

Erschienen im PASSAGEN-Magazin

Schwimmende Bohne

Kaffee ist noch vor Bier das Lieblingsgetränk der Deutschen, rund 145 Liter jährlich gönnt sich jeder in diesem Land. Um diesen Bedarf zu decken, verarbeiten die großen Kaffee-Ketten ihre Bohnen überwiegend industriell. Doch in Hamburg, dem weltgrößten Markt für Kaffee, gibt es einen Trend zu exklusiven Anbietern wie der Rösterei Becking, die nach traditioneller Art Kaffee röstet und damit den ganzen Geschmack aus der Bohne herausholt. Diese Exklusivität ist auch auf der EUROPA zu genießen.

Früher wurde in dem roten Backsteingebäude in der Leverkusenstraße von den Hamburger Elektrizitätswerken Strom erzeugt. Heute zieht ein anderer Strom durch die renovierten und modern gestylten ehrwürdigen Gemäuer. Vorbei am syrischen Restaurant „Saliba“ und verschiedenen Agenturen verströmt frischer Kaffee seinen anregenden Duft und zieht einen unweigerlich zu Becking-Kaffee. Es stimmt also: „Becking können Sie mit der Nase finden“ – so wirbt die alteingesessene Hamburger Rösterei für ihre Filiale, die mit ihrem Verkaufsladen und einer kleinen Röstmaschine vor allem ein „Show-Room“ ist. Hier werden kleinere Mengen geröstet und Verkostungen angeboten, größere Aufträge werden in der Großrösterei in Oststeinbek östlich von Hamburg erfüllt.

Doch das Geheimnis des besonderen Geschmacks von Becking-Kaffee ist bei beiden Filialen gleich: Ausschließlich Arabica-Bohnen aus besonders frischen Ernten der hochwertigen Hochlandplantagen aus Mittel- und Südamerika und Zentralafrika werden in einem speziellen, sehr schonenden Röstverfahren verarbeitet. „Auf vielen Packungen aus der Industrie wird mit der Bezeichnung 100% Arabica geworben“, sagt Heyko Wychodil, Vorstand der Becking AG. Damit werde Frische suggeriert. „Aber ein Kaffee ist auch dann noch 100% Arabica, wenn er schon seit zwei Monaten im Zwischenlager auf den Abnehmer wartet.“ Lange Lagerzeiten allerdings trocknen die Kaffeebohnen aus und nehmen ihnen den frischen Geschmack. „Deswegen kaufen wir den Kaffee schwimmend“, erklärt Wychodil: Er und sein Kaffee-Sommelier Sönke Plautz bekommen vom Plantagenbesitzer Proben der Bohnen, die gerade mit dem Schiff auf dem Weg über den Atlantik nach Hamburg sind. Wird er für gut befunden, landet er in der Rösterei, sobald der Kaffee den Freihafen erreicht hat. „Das ist wirklich frischer Röstkaffee.“

Schonende Röstung

Kaffeebohnen werden vor dem Rösten zunächst mit den Sinnen begutachtet. Heyko Wychodil greift beherrscht mit beiden Händen in die Säcke aus Jute und Stramin, spürt die Feuchte zwischen den Fingern, ertastet die mal glatte, mal raue Oberfläche, riecht an ihnen. Viele Jahre hatte Wychodil die Firma Becking als Rechtsanwalt beraten. Als der Inhaber Helmut Becking für seine Traditionsrösterei, die bereits 1928 zunächst am Jungfernstieg ihre Türen öffnete, keinen Nachfolger hatte und die Rösterei aufgeben wollte, hat Wychodil 2003 mit zwei weiteren Partnern kurzerhand übernommen – mit dem Versprechen, an der Qualitätstradition festzuhalten, die sich neben der Qualität der Bohne vor allem durch das Röstverfahren auszeichnet. „Die durchschnittliche Röstung dauert zwischen 17 und 32 Minuten. Das ist abhängig von der Härte der Bohne“, erklärt Sönke Plautz. „Wird Kaffee zu schnell geröstet, also zwischen 90 und 180 Sekunden, wie die Industrie es macht, dann bleibt die Gerbsäure erhalten.“

Wird die Gerbsäuren nicht vollständig herausgeröstet, entsteht ein trockenes Zungengefühl und der Kaffee hinterlässt im Hals einen scharfen Nachgeschmack.

Doch nicht nur die Länge der Röstung ist entscheidend, sondern auch die Temperatur. Nur mit etwas mehr als 200 Grad wird geröstet (anstatt mit industriellen 450-600 Grad) und der Röstgrad ständig vom Kaffee-Sommelier mit Hilfe eines Probenziehers in der Farbe kontrolliert. Diese wandelt sich vom Grün der Bohne zu einem bräunlichen Ton bis zu Dunkelbraun. „Und wenn man nicht aufpasst, hat man Briketts“, lächelt Plautz. Anschließend wird der Kaffee sofort gekühlt, sonst zieht er nach und wird bitter. Auch die Methode des Abkühlens folge einer alten Tradition, erklärt Wychodil: „Beim Rösten verlieren die Bohnen etwa 18 Prozent ihres Gewichts, das ist der so genannte Einbrand. In der Industrie kühlt man mit Wasser, dadurch wird ein Teil des Verlusts kompensiert – zulasten des Geschmacks. Deswegen kühlen wir mit Luft.“ Vor dem Verpacken schließlich wird der Kaffee mit einem Löffel durch Schlürfen auf seine Qualität getestet. Diese Langzeitröstung im Trommelröster bei niedrigen Temperaturen ist aufwändig. Aber nur so können sich die charakteristischen Aromen und Öle der Kaffeebohnen voll entfalten.

Eigene MS-Europa-Mischung

Eine Qualität nach hanseatischer Tradition, die auch Hapag-Lloyd Kreuzfahrten überzeugte. Bei einer Verkostung im vergangenen Jahr, zu der verschiedene Röster im Hamburger Hafen auf die EUROPA geladen waren, konnte sich Becking-Kaffee klar durchsetzen, im Sommer 2008 war der Röster auch Gast beim Gourmet-Festival „EUROPAs Beste“ in Antwerpen. „Über diesen Erfolg freuen wir uns sehr“, sagt Wychodil. „Es zeigt, dass unsere besondere Qualität im Premium-Bereich der Gastronomie wahrgenommen und geschätzt wird.“ Für diesen Erfolg haben Wychodil und sein Kaffee-Sommelier Plautz eine eigene MS-EUROPA-Mischung kreiert, die man nicht im Laden kaufen kann. Das Problem dabei lag darin, erklärt Wychodil, die Mischung auf die auf der EUROPA verwendeten Kaffeemaschinen abzustimmen, denn jeder Kaffee schmecke auf Maschinen verschiedener Hersteller anders. „Also haben wir uns die Maschinen beim entsprechenden Hersteller genau angesehen und solange probiert, bis wir einen sehr aromatischen Kaffee hatten. Das hat offenbar überzeugt.“ Nun liefert Becking etwa zehn Tonnen Kaffee jährlich auf die EUROPA. Die Bohnen für diesen exklusiven Kaffee kommen aus Mittelamerika. Genaueres möchte Wychodil nicht verraten: „Das Rezept ist exklusiv, und das soll es auch bleiben“, schmunzelt der Anwalt. Das ist sicher ganz im Sinne der schönsten Yacht der Welt. Und die neuen Bohnen schwimmen bereits über den Atlantik.