

Rösterei Bohnenschmiede



Für Stefan Steidle und Maximilian Schmid – den Gründern der Rösterei Bohnenschmiede aus Wehringen – ist der direkte Handel (Direct Trade) mit den Kaffeebauern im Anbaugebiet eine Herzensangelegenheit. Eine transparente Handelskette von der Pflanze bis in die Tasse ist bei ihnen sichergestellt. Direct Trade führt im Gegensatz zu Fair Trade kein eigenes Siegel oder Label. Das hat den Vorteil, dass alle Investitionen direkt in soziale und ökologische Projekte (wie Schulungen, Finanzierungs- und Förderprojekte) fließen und nicht in kostspielige Zertifizierungsprozesse. Mit entsprechendem Coaching wird das Wissen zur Qualitätssicherung aufgebaut und damit eine stetige Verbesserung der Anbauverfahren ermöglicht. Die wertvollen, persönlichen Kontakte und eine gute, partnerschaftliche Zusammenarbeit mit den Kaffeebauern garantieren letzten Endes – zusammen mit dem richtigen Röstverfahren – das gute Kaffeeprodukt.





Das Röstverfahren bestimmt neben der Zubereitung das spätere Aroma des Kaffees. In der Bohnenschmiede werden die Bohnen einer schonenden Trommelröstung unterzogen. Bei ca. 220 °C dauert es 15-20min bis sich die weit über 1.000 verschiedenen Aromen jeder Kaffeebohne voll entfaltet haben. Das Ergebnis ist ein besonders bekömmlicher und hocharomatischer Gourmet-Kaffee. Kleine Mengen von Rohkaffee werden in einer sich drehenden Trommel von außen erhitzt und dann mit Luft abgekühlt. So ist eine besonders gleichmäßige und schonende Röstung garantiert. Es werden ungewollte Säuren abgebaut und der Kaffee ist dadurch sehr bekömmlich und aromatisch.

Bei der industriellen Röstung (wenige Minuten bei bis zu 800 °C) dagegen werden die Bohnen überwiegend im schnelleren und damit auch kostengünstigeren Heißluftverfahren geröstet. Dadurch werden die Bohnen außen zwar schnell braun, rösten jedoch nicht ordentlich durch. Somit kann sich die Aromenvielfalt des Kaffees nicht wie gewünscht entfalten und viel Geschmackspotential bleibt ungenutzt. Gekühlt wird zudem häufig mit einem feinen Wassernebel, den die Bohnen aufnehmen und somit deren Gewicht erhöht.

In der Bohnenschmiede wird das Röstverfahren genau auf die jeweilige Kaffeesorte abgestimmt. Der Röstprozess jeder Bohne wird dazu digital kontrolliert und den jeweiligen Umweltbedingungen wie Temperatur und Luftfeuchtigkeit angepasst. Die Kunst besteht darin, die Bohne so auf den Punkt zu rösten, dass sie ihr eigenes, spezielles Aroma entwickeln kann. Gutes Rösten erfordert also Zeit, Erfahrung und Liebe.