

# Per Analyse zum Genuss

HZ-Sommerserie: Ein Blick über die Schulter von Kaffeeröster Markus Gaibl aus Kucha

KUCHA/VELBURG (ap) – Tee oder Kaffee? Für Markus Gaibl darf es jetzt Letzteres sein. Bis vor fünf Jahren mochte er dieses schwarze bittere Getränk nicht – heute röstet der Mann aus Kucha selbst Bohnen.

Der Duft gerösteter Bohnen empfängt einen bereits auf der Straße vor dem „Grano Moreno“. Betritt man den Laden in Velburg, hüllen einen Hitze und das Brummen der modernen Röstanlage ein. Hier hat Markus Gaibl eine vorübergehende Heimat für sich und seine Kaffee-Bohnen gefunden. „Für meine eigene Rösterei in Kucha fehlt noch die Genehmigung vom Landratsamt“, erläutert der schlanke Typ, der dankbar für diese Möglichkeit ist: So kann er sich mit dem Besitzer nämlich ausgiebig über das Handwerk „Rösten“ austauschen.

Denn dazulernen und perfektionieren kann und will Gaibl, der erst seit einem Jahr unter dem Label „Kaffeewerkstatt Kucha“ eigenständig röstet, noch immer. Er, der ursprünglich aus der Gastro- und Touristikbranche kommt, lebt diese neue Leidenschaft „Kaffee“, indem er viel darüber redet und erklärt, und hat sich vor fünf Jahren bewusst für das schwarze Genussmittel entschieden. In Kanada und auf der Panamericana kam Gaibl

mit hochwertigem Kaffee in Kontakt und hat erstmals Kaffeekirschen am Strauch gesehen. „Kaffee sollte nicht nur ein Lebensmittel sein, um wach zu werden“, betont Gaibl – es ist vielmehr Genuss und Wissenschaft.



Eine, an der viele Stellen Fehler machen können, so dass aus einem guten Getränk eine ungenießbare Flüssigkeit wird. „Mein Tun muss aber einen Sinn haben“, sagt der Mann, der sich selbst als perfektionistisch bezeichnet. Daher ist seine Mission, das „Optimum aus Kaffee

herauszuholen – und das geht nur mit Analyse.“ Da strahlt Gaibl, der die Logik sichtbar liebt: Neben ihm steht ein Laptop, der sekundlich die Temperatur im Röster aufzeichnet und in eine Kurve packt. So hat Gaibl einen Überblick, ob er die Hitzezufuhr und Dauer exakt gesteuert hat für seine perfekte Röstung.

Denn jeder der über 800 Röster in Deutschland entwickelt seinen Stil. An diesem hat Gaibl bei der „Rösttrommel“ gefeilt. Nach der Zeit im Ausland nahm er dort einen Nebenjob als Barista an. „Das hat mich damals gefesselt.“ Er hat die Geschmacksvielfalt von Kaffee – frisch, würzig oder gar fruchtig nach Erd- oder Heidelbeere – kennengelernt. „Die Bohnen verfügen über mehr als 800 natürliche Aro-

men – mehr als Wein – und jeder Jahrgang schmeckt anders“, sagt Gaibl völlig fasziniert. Als das kleine Unternehmen einen Röster suchte, wechselte er für zwei Jahre den Arbeitsplatz von der Theke an die Trommel.

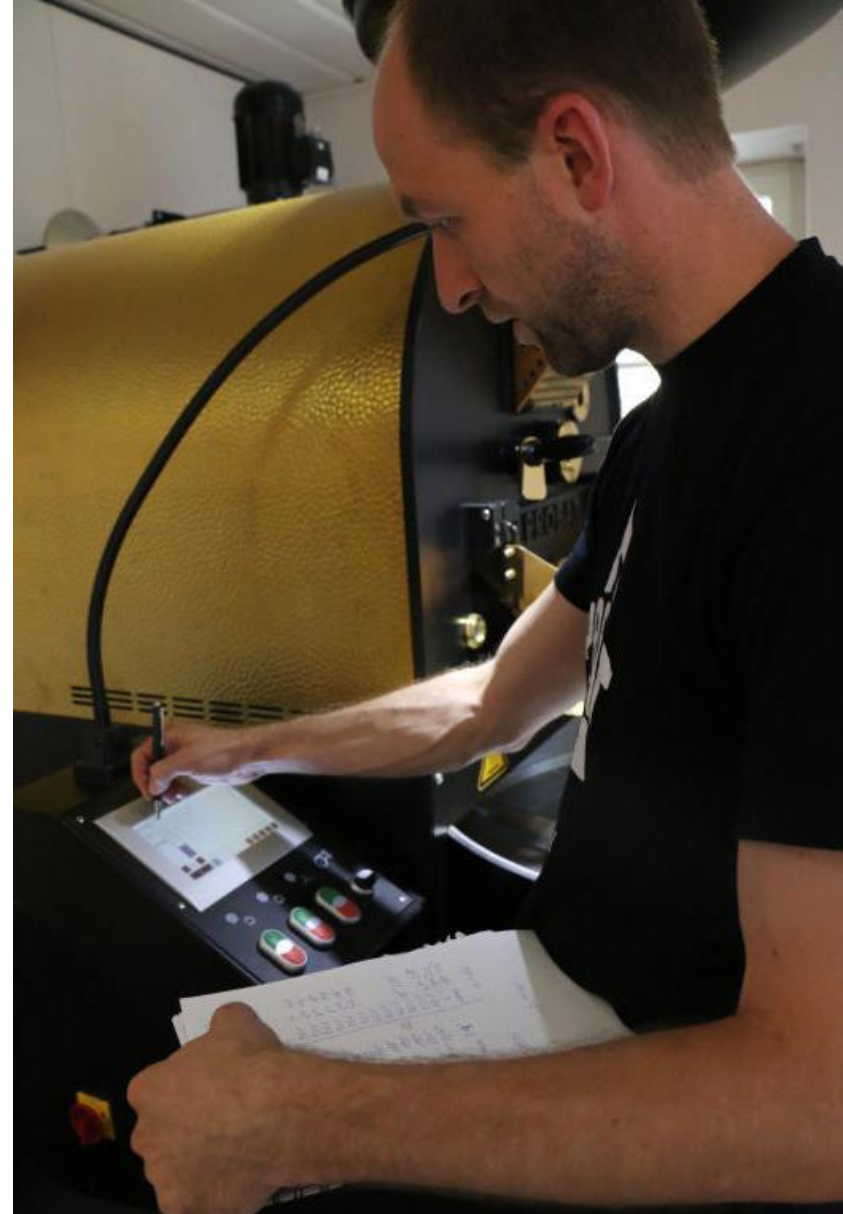
Da Gaibl, der nebenbei noch in einem Café jobbt, „sehr experimentell und eigenständig ist“, wagte er den Schritt Richtung eigener Rösterei. Seine Bohnen, die er als Espresso und Filterkaffee röstet, bezieht er aus Brasilien, Indien, Peru, Guatemala, Kenia und Äthiopien – nur einige der 50 Länder mit Kaffeeanbau. Für Unterschiede sorgt zudem, ob die Pflanzen im Tiefland angebaut werden oder im Hochland: „Robusta hat unten mehr Fressfeinde und daher doppelt so viel Koffein, also Pflanzengift, als Arabica.“

Bevor Gaibl einen der großen silbernen fünf bis zehn Kilo Eimer mit den Bohnen in den Röster kippt, hat er eine Probe genau geprüft: Sind viele Häutchen – die umgeben die zwei Bohnen in einer Kirsche zusammen mit dem Fruchtfleisch – darin? Sind Größe und Farbe gleichmäßig? Sind die Schlitze der Bohnen eng und der Rohkaffee daher frisch? Gaibl weiß, dass bereits beim Trocknen der gesamten Kirsche oder der geputzten Bohnen Qualität entsteht. Diese auch beim Röstvorgang aufrechtzuerhalten, ist sein Anspruch.

„Ich muss zum Beispiel berücksichtigen, aus welcher Höhenlage der Rohstoff kommt, oder welches Wetter draußen ist“, führt Gaibl in die Materie ein. Die Bohnen sind dann unterschiedlich dicht und kalt, müssen aber dennoch alle und immer gleichmäßig durchröstet werden. Das heißt: „Ich muss unterschiedlich viel Energie reinbringen.“ Die Trommel, die gemeinsam mit der Luft die Hitze an die Bohnen überträgt und gleichmäßig vor sich hin röhrt, weist über 200 Grad auf. Es kann losgehen.

Durch das Einfüllen der Bohnen rauscht die Temperatur in den Keller. „Der Wendepunkt kommt nach rund eineinhalb Minuten.“ Gaibl steht hoch konzentriert mit Notizblock voller Erfahrungswerte und Laptop am Bedienfeld. Leistung, Temperatur und Zeit hat er während der guten Viertelstunde stets im Blick, justiert ständig nach. „Ich will das in der Hand haben.“ Mit „das“ meint er die Kettenreaktion an chemischen Prozessen in der Bohne, die durch die Hitze in Gang gesetzt wird. „Eine konstante Röstung mit gleichmäßigem Temperaturanstieg steht für Qualität.“

Gaibl zieht eine Probe heraus – die Gelbphase ist erreicht. Plötzlich beginnt es in der Trommel hörbar zu knacken und zu spratzeln. Jetzt herrscht die hellbraune Pha-



Kaffeerösten als Wissenschaft: Mit Notizen und Spezialprogramm steuert und beobachtet Markus Gaibl das Rösten. Fotos: A. Pitsch



se. „Das Wasser in der Bohne wird zu Dampf und der muss raus.“ Der Röster ist angespannt: In den letzten Minuten vergleicht Gaibl fast permanent die aktuelle Röstung mit bereitstehenden fertigen Bohnen. Dann lässt er die braunen Kügelchen herausfallen. Liebevoll streichelt Gaibl über sie, kontrolliert die Färbung und sortiert zu helle, meist unreife Bohnen, deren geringer Zuckergehalt nicht karamealisiert ist, aus.

Seine Mission ist damit noch nicht beendet. Er möchte seine

Kunden zur richtigen Zubereitung bringen. „Dafür ist es wichtig, die Bohnen luftdicht und nicht zu lange zu lagern.“ Gaibl findet, dass beim Kaffeekauf oft Infos fehlen: „So braucht man eine Espresso-Röstung beim Vollautomaten, auch wenn man keinen Espresso will.“ Doch richtig guter Kaffee muss zelebriert werden, findet Markus Gaibl: „Am besten frisch mahlen, mit Ruhe handfiltern und anschließend mit netten Menschen zusammen genießen!“

[www.kaffeewerkstattkucha.de](http://www.kaffeewerkstattkucha.de)



Markus Gaibl vergleicht die aktuelle Röstung mit einer gelungenen alten.