

Was wir riechen, schmecken wir nicht



Ingo Rogalla

Während der Röstung entsteht das, was auch Nichtkaffeetrinker, ja sogar kleine Kinder am Kaffee schätzen: der Duft nach frisch geröstetem Kaffee. Wenn man einmal die Gelegenheit hat, bei der Röstung von Kaffee dabei zu sein, fällt einem allerdings folgendes auf: Wenn der Kaffee aus der Rösttrommel ins Kühlsieb gefallen und nach ca. fünf Minuten auf Zimmertemperatur abgekühlt ist, ist er noch völlig geruchsneutral. Während des Röstprozesses sind die kaffeetypischen Geschmackseigenschaften wie Aroma, Fülle und Säure in den Bohnen entstanden, aber auch viel Kohlendioxid, das erst nach einigen Minuten aus den Bohnen ausströmt und so die ersten Aromen aus den Bohnen in die Atmosphäre und in unsere Nasen transportiert.

Und das nicht nur für einige Minuten, denn die Aromen treten ja permanent aus den Bohnen aus. Allerdings bewegen sich auch Kaffeebohnen nicht ausserhalb der physikalischen Grundregeln und enthalten so nur eine begrenzte Anzahl an Aromen. Je länger wir warten, bis wir die Bohnen nach der Röstung in einen flüssigen Kaffee transformieren, desto weniger Aromen können wir in die Tasse extrahieren.

Als einfachen Test empfehle ich folgendes: Man behalte von jeder Lieferung Röstkaffee eine Versuchspackung und nach einer gewissen Zeit degustiere man diese. Schmeckt der Kaffee, der noch ein halbes Jahr haltbar ist, genauso aromatisch wie der Kaffee, der laut Aufdruck noch fast ein ganzes Jahr haltbar ist? Die Antwort wird keinem schwer fallen.

Warum entsteht bei manchen Röstkaffees mehr Crema oder Schümli als bei anderen? Die Antwort gibt auch hier das aufgedruckte Mindesthaltbarkeitsdatum: Je frischer ein Kaffee ist, desto mehr Aromen und Gase enthalten die Bohnen und die Crema besteht fast ausschliesslich aus Gasen. Also bringt eine frischere Röstung auch mehr Schaumbildung.

Auch die beste Verpackung kann den Verlust der Aromen nicht stoppen, auch die beste Lagerung kann den Aromenverlust nur verlangsamen. Erwärmt man Kaffee während der Lagerung, dehnen sich die Öle im Kaffee aus und geben die an sie gebundenen Aromen an die Atmosphäre ab, und wenn die Bohnen abkühlen, ziehen sich die Öle zusammen und schon hat man den gleichen Effekt: Aromenverlust.

Also sollten wir Röstkaffee endlich als das ansehen, was er wirklich ist: ein Frischprodukt, das mit jedem Tag, das es älter wird, an Frische verliert. Eine gute Verpackung bewahrt den Kaffee vor Licht, Sauerstoff und Feuchtigkeit, alles Faktoren, welche die Oxidation von Kaffee fördern; sprich eine gute Verpackung bewahrt den Kaffee vor dem ranzigwerden, nicht aber vor dem Verlust von Aromen.

Warum duftet eine frisch geöffnete Kaffeetüte so angenehm und intensiv nach Kaffee? Weil so viele Aromen bereits aus den Bohnen ausgetreten sind und nach dem Öffnen in der Luft verschwinden. Aromen, die wir riechen, sind für die Kaffeetasse bereits verloren. Also sollte der qualitätsbewusste Gastroprofi seine eigenen Mindesthaltbarkeitsdaten beim Kaffee definieren. Mein Kaffee ist nie älter als zwei Wochen nach der Röstung – und Ihrer?