mit Beginn der Massenfertigung in den 1960er Jahren war es damit vorbei. Wer heute also selbst röstet, wandelt auf der Suche nach dem verlorenen Geschmack auf jahrhundertalten Pfaden – allerdings ausgestattet mit der modernsten Technik.

Für Laien geeignet sind Geräte, die rohe Bohnen mit sehr heißer Luft rösten. Diese sogenannten Konvektionsröster heißen Imex BCC-100, I-Roast2, Gene Café CBR-101 oder Röstmeister, stammen aus Amerika, Asien und Deutschland und sind alle über das Internet zu bestellen.

Leider sind die Röstmaschinen sämtlich hässlich. Der Imex BCC-100 und der I-Roast2 haben noch Ähnlichkeit mit normalen Küchengeräten, aber schon beim Röstmeister schlagen Frauen die Hände über dem Kopf zusammen, und beim Gene Café Coffee-Bean Roaster CBR-101 bekommen Männer feuchte Augen: Eine Plexiglashaube beschirmt eine Trommel, die wie ein Betonmischer den rohen Kaffee in Bewegung hält – der Gene Café würde im Baumarkt nicht auffallen.

Und doch ist das mit 340 Euro recht teure Gerät aus den USA zu empfehlen. Denn es ist leise. Bei allen Geräten pustet eine Art Föhn für mindestens zehn Minuten mehr als 200 Grad heiße Luft durch die rohen Bohnen – und dabei entsteht beim Imex und dem I-Roast2 (beide rund 200 Euro) ein Getöse, das sogar Staubsauger überstimmt. Der Gene Café und der deutsche Röstmeister (ca. 170 Euro) zeigen, dass das nicht sein muss. Bei dem Amerikaner kann man den rohen Bohnen in der Trommel zusehen, wie sie nach einigen Minuten hellbraun werden, dann karamell- und endlich kaffeebraun.

Dabei beginnt es zu riechen, nach Kaffee und Feuer – wie es einst in der äthiopischen Region

Kaffa gerochen haben muss, wo der Kaffee entdeckt worden sein soll. In Preußen gegen Ende des 18. Jahrhunderts hätte der Duft direkt ins Gefängnis geführt, denn Friedrich der Große ließ privates Rösten verbieten: „Kaffeeriecher“ patrouillierten durch die Städte und meldeten jeden, der gegen das Gesetz verstieß. Auch heute noch werden Röstgeruch und weißer Rauch die Nachbarn alarmieren. Es empfiehlt sich also, vorher das Gespräch zu suchen (auch wenn das ein paar Dankesbohnen kosten wird) – aber dabei kann man dann auch gleich davon erzählen, welche hochkomplexen chemischen Reaktionen in diesen Minuten ablaufen und dass dabei in jeder einzelnen Zelle der Kaffeebohnen mehr als 1000 verschiedene Aromen entstehen. Dabei werden sie größer, und das Geräusch der rieselnden Bohnen in der Röstmaschine wird härter: Sie verlieren in der Hitze ihre Feuchtigkeit und merklich an Gewicht.

Irgendwann beginnen die Bohnen zu knacken: Die Wände der Zellen zerplatzen. Wann das Knistern beginnt, hängt von den verwendeten Bohnen ab – jeder Röstvorgang ist anders. Deshalb muss beim Röstmeister jetzt die sogenannte Knacktaste gedrückt werden, damit die Maschine weiß, in welchem Zustand sich die Bohnen gerade befinden – dann kann die Automatik wieder übernehmen. Diesen „Knackpunkt“ kann selbst der Röstmeister nicht vorherbestimmen, obwohl das Gerät das einzige ist, das aufgrund seiner Bauweise nur speziellen Rohkaffee verwerten kann, der vom Gerätehersteller angeboten wird – was natürlich die Auswahl einschränkt.

Während des Röstvorgangs manuell eingreifen zu können, ist wichtig, deswegen sollte man immer ein Auge und ein Ohr auf die Maschine haben. Denn aus ein und denselben Bohnen kann – je nach Temperaturverlauf und Dauer der Röstung – ein völlig anderer Kaffee entstehen. Doch nicht alle Geräte lassen dies auch zu: Am Imex zum Beispiel darf man nicht einmal die Temperatur einstellen. Vorbild ist auch hier der

Vor dem Rösten empfiehlt es sich, das Gespräch mit den Nachbarn zu suchen

Gene Café, der dem Röster das Kommando überlässt.

Nach dem Rösten werden die Bohnen in der Maschine gekühlt, und dann sind sie fertig. Der Kaffee ist nun ganz nah. Auf die erste „selbst gemachte“ Kaffeebohne zu beißen, ist die Krönung: ein schönes, intimes Gefühl. Einen halben Tag sollte der frische Röstkaffee nun noch ruhen, dann darf er gemahlen, aufgebrüht und getrunken werden.

Und wie schmeckt das Resultat einem geübten Gaumen? Michael Gliss, Kaffee-Sommelier aus Köln, spricht bei der Verkostung des Do-it-yourself-Kaffees von würzigen, weinigen und fruchtigen Geschmäckern, von rauchigen Noten und Säureanteilen – alle Maschinen genügen seinen Ansprüchen. Je länger und intensiver sich der Selbströster mit seinem Gerät und dem Rohkaffee beschäftigt, desto besser wird das Resultat ausfallen. „Ich freue mich, wenn mehr selbst geröstet wird“, sagt Michael Gliss, „denn wer das macht, trinkt seinen Kaffee bewusster“ – und mit mehr Respekt vor der Natur.

Nur mit einem muss der Selbströster rechnen, so abgebrüht er auch sein mag: Er wird ein Exot bleiben, und die Millionen Bürokaffeetrinker und Pappbecherhalter werden immer denken, er hätte nicht alle Tassen im Schrank.

Sei's drum. Darauf einen guten Kaffee. ✱

Sven Stillich

Der Gene Café CBR-101 kommt aus den USA. Das Gerät ist teurer als die anderen, hat aber einen großen Vorteil: Es ist leise



GERÄTE UND PREISE

Bezugsquellen der einzelnen Röstmaschinen: Gene Café Coffee-Bean-Roaster CBR-101 (340 Euro) sowie diverse Sorten Rohkaffee erhältlich bei www.docklands-coffee.de; I-Roast 2 (230 Euro) bei Kaffeeshop24.de; IMEX BCC-100 (200 Euro) beziehbar bei www.bestcoffee.de; Dieckmann Röstmeister (170 Euro inkl. vier Sorten Rohkaffee) beim Hersteller: www.dieckmann-aroma-kaffee.de