# Die dritte Welle

Die Zahl der kleinen Privatröstereien steigt kontinuierlich. Deren Einkaufs- und Produkationsverfahren schaffen Nachhaltigkeit im Anbauland und bieten den Kunden neue Qualität.

Von Silke Liebig-Braunholz

Jedes Jahr werden in Deutschland rund dreißig kleine Spezialitäten-Röstereien eröffnet. Deren Inhaber mischen den Markt auf und stellen die Wertschöpfungskette auf den Kopf, indem sie die Kaffeebauern dabei unterstützen, ihre Preise selbst zu bestimmen.

Sie sprechen von moderner Entwicklungshilfe und entdecken dabei völlig neue Rohkaffeesorten. Von der neuen Vielfalt profitiere letztendlich der Verbraucher – wenn nach dem Einkauf das Hauptaugenmerk auch auf dem Röstprofil liegt.

## Vorteile für handwerkliche Betriebe

„Je mehr gute handwerkliche Röstereien es gibt, umso besser", sagt Lutz Reinhart-van Gülpen. Er führt die Geschäfte einer der ältesten Röstereien Deutschlands, der Lensing & van Gülpen in Emmerich am Rhein und sieht durch den steigenden Wettbewerb nur positive Aspekte – insbesondere für handwerkliche Bäckereien und Konditoreien mit Kaffeehausbetrieben. Seine Überzeugung: „Die Margen, die Kunden beim Einkauf verlieren, holen sie beim Abverkauf wieder heraus."

## Verkauf und Schulung

Allerdings sollten Röstereien ihre Kaffeebohnen nicht nur verkaufen, sondern vor allem ihre Kunden in der Zubereitung des

**Mit großer Sorgfalt:** Die Erfahrung des Kaffeerösters ist ein Erfolgskriterium in handwerklichen Röstereien. Fotos: Lensing & van Gülpen

**Vielfalt aus nachhaltigem Anbau auf Lager:** Die kleinen Röster bieten Geschmacks-Alternativen.

Kaffees schulen. Die sollten das Wissen auch einfordern.

„Denn der Verbraucher wird einen neuen Geschmack erst dann erkennen, wenn die Kaffeeröstungen an hochwertigen Siebträgermaschinen oder Vollautomaten auch professionell zubereitet worden sind und das Kaffeehauspersonal die Geschichte der Kaffeebohnen erzählen kann", sagt van Gülpen.

Auch Brigitte Frommeyer, Pressereferentin der Gepa – The Fair Trade Company – in Wuppertal spricht von einer Chance. „Mit dem Massenmarkt der Bäckereiketten können handwerkliche Bäckereien oft nicht mithalten. Deshalb müssen sie sich über besondere Angebote profilieren. Transparenz wird zunehmend wichtiger: Von welcher Finca stammt mein Kaffee ganz genau? Hier kann man eine ähnliche Entwicklung wie beim Wein beobachten", sagt sie.

Frommeyer bekräftigt damit die Markteinschätzung von van Gülpen, der eine Zunahme der Varietäten beobachtet. In den letzten sieben Jahren habe der Plantagenkaffee überhaupt keine Rolle gespielt. Mit der Zunahme der kleinen Röstereien – zahlenmäßig sollen es rund 800 sein, eine exakte Statistik liege jedoch nicht vor – habe sich dies geändert. Die Anbieter gingen dazu über, den Weg der Kaffeebohne und die verschiedenen Qualitätsstufen der Arabica- und Robusta-Bohnen verfolgbar darzustellen. Die Bereitschaft und der Wille, die Wertschöpfungskette möglichst nachhaltig zu gestalten, sei enorm gestiegen.

> „Durch die wachsende Zahl von handwerklichen Röstereien setzen sich die Konsumenten verstärkt mit allen Aspekten des Kaffees auseinander."
>
> **Brigitte Frommeyer**

### Nachhaltigkeit ist ein Thema

Diese Entwicklung ist nur auf die Zunahme der kleinen Röstereien zurückzuführen. Der Nachhaltigkeitsgedanke existiert schon lange. Von daher begrüßt die Gepa die Entwicklung.

„Konkurrenz belebt das Geschäft. Offensichtlich setzen sich jetzt viele Mitbewerber mit Nachhaltigkeit und Fairness auseinander, da die Öffentlichkeit insgesamt sensibilisierter für Produktionsbedingungen im Kaffeeanbau und der Landwirtschaft allgemein ist. Allerdings würden wir uns eine klare, allgemeingültige Definition von ‚fair' wünschen – mit verbindlichen Preiskriterien, wie sie im nationalen und internationalen Netzwerk des Fairen Handels üblich sind", sagt Frommeyer.

### Sicherheit bei Preisstürzen

Verbindliche Preiskriterien seien wichtig, damit die Kaffeebauern auch Sicherheiten

haben, wenn die Weltmarktpreise mal wieder abstürzen. Und dies sei in mehr oder weniger großen Abständen immer wieder der Fall. Frommeyer: „Direkter Handel allein ist noch kein fairer Handel, wie viele Mitbewerber meinen, auch wenn das eine wichtige Rolle spielt."

> „Man muss den Kunden die Geschichten der Plantagenbesitzer erzählen und Kaffee erlebbar machen."
>
> Lutz Reinhart-van Gülpen

Bei einem Preis von 20 Euro pro einem Kilo Rohkaffee spricht der Branchenkenner Lutz Reinhart van Gülpen von High-End-Röstereien, die die hochwertigsten Kaffeebohnen einkaufen. Die Deutsche Röstergilde, Interessenvertretung der kleinen Spezialitäten-Kaffeeröstereien mit Sitz in Berlin, spricht für ihre rund 120 Mitglieder von 4 bis 5 Euro.

## Neue Anbaumöglichkeiten

Die Mitglieder verpflichten sich beispielsweise dazu, ausgewählte und nachhaltige Entwicklungsinitiativen kleiner Kaffeefarmer in den Ursprüngen zu unterstützen – auch über den Einkaufspreis.

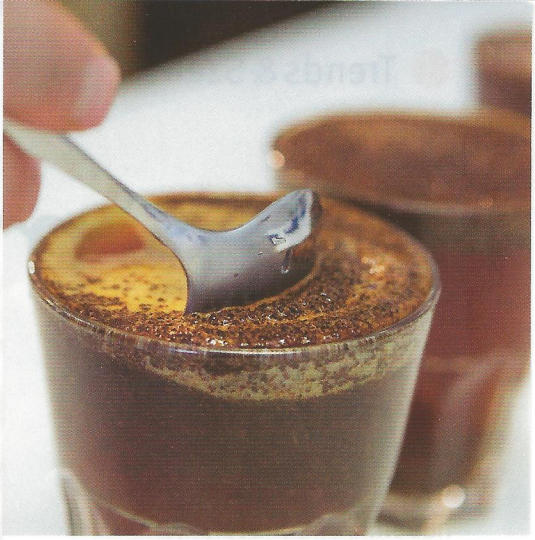
Van Gülpen, der ebenfalls Mitglied ist, sieht die weitere Entwicklung im gemeinschaftlichen Einkauf und dem Ausschalten der Zwischenhändler. Wichtig sei heute auch die fortwährende Forschung nach neuen Möglichkeiten, Kaffee anzubauen. „Auf diesem Feld geschieht sehr viel bei den Kollegen in den Röstereien. Wir sprechen von der Third Wave of Coffee, der dritten Kaffeewelle, in der Vordenker wie der Norweger Tim Wendelboe etwa experimentieren. Jedoch entscheidet gerade bei den kleinen Handwerksröstereien nicht nur der Einkauf der Kaffeebohnen, sondern auch das Röstprofil", sagt van Gülpen, wenngleich bereits der Anbau der Bohnen den Geschmack des Kaffees beeinflusse. „Die handwerklichen Röstereien haben die vielen verschiedenen Anbauländer für sich entdeckt" *(Kaffee wird weltweit in rund 50 Ländern auf etwa zehn Millionen Hektar angebaut, Anm. d. Red.)*, sagt Bernhard Burnickl, der als zertifizierter Barista und Röster erst kürzlich die Kaffeerösterei Grano Moreno in Velburg eröffnet hat.

Während seines Studiums der Produktions- und Automatisierungstechnik an der Ostbayerischen Technische Hochschule Regensburg hat er in seiner Bachelorarbeit eine Degradationsanalyse an Kaffeebohnen verfasst und sich eingehend damit beschäftigt, wie man Kaffeebohnen verpacken sollte, damit die Qualität des Rohstoffes erhalten bleibt.

## Schonende Langzeitröstung

Im Alltagsgeschäft seines Startups konzentriert er sich nun auf den Einkauf handgepflückter Kaffees und eine schonende Langzeitröstung. „Wir rösten Charge für Charge anfangs bei 80 °C und innerhalb des 20-minütigen Röstprozesses bis auf 200 °C hoch. Von zwölf Kilo Rohware erhalten wir letztendlich zehn Kilo gerösteten Kaffee. Anschließend kühlt der Kaffee noch 10 Minuten nach und muss dann einen Tag lang in einem Kaffeesilo lagern. Dann ist er trinkfertig", erklärt Burnickl den Vorgang.

> „Das Bewusstsein für Transparenz in der Gesellschaft kommt den handwerklichen Röstereien zugute."
>
> Bernhard Burnickl



**Qualitätsprüfung:** Am richtigen Geschmacksprofil wird viel gearbeitet.

Gerade für handwerkliche Röstereien wie seine seien die Erfahrungswerte des Kaffeerösters ein ausschlaggebendes Erfolgskriterium. Ein homogenes Endprodukt mit einer angenehmen Aromavielfalt und einem harmonischen Geschmack entwickele sich nur, wenn Naturstoffe wie die Chlorogensäure und Substanzen wie das Koffein während des Röstvorgangs auch abgebaut werden können.

## Neue Geschmackserlebnisse

Mit diesem Ansatz und neuen Geschmacksmustern in den Kaffeeprodukten könnten sich jetzt auf den Markt stoßende Handwerksröstereien ein Alleinstellungsmerkmal schaffen und die Nachfrage beim Verbraucher wecken. Kaffeehausbetreiber können ihren Kunden damit völlig neue Genusserlebnisse bieten. ●

koca@matthaes.de

Anzeige

Meisterhafte Gaumenfreuden.

HANDWERKSKAMMER CHEMNITZ

VORBEREITUNGSKURS KONDITORMEISTER
TEILE I UND II

■ 14.08. – 19.03.2017 in Chemnitz
(unterrichtsfrei 20.11.2017 – 08.01.2018)
TEIL II: montags 15.45 – 19 Uhr und samstags 8.15 – 15 Uhr
TEIL I: dienstags – donnerstags 7.15 – 16.15 Uhr
und freitags 7.15 – 13.30 Uhr

GEPRÜFTER FACHMANN FÜR KAUFMÄNNISCHE BETRIEBSFÜHRUNG (HwO)/AdA
(ersetzen die Teile III und IV der Meisterausbildung)

■ 13.08.2018 – 05.06.2019 in Chemnitz
montags bis mittwochs,
17 – 20.15 Uhr sowie in vielen anderen Lehrgangsorten und zu anderen Unterrichtszeiten

ANSPRECHPARTNERIN
Silke Gießmann | Tel.: 0371 5364-160 | Fax: 0371 5364-516 | E-Mail: s.giessmann@hwk-chemnitz.de

Die Hauptabteilung Bildung der Handwerkskammer Chemnitz ist zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2008.

DAS HANDWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT VON NEBENAN.