

Der wahre Duft von RÖSTFRISCH

Muss man jetzt auch noch seinen Kaffee selbst rösten? Man muss nicht, aber man kann. **Kaffeeröster** für zu Hause sind der letzte Schrei – und sparen die Kaffeesteuer



Der Kölner Kaffee-Sommelier Michael Gliss beschnuppert Kaffee, der auf Heimröstern veredelt wurde. Auf dem Markt sind (u. v. l.) der Imex BCC-100, der Dieckmann Röstmeister und der I-Roast 2



Die Deutschen lieben ihren Kaffee. Mehr als zwölf Milliarden Liter Kaffee wurden vergangenes Jahr hierzulande aufgebraut, das sind 148 Liter pro Kopf. Eine heiße Liebe – doch was da in der Tasse dampft, woher der Kaffee stammt und wie er hergestellt wurde, interessiert die meisten nicht die Bohne. Sie pochen beim Bier auf das Reinheitsgebot und achten beim Wasser auf den Natriumgehalt. Ihr Kaffee jedoch ist eine vakuumierte „Blackbox“ aus dem Supermarktregal.

Dabei braucht es nicht viel, um dem Kaffee näher zu kommen. Nötig sind nur Neugier, Zeit – und eine Röstmaschine für zu Hause. Mit einem solchen Gerät beginnt der Genuss einer Tasse Kaffee schon beim Kauf der Rohbohnen. Alles beginnt mit einer Papiertüte ungerösteten Kaffees. Den kauft man am besten im Kaffeefachgeschäft, in Privatröstereien oder im Internet.

Der Besuch in einem Kaffeeladen ist wie eine kleine Reise um die Welt: Der Blick wandert von Robusta-Bohnen aus Uganda zu Arabica-Kaffee aus Brasilien, Indien und Hawaii. Ab rund sieben Euro pro Kilo Rohkaffee ist man dabei, man könnte aber auch mehr als 75 Euro für zwei Pfund „Jamaica Blue Mountain“ ausgeben. Die übliche Kaffeesteuer von 2,19 Euro pro Kilogramm fällt dabei nicht an: In Deutschland wird Rohkaffee nicht besteuert.

Die Tour durch das Kaffeeland erfreut neben Gaumen und Nase auch die Augen. In mehr als 50 Ländern wird Kaffee angebaut, und der Rohkaffee sieht je nach Herkunft anders aus: Er ist beige, grünbraun oder bläulich, mancher erinnert an helle Erdnüsse oder kleine Pistazien. Es gibt große und weniger große Bohnen, sie alle rinnen klickend durch die Finger wie winzige Kiesel. Denn roher Kaffee ist so hart, dass man ihn kaum zerbeißen kann. Und er schmeckt und riecht nach nichts. Die ganze Wucht der Kaffeearomen steckt unsichtbar in den Bohnen, nach außen bleiben sie unscheinbar.

Die kaffeetypischen Aromen entfalten sich erst beim Rösten.

FOTOS: MATTHIAS JUNG