

nahmen). Gleichwohl sei es besser, die richtige Mischung zu finden, anstatt auf Purismus zu setzen. So sei reiner Arabica häufig zu flach, ein Anteil an Robusta gebe der Kaffeemischung Körper. Helbig empfiehlt einen Anteil von 10 oder 20 Prozent. Eine Mischung zu finden, sei auch deshalb wichtig, weil die Kaffequalität eines bestimmten Anbaugebietes Schwankungen unterworfen ist. Kaffee ist ein Naturprodukt, Klima und Witterung spielen eine Rolle.

Zu hinterfragen sei auch, ob hochpreisige Luxuscaffees, wie zum Beispiel „Jamaica Blue Mountain“ den wesentlich höheren Preis wert seien. Ganz entscheidend sei schließlich auch, richtig zu rösten. Deshalb sollte man sich nach einem Röster seines Vertrauens umschauen. Denn es werden auch schlechte Qualitäten verarbeitet, verrottete Bohnen, Bohnen mit Schädlingsbefall und so weiter. Da nützt es dann wenig, wenn ausschließlich Arabica-Bohnen verwendet werden. Zahlreiche Röster bieten ab einer bestimmten Abnahmemenge auch speziell auf den jeweiligen Betrieb abgestimmte Röstungen an, so dass man sich ein Alleinstellungsmerkmal schaffen kann. Interessant kann auch der kleine Kaffeeröster um die Ecke sein, den sowieso nicht so viele auf der Rech-

nung haben, mit dem sich dann eine vertrauensvolle, enge Zusammenarbeit entwickelt.

Interesse am Produkt

Wichtig für ein erfolgreiches Kaffeegeschäft ist natürlich, sich für das Produkt zu interessieren, neue Trends aufzunehmen und auf individuelle Weise umzusetzen. Wenn man mit gutem Vorbild vorgeht, fällt es auch viel leichter die Motivation an die Mitarbeiter weiterzugeben. Und dafür zu sensibilisieren, wie interessant und vielfältig das Thema Kaffee ist, gelang den Experten von Franke bremer nachdrücklich – vom Kaffee zur Kaffeekultur. Kaffee als Lebensart, das muss den Mitarbeitern und Gästen vermittelt werden, und dann kann man auch erfolgreich im Kaffeegeschäft „mischen“. Inzwischen gibt es auch wieder Konditoren, die ihren Kaffee selber rösten, das ist natürlich ein Alleinstellungsmerkmal in Perfektion. Selbst seine Kaffeemischung zu produzieren, kann eine ganz folgerichtige und schlüssige Entscheidung sein. Man sammelt Erfahrungen, wird immer mehr zum Experten, dann packt einen der Ehrgeiz, und man will das Gelernte auch selbst umsetzen.

Ralf Kühle



Die trockene Aufbereitung: Die Kirschen werden getrocknet und anschließend aufgebrosen.



Ausschuss (verrottete Bohnen, Bohnen mit Schädlingsbefall etc.): Bei schlechter Ware hilft auch kein „Arabica-Standard“.