



## Rösten mit Rebenholz

Rohbohnen aus den verschiedenen Ländern und Provenienzen müssen unterschiedlich behandelt werden. Jede Bohne hat ihr eigenes Röstprofil d.h. sie wird, je nach Sorte mit höheren oder niedrigeren Temperaturen länger oder kürzer geröstet.

Zur Veranschaulichung haben wir die einzelnen Stufen der Röstprozesse unseres Spezialröstverfahrens der Langzeitröstung im Trommelröster aufgliedert:

### Stufe 1

Die zimmerwarmen Bohnen treffen im Röster auf 150°C bis 200°C heiße Umgebung und beginnen sich in wenigen Sekunden bis Minuten in Elfenbein bis leuchtend gelbe Töne zu Verfärben. Das Wasser entweicht in manchmal sichtbaren Wölkchen, es riecht leicht nach feuchtem Heu bis frisch gebackenem Brot. Da die Bohnen nun ausschließlich Energie aufnehmen, nennt man diese die endotherme Stufe.



### Stufe 2

Nun beginnen die Bohnen zu rauchen, sie sind nun vollständig erhitzt, es beginnt langsam zu knacken: Der sich durch den Wasseranteil in der Bohne verstärkende Innendruck der Bohne beginnt diese Aufzublähen. Die Farbtöne schlagen langsam ins Hellbraune bis Mittelbraune um. Das Knacken ist nun deutlich zu hören - der so genannte first crack. Am Ende dieser Stufe beginnt der Geruch schon an gerösteten Kaffee zu erinnern. Bricht man hier die Röstung ab, erhält man relativ säurebetonte Ergebnisse mit schlankem Körper - eine Röstung wie sie bis in die 70er Jahre des letzten Jahrhunderts für deutschen Brühkaffee typisch war. Die nach etwa 2 Minuten nach dem 1. Crack beendeten Röstungen nennt man *Helle Röstung*.

Sind etwas 3 bis 4 Minuten nach erstem Crack vergangen, raucht es deutlich stärker, es riecht leicht beißend, würzig-holzig. Die Bohnen sind nun schön mittelbraun, ein heute häufig anzutreffender Ton für deutschen Filterkaffee.

**WILDE** BIO  
KRÄFTIG  
○

**MALTE** BIO  
MEDIUM  
○

**ZENTE** BIO  
WÜRZIG  
○

**AROME**  
REIF  
}

**MOONE**  
RUND  
○

**FLORE**  
MILD  
○

**KREME**  
CREMIG  
○



### Stufe 3

In diesen Sekunden bis zum zweiten Knacken und second Crack verändert nahezu jede Sekunde das Ergebnis stark. Hier enden die meisten Röstungen und heißen dann *Wiener Röstung*, *Light French* oder *Continental*. Die Töne sind nun dunkelbraun, die Säuren sind stark zurückgegangen - die Röst- und Bittertöne nehmen nun



schnell zu. Es geht in Richtung Espresso-Röstungen, die jeweils nur wenig mehr Zeit brauchen, diese reichen von einer norditalienischen bis zur schwarzbraunen neapolitanischen Röstung, auch *Dark French* oder *Heavy* genannt. Lediglich die Spanier gehen jetzt noch weiter in kohleartige, also deutlich verbrannte Töne, die feinen Kaffeetöne sind nun vollständig verschwunden.

### Stufe 4

Kurz vor Beendigung der *Light French* Röstung kommt unser einzigartiges Spezialverfahren der Röstung zum Einsatz. Kleine Kernstückchen aus Rebenholz werden den fast fertig gerösteten Kaffeebohnen zugefügt. Die kleinen Kernstückchen bewirken, dass sich die Bohnen noch ein wenig weiter öffnen und noch mehr Aromen freigesetzt werden. Durch die Zuführung von den relativ feuchten Holzstückchen werden die Bohnen zum Abschluss noch einmal mit Feuchtigkeit versorgt und nehmen diese direkt auf. Der Feuchtigkeitsaustausch bewirkt das das Wasser verdampft und die Bohnen eingenebelt werden. Ein weiterer Anstoß um noch weitere Aromen „Wachzuküssen“ wie unser Röstmeister Holger Blank zu sagen pflegt.

### Stufe 5

Unser Spezialröster, der weltweit einzigartig speziell für dieses Röstverfahren gebaut wurde trennt nun die Kernholzstückchen und die Bohnen nach wenigen Sekunden wieder.

**WILDE** BIO  
KRÄFTIG  
○

**MALTE** BIO  
MEDIUM  
○

**ZENTE** BIO  
WÜRZIG  
◊

**AROME**  
REIF  
}

**MOONE**  
RUND  
☺

**FLORE**  
MILD  
☼

**KREME**  
CREMIG  
☺



Die Röstung muss nun einem vorher bestimmten Zeitpunkt sofort beendet werden, das Röstgut so schnell wie nur möglich heruntergekühlt werden. Ansonsten würde sich das Ergebnis unkontrollierbar verändern, man könnte nicht auf den Punkt rösten. Trommelröster etwa werden über ein von unten mit Kaltluft angeblasenes Kühlsieb mit rotierendem Rührwerk entladen. Je schneller und gleichmäßiger heruntergekühlt werden kann, umso präziser lässt sich die Röstung steuern. Spätestens nach 2 Minuten aber sollten die Bohnen nur noch handwarm sein.



## Reifeprozess

Um den Prozess der „Ausgasung“ und den anschließenden Reifeprozess zu verlangsamen werden unsere Bohnen in Barriquefässern zwischengelagert. Durch diese Ruhephase im Holzfass werden die Ätherischen Öle, in der sich die Aromen befinden, unterhalb der Oberfläche der Bohnen eingeschlossen und entfalten sich erst vollkommen wenn die Bohnen gemahlen werden, d.h. wenn der Kaffee zubereitet wird.

Durch die unterschiedlichen Prozesse beim Rösten und in der Phase der Lagerung entstehen die unterschiedlichen Aromen, von nussig weich bis Zartbitterschokolade ist alles möglich. Bei den über 1000 verschiedenen Aromen die im Kaffee vorhanden sind ist die Palette dementsprechend weit gefächert.

Holger K. Blank  
Röstmeister

**WILDE** BIO  
KRÄFTIG  
○

**MALTE** BIO  
MEDIUM  
○

**ZENTE** BIO  
WÜRZIG  
◊

**AROME**  
REIF  
}

**MOONE**  
RUND  
☺

**FLORE**  
MILD  
☼

**KREME**  
CREMIG  
☺