

crema

for coffee-lovers

grind

Alles zum Mühlenkauf

brew

Brühen mit der AeroPress

drink

Neue Kaffees & Cafés zum Verlieben

repeat

Signature Drinks zum Nachmachen

Februar/März 2020
Deutschland 5,20 €
Österreich 5,20 €/CH 6,20 Sfr.
Belgien/Lux 6,00 €/ITES 6,90 €
Ausgabe 01/2020



WILD- WASSER

Die Garmischer Rösterei Wildkaffee hat kürzlich eine „Showrösterei“ eröffnet. Ihr offenes Raumkonzept soll dazu einladen, dem Röstmeister direkt über die Schulter zu gucken. Hauptakteur in dieser „Show“ ist natürlich der Kaffee. Doch auch das Wasser spielt hier eine gewichtige Rolle.

Die Modbar von La Marzocco ist ein absoluter Hingucker. Doch anfangs schmeckte der Espresso zu sauer.



**In Südame-
rika ist ein
Kaffeebauer
mal gefragt
worden, ob
der „verrückte
Weiße“, der
morgens um
5 Uhr durch
seine Kaffee-
plantage
rennt,
zu ihm
gehöre.**

Stehplätze an der Theke mit Brewbar und Modbar, ein prominent platzierter Loring „S35 Kestrel“-Röster, der die Raumluft mit Aromenvielfalt erfüllt, und Gäste, die bei einer Tasse Kaffee in Gespräche vertieft sind - wir verstehen, was mit Show in der Showrösterei gemeint ist. Weniger ruhig und gemütlich als vielmehr wie Genuss für zwischendurch und nah am Kern des Aromas. „Für Gemütlichkeit mit Kaffee und Kuchen sorgt ja unser Café. Hier in der Showrösterei verfolgen wir seit dem Frühjahr 2018 einen anderen Ansatz. Wir wollen, dass die Kunden unserem Röstmeister direkt über die Schulter gucken und unsere Barista mit individuellen Zubereitungswünschen fordern“, erklärt Leonhard Wild. Es gehe nicht nur darum, hochwertigen Kaffee zu verkaufen, ob abgepackt oder aufgebriht, man wolle der Neugier auf die Geheimnisse der Kaffeebohnen einen offenen Raum geben. Und so strömen sie herein, die Kaffee-Enthusiasten und Hobby-Barista, um sich im Industrial Design der Rösterei mit Gleichgesinnten zu unterhalten und „Äthiopien“, „Kenia“ oder „Brasil“ zu trinken. Sie alle vereint die große Frage: Wie entlockt man der Kaffeebohne das perfekte Aroma? „Jede Kaffeebohne ist das Spiegelbild der Region aus der sie stammt und der Menschen, die sie großgezogen haben“, verdeutlicht Wild. Auf der Suche nach dem „Heiligen Gral“ des Aromas sei es deshalb selbstverständlich, sich vor Ort in den Anbaugebieten erfahrene Partner zu suchen, denn sie verfügen oftmals über Wissen, das über Generationen weitergegeben werde. Mit einem breiten Grinsen erwähnt der Rösterei-Chef, dass man dabei auch das eine oder andere Abenteuer erleben würde.

EIN MANN – EIN WORT – EIN FLUGHAFEN

Das erste Mal, als er Burundi bereiste, sei er beispielsweise mit einem dortigen Kontaktmann am Flughafen verabredet gewesen – doch dieser tauchte nicht auf. Andere Wartende gab es nicht, nur einen Polizisten. Doch dieser sei um 13 Uhr nach Hause gegangen – Feierabend. Was in Europa selbst auf dem kleinsten Flughafen undenkbar wäre, erfuhr Leonhard Wild am eigenen Leib: Nämlich, wie es ist, wenn man der einzige Mensch an einem Flughafen ist. „Der Fahrer hatte eine Autopanne und konnte sich nicht melden. Die Situation war ein wenig verrückt, aber niemals gefährlich“, erklärt Hardi. Andere dagegen hielten ihn für verrückt: „In Südamerika ist ein Kaffee-

bauer mal gefragt worden, ob der ‚verrückte Weiße‘, der morgens um 5 Uhr durch seine Kaffeeplantage rennt, zu ihm gehöre. Ich schätze, als Sportler habe ich meine eigene Art, mit der Umgebung auf Tuchfühlung zu gehen“, scherzt Hardi, der in seiner aktiven Zeit als Eishockeytorwart unter anderem für die Kölner Haie und die Augsburger Panther auf dem Eis stand. Mit viel Freude berichtet der 40-Jährige dann davon, was es für ein „Wahnsinnerlebnis“ gewesen sei, das erste Mal Kaffeekirschen zu lutschen. In Deutschland hätten die wenigsten Kaffeeliebhaber diese Chance. Ihm sei dabei so richtig klar geworden, wie vielseitig das Rohmaterial sei und wie viele Wege der Perfektionierung man bis zum Endprodukt in der Tasse beschrei-

ten könne. Unter Umständen war das die Geburtsstunde der Experimentierfreude, die Wildkaffee auszeichnet.

WER RASTET, DER RÖSTET

„Kaffee ist mental. Sein wahres Aroma entfaltet sich im Kopf und gleichzeitig muss man ihn verstehen, um die Bohnen immer neuen Röst- und Zubereitungsansätzen unterwerfen zu können“, erklärt Hardi. Er sagt es mit Bedacht – nicht philosophisch, sondern als Kaffeeliebhaber, der seinen eigenen Gedanken nachhängt. Immer neue Röstprofile, sehr viele individuelle Röstungen und Verkostungen, auch direkt beim Kunden – das Geschäftsmodell von Wildkaffee ist nicht auf „höher – schneller – weiter“ ausgerichtet. Vielmehr finden sich im Keller der Rösterei, wo die Kostbarkeiten aus aller Welt lagern, sehr viele verschiedene Bohnensorten, aber dafür jeweils kleine Mengen. „Wir nehmen uns die Zeit für Experimente, weil wir uns dem perfekten Kaffee so Stück für Stück annähern können“, sagt Robin Matthijssse. Für das jüngste Mitglied des Barista-Teams kommt es auf das Handwerk an, mit dem sich individuelle Geschmacksnuancen erschließen lassen. Der Qualität und der eigenen Freiheit, stetig weiter zu experimentieren, sei alles andere untergeordnet. Dabei beschäftigen sich die Kaffee-Tüftler von Wildkaffee nicht nur mit den Bohnen, der Röstung und der Zubereitung, sondern auch mit dem Wasser, das rund 98 Prozent einer Tasse Kaffee ausmacht. „Mit dem richtigen Wasser steht und fällt alles“, verdeutlicht Robin. Mit dem Wasserspezialisten Brita haben die Garmischer Röster in dieser Disziplin einen Partner, der über viel Erfahrung in der Trinkwasseroptimierung und -individualisierung verfügt.

SELBSTGebaute wasserbar auf Rädern

Bei der Zubereitung von Kaffee in der Rösterei kommen daher professionelle „Purity C Quell ST“-Filter von Brita zum Einsatz. Sie sorgen sowohl im Filtrat als auch im Verschnittwasser für den optimalen Mineraliengehalt und die Redu-



zierung von geschmacks- und geruchsstörenden Substanzen. Aber ein Problem blieb: „Wir haben festgestellt, dass der Filterkaffee toll, der Espresso aber zu sauer geschmeckt hat, obwohl wir hier in Garmisch mit einem pH-Wert von 6,9 gutes Wasser haben. Also haben wir auch hier getan, was wir am liebsten tun – wir haben experimentiert. Und dabei hat uns der persönliche Kontakt zu Klaus wirklich sehr geholfen“, erklärt Hardi. Klaus Wittmann, von Brita Professional Filter Products, nickt und ergänzt: „Wir haben mit kleinsten Verschnittänderungen Tests gemacht. Immer und immer wieder, um gemeinsam das Optimum herauszuholen. Das hat wahnsinnig viel Spaß gemacht und daraus ist ein einmaliges Projekt entstanden, das es so kein zweites Mal geben dürfte.“

Die Rede ist von einer selbst gebauten Wasserbar. Sie verfügt über drei Schanksäulen mit unterschiedlichen Wässern, die dann im Geschmackstest gegenübergestellt werden können. Bei diesem Tasting wird deutlich, wie unterschiedlich Wasser mit verschiedener Filtration schmecken kann. Neben eigenen Experimenten zum Zusammenspiel von Wasser, Bohnensorte und Röstprofil, kommt die Wasserbar auch bei hauseigenen Schulungen in der Rösterei zum Einsatz. Dank ihrer Räder kann sie bequem an den passenden Platz gerollt werden. „Das sorgt schon immer für Erheiterung, wenn wir unsere eigene Bar hereinrollen“, schmunzelt Hardi. Hintergrund ist aber der sehr ernsthafte Plan, das eigene, stetig wachsende Kaffeewissen umfassend zu teilen.

DER RICHTIGE SPIRIT FÜR GASTRONOMIE UND KAFFEEFANS

Von der informativen Führung durch die Rösterei bis hin zur Barista-Schulung bietet Wildkaffee viele Optionen, das eigene Kaffee-Know-how zu vergrößern. An dieser Stelle verschwindet die Freude kurz aus dem Gesicht des Rösterei-Chefs: „Das Niveau, auf dem in der Sternegastronomie oftmals Kaffee serviert wird, ist schon erschreckend. Die Kun-



den beschweren sich aber auch noch zu wenig“, erklärt Hardi. Angesichts von etwa zwei Stunden lehrplanmäßigen Kaffeewissens pro Jahr an der Berufsschule seien eklatante Fehler vom Personal aber auch wenig verwunderlich. Da die Bedeutung hervorragenden Kaffees stark gestiegen und die Mitarbeiterfluktuation in Gastrobetrieben hoch sei, komme man an Schulungen nun nicht mehr vorbei. Das Feuer in der Stimme ist aber sofort zurück, wenn er über die interessierten Kleingruppen spricht, die sich in seiner Rösterei zu Kursen einfinden, oder wenn von zukünftigen Kaffee-Experimenten die Rede ist: „Leidenschaft für Kaffeegenuss und der sportliche Ehrgeiz, das Beste aus jeder Bohne zu holen – bei Wildkaffee verbindet uns ein besonderer Spirit.“ Diesen Geist kann man vor Ort spüren – und schmecken kann man ihn natürlich auch. ☕

Marke Eigenbau: Barista Robin Matthijse, Wildkaffee-Chef Leonhard „Hardi“ Wild und Wasserexperte Klaus Wittmann von Brita (v.l.n.r.) präsentieren ihre mobile Wasserbar. Sie kommt bei Schulungen zum Einsatz, um die Bedeutung von Wasser im Kaffee zu zeigen.

