

Geschmack entfalten



Foto: Tony Baggenstos

Ingo Rogalla

Die Röstung entfaltet das Potenzial des Rohkaffees und wird immer in dem Land, in dem der Kaffee dann auch getrunken wird, durchgeführt. Die nationalen Geschmackserwartungen, Röstgewohnheiten, Brühverfahren und Qualitätsansprüche sind so unterschiedlich, dass Schweizer Kaffeetrinker im Ausland gerösteter Kaffee in den meisten Fällen kaum schmecken würde. Und umgekehrt. Ausserdem verliert der Kaffee nach der Röstung die entstehenden Aromen und damit seinen Frischegeschmack sehr rasch.

Die Trommelröstung ist das traditionellste Röstverfahren: Der Kaffee wird je nach gewünschtem Röstgrad 12 bis 25 Minuten lang in einer sich drehenden Trommel geröstet. Die Energie bezieht der Kaffee indirekt, durch Kontakt mit der von aussen beheizten Trommel. Zudem wird durch die Rösttrommel ständig Luft gesogen, welche die Energieaufnahme der Kaffeebohnen, je nach durchgesaugter Luftmenge, sprich Leistung des Ventilators und Luftführung durch die Trommel, verlangsamt.

Im Gegensatz zu der traditionellen Langsamröstung wurden verschiedene andere Röstverfahren entwickelt, allen voran das Heissluftrostverfahren beziehungsweise Schnellröstverfahren, mit der eine Ladung Rohkaffee innert ein bis acht Minuten schockgeröstet werden kann. Die Energie wird direkt durch stark erhitzte Luft an die Bohnen übertragen und ermöglicht so eine effizientere Röstung in Bezug auf den Röstverlust, den Energieaufwand und die von aussen erkennbare Röstfarbe.

Nachteil, gerade in Bezug auf Espresso, ist jedoch, dass bei diesen Schnellröstungen die ungewollten Säuren, die zu Beginn der Röstung am stärksten sind (und beim Espresso im Mund wirklich sauer und adstringierend schmecken), nicht wie bei der traditionellen Trommelröstung langsam wieder verschwinden, sondern in hohem Masse in den Bohnen verbleiben. Wohlgermerkt, wir sprechen hier nicht von den gewollten feinen Fruchtsäuren, die dem Kaffee unter anderem speziellen Charakter verleihen, sondern von strengen, aggressiven Säuren. Werden Kaffees heissluftgeröstet und im Filter- oder anderen rausgelassen, ist der Säuregeschmack durch den dünneren Aufguss nicht so

aufdringlich, im Hochkonzentrat Espresso dafür umso mehr. Also spielen beim Espresso alle Einflussfaktoren eine grössere Rolle als bei weniger intensiven Brühverfahren.

Von der Farbe des Röstkaffees kann man auf die geeignete Zubereitungsmethode schließen: Helle sowie schnell geröstete Kaffees eignen sich ausschliesslich für die Zubereitung von Filterkaffee, da der Gehalt an Chlorogensäuren zu hoch für eine stärkere Extraktion ist. Diese Säuren wären in einem Espresso schlicht und einfach sauer, ja sogar schon in einem Schweizer Kolbenkaffee.

Mittlere Röstungen eignen sich für Filterkaffee und den Schweizer Kolbenkaffee, da die Säuren bei der Röstung teilweise herausgenommen wurden. Für einen Espresso, das konzentrierteste aller Kaffeegetränke, ist der Säuregehalt auch hier noch zu hoch. Für ihn eignen sich nur dunkle Röstungen mit einem geringen Säureanteil.

Mit zunehmenden Röstgrad werden Säuren abgebaut und die Aromen können sich vollständig entwickeln.

Allerdings weichen die Säuren bei einer sehr dunklen Röstung vollständig und machen Bitterstoffen Platz, die durch die steigende Hitze, karamellisierende Zucker und verbrannte Öle entstehen. Der Espresso schmeckt dann rauchiger, bitterer und hat schon eine leichte Kohlenote. Diese Röstungen findet man häufig in US-amerikanischen Speciality Coffee Shops.