

# Kaffee in aller Munde

*Braunschweig die Stadt  
der Kaffeeforschung*



**Kaffee gehört für die meisten Menschen zum täglichen Muss.**

Und „Kaffee trinken“ hat sich in der jüngsten Zeit verändert – immer mehr kommt der Kaffee-Genuss ins Bewusstsein des modernen way of life.

Dass es in Braunschweig attraktive Cafes gibt, die das pflegen, ist wohl bekannt. Dass in Braunschweig die größte Kaffeerösterei des Landes ist, wissen nicht einmal alle Niedersachsen – und dass diese Rösterei eng mit Forschung und Wissenschaft zusammenarbeitet ahnt kaum jemand.

**TOP Talk**

Jetzt trafen sich zu einer „Kaffeerunde der besonderen Art“ in den Räumen der **Kaffeerösterei Heimbs Klaus Rödel**, Geschäftsführer der Heimbs Kaffee GmbH & Co.KG, **Professor Dr. Peter Winterhalter**, Direktor des Instituts für Lebensmittelchemie der TU Braunschweig, **Professor Dr. Dirk Selmar**, Institut für Pflanzenbiologie der TU Braunschweig, **Professor Dr. Ingo Rustenbeck**, Institut für Pharmakologie der TU Braunschweig, **Claudio Celenza**, Inhaber des NI-COFFEE und TOP Magazin-Verleger **Joachim Knipp**.



Braunschweig Die Löwenstadt

Stadt der Wissenschaft 2007



Ideenküche Braunschweig  
Ausgezeichnet durch den Stifterverband  
[www.braunschweig.de/stadt\\_der\\_wissenschaft](http://www.braunschweig.de/stadt_der_wissenschaft)



„Man kann dem Verbraucher nichts vorschreiben, denn es wird auch viel über den Preis entschieden. Daher sollte man auch Jugendliche wegen des bevorzugten Flavour-Geschmacks nicht verurteilen.“

**Professor Dr. Winterhalter**



**Klaus Rödel:** Wir wollen das Thema Kaffee von verschiedenen Seiten beleuchten und gerade für mich, als Kaffeeröster ist es von großem Interesse, dass Kaffee in aller Munde ist. Darum freue ich mich auf den spannenden Dialog mit den Vertretern der Wissenschaft und Herrn Celenza als Vertreter der Gastronomie, der die Brücke zwischen Kaffee und Endverbraucher schlägt.

**TOP: Worin besteht die Verbindung zwischen Kaffee als Endprodukt und der Forschung?**

**Professor Winterhalter:** Die Kaffeeforschung hat in Braunschweig ihr zu Hause. Gerade diese Forschung hat unterschiedliche Facetten. Z. B. bei der Kaffequalität. Da gibt es viele Unterschiede, allein durch die Zusammensetzung. Der Hochlandkaffee Arabica ist z. B. eine sehr hochwertige Kaffeersorte, Robusta ist viel billiger und kostet ca. nur 1/3. Wir betreiben Qualitätssicherung, schauen nach den Anteilen der Kaffeersorten in den Mischungen. Wir beschäftigen uns u. a. mit der Frage - Was macht das Aroma des Kaffees aus? In den letzten 20 Jahren gab es einen deutlichen Wandel. Durch analytische Verfahren haben wir gut 600 Verbindungen im Kaffee festgestellt die flüchtig sind, aber nur gut 24 davon machen das Kaffeearoma aus. Wie ist der Einfluss des Röstens, des Brühverfahrens, der Lagerung auf das Aroma? Was macht diese spezielle Bitterkeit aus? Was ändert sich, wenn man die Technolo-

gie ändert, z.B. wenn man höhere Rösttemperaturen einsetzt? Dann die vielen gesundheitlichen Fragen – wie viel Kaffee kann man trinken, gibt es schützende Stoffe im Kaffee, usw.

**Professor Rustenbeck:** In der Pharmakologie liegt der Schwerpunkt bei den epidemiologischen Untersuchungen. So kann Kaffee gegen Diabetes 2 schützen. Dieser Effekt ist so stark wie bei Medikamenten. Da lohnt es sich, nach den Mechanismen zu schauen. Es ist ja leicht zu sagen, ich trink mal eine Tasse Kaffee mehr.

**TOP: Herr Celenza, wie stark ist das Thema Kaffee und Gesundheit für den Verbraucher?**

**Claudio Celenza:** Erstaunlich groß! Endverbraucher möchten ein Produkt, das nicht schädlich ist. Darum verwenden wir immer gute Bohnen für anspruchsvollen Kaffee. Viele Gerüchte erreichen uns ja ganz direkt, z.B., dass Kaffee dehydriert.

**Professor Winterhalter:** Dass Kaffee dehydriert ist mittlerweile wissenschaftlich widerlegt.

**TOP: Gibt es Kaffeersorten, die gesünder als andere sind?**

**Professor Rustenbeck:** Nein, denn z. B. für die Präventivwirkung bei Diabetes 2 ist nicht der Koffeingehalt verantwortlich. Man erreicht das Ergebnis auch mit koffeinfreien Kaffee.

**TOP: Herr Rödel, wie ist Ihre Verbindung zur Forschung?**

**Klaus Rödel:** Ich fördere die Forschung heimlich, still und leise. Wir tun auch innerhalb des Kaffeeverban-

des Einiges. Die Botschaft soll aus dem Mund der Wissenschaft kommen, wie z. B. dass Dehydrierung durch Kaffee nicht erfolgt. Kaffee wurde ja gerade in Europa, auch in Deutschland, lange wegen solcher Gerüchte verteufelt. Die positive Wirkung dieses Lebensmittels muss deshalb herausgestellt werden – und das geht sehr gut mit überzeugenden Forschungsergebnissen.

**TOP: Wo geht die Forschung konkret hin?**

**Professor Selmar:** Auf medizinischer Ebene gibt es Forschungsgebiete, ebenso im pflanzenbiologischen Bereich. Die Kaffeearaufbereitung ist ein sehr entscheidendes Element. Früher wurden Kaffeebohnen meist getrocknet, geknackt, geschält. In anderen heutigen Anbaugebieten waren aber die Bedingungen dafür nicht gut. So entwickelte man die nasse Aufbereitung. Der Samen wird entfernt, gewaschen, fermentiert, setzt Enzyme und Mikroorganismen frei - und dann wird getrocknet. Bei der Nassaufbereitung entwickelt Kaffee eine eigene Säure. Kaffee ist eine tropische Frucht, die keine Samenruhe hat. Die Samen kommen sofort keimfähig aus der Frucht heraus. Bei Nass- und Trockenaufbereitung sind die Stoffwechselprozesse unterschiedlich, da es zu unterschiedlichen Stressreaktionen kommt. Wir wollen herauszufinden, zu welchen Prozessen es bei der Nass- oder Trockenaufbereitung kommt. Um diese Auswirkungen zu erforschen, braucht man Industriepartner. Die ►



„Ich sehe eine gefährliche Entwicklung darin, wenn Kaufentscheidungen über den Preis getroffen werden. Denn es wird nur über eine Qualitätsminderung des Kaffees ein günstiger Preis erzielt.“

**Klaus Rödel**



„Die Epidemiologie gewinnt mehr und mehr an Bedeutung. Die Zubereitungsart kommt im Moment beim Gesundheitsaspekt noch nicht zum tragen, wird aber zukünftig eine große Rolle spielen.“

**Prof. Dr. Rustenbeck**



finanzieren, wie der Kaffeeverband, auch diese Forschung mit, 90% trägt aber das Ministerium.

**TOP: Warum bekomme ich als Endverbraucher nicht die Informationen, wie man sie z. B. beim Wein erhält, bezüglich der Qualitätsmerkmale?**

**Klaus Rödel:** Soweit sind wir in der Kaffeeforschung noch nicht, der Weinbau ist weiter. In den letzten Jahren wurden mit viel Interesse die „pure origins“ verfolgt, die auch klar deklariert sind. Wir Röster machen aromatische Spitzen.

**TOP: Also wird der Kaffee nicht nur über die Marke oder das Herkunftsland definiert?**

**Claudio Celenza:** Die Produktion findet in einem anderen Land statt. Das beste Ergebnis erzielt man in der Rösterei. Natürlich wäre es toll, Informationen weiter geben zu können: Wo kommt der Kaffee her, welches Anbaugebiet, usw. Aber so etwas kann man nur machen, wenn es klare Informationen darüber gibt.

**TOP: Wissen die Kunden über Marken Bescheid?**

**Claudio Celenza:** Normalerweise trinken Kunden Kaffee, egal welchen. Bei uns bekommen sie Kaffee und wissen woher er kommt.

**Klaus Rödel:** Wir haben das Bestreben immer den gleichen Geschmack zu bekommen. Dieses können wir durch unsere Mischungen garantieren, da es weltweit unterschiedliche Erntezeiten gibt. Da wird dann ostafrikani-

sche Wildheit reduziert oder die Frische der Kolumbianer kommt rein. 6-8 Parameter finden sich konstant in den Mischungen wieder.

**Professor Selmar:** Eine Marke soll ein bestimmtes Profil haben und der Endverbraucher soll es wieder erkennen. Die Klientel in den Coffeeshops ist anders als der Haus- oder Bürowerbraucher. Spezielle Sorten werden so zur Massenware, spezielle Mischungen bleiben

**Professor Winterhalter:** Da gebe ich Ihnen Recht! Junge Leute mögen keinen bitteren Kaffee. Kaffee wird durch das Ambiente den Jugendlichen zugänglich gemacht, nicht durch die Ware an sich und somit interessiert die Bitterkeit nicht mehr.

**TOP: Welche Entwicklungen nehmen Sie beim Kaffeekonsum wahr?**

**Klaus Rödel:** Im Haushalt finden „kriminelle“ Geschichten statt. Instantkaffee, Kaffeepads. Die Jugend trinkt Kaffee nicht als Kaffee, sondern als Lifestyle-Produkt wie z. B. Latte Macchiato. Der Kaffeekonsum ist nicht zurückgegangen, sondern hat sich nur verändert.

**Claudio Celenza:** Das kann ich bestätigen. Der Brühkaffeekonsum ist zurückgegangen. Kaffeeyausschank von sehr hochwertigen Brühkaffees findet man leider nur in Großstädten, da man dort auch exzellente Lagermöglichkeiten hat. Das kann sich hier niemand leisten. Man kann aber mit Marken und guten Bohnen als Coffeeshop-Betreiber arbeiten. Man sollte nicht

nur Ambiente, sondern auch Kaffeequalität bieten. Leider wird das oft vergessen.

**TOP: Hat sich der Kaffeemarkt in den letzten Jahren verändert?**

**Klaus Rödel:** Ja, durch die Zubereitungsarten: Kaffeemaschinen, die mit Hochdruck Wasser durch das Pulver drücken haben stark zugenommen. Da bleibt kaum Zeit den Geschmack aus dem Kaffee zu holen. So wird dem Produkt die Qualität genommen. Der bessere Kaffee kommt immer noch aus dem Filter, weil hier die physikalischen Gesetzmäßigkeiten eingehalten werden.

**TOP: Professor Rustenbeck, wie sieht es mit dem Aspekt Gesundheit aus bezüglich der Zubereitungsarten?**

**Professor Rustenbeck:** Die Epidemiologie gewinnt mehr und mehr an Bedeutung. Die Zubereitungsart kommt im Moment beim Gesundheitsaspekt noch nicht zum tragen, wird aber zukünftig eine große Rolle spielen.

**TOP: Wie ist der Anteil der traditionellen Kaffees?**

**Claudio Celenza:** Wir bieten zwar auch Brühkaffee an, aber es sind mehr die Spezialitäten gefragt. Latte Macchiato, Kaffees mit Flavour. Ohne Trends und Lifestyle geht es nicht mehr. Es sind aber auch Puristen unter den Gästen, die Brühkaffee oder Espresso bestellen. Man muss bei dieser Zubereitung vieles beachten, damit das Produkt eine gute Qualität behält.



„Normalerweise trinken Kunden Kaffee, egal welchen. Bei uns bekommen sie Kaffee und wissen woher er kommt.“

**Claudio Celenza**



„Kaffee ist und bleibt ein Naturprodukt und gesund!“



**Professor Dr. Selmar**

Die Maschine muss perfekt sauber gehalten und justiert werden, damit der Kaffee sauber aus dem Kolben kommt. Die Technik, die Durchlaufzeit, alles das beeinflusst das Endprodukt. Ich bin ein Barista. (s. Infokasten)

**Professor Rustenbeck:** Da wir uns retrospektiv mit Kaffee befassen, sind diese Lifestyle-Produkte in unseren Untersuchungen noch nicht erfasst.

**Professor Selmar:** Ich war bei einer Kaffeetagung in Sydney, dort wurde ein regelrechtes Coffeefestival veranstaltet. Es gab nur puren Kaffee, ohne Flavour. Die Menschen haben Schlange gestanden um einen besonderen Kaffee zu bekommen. Die Kaffeekultur ist in Australien anders, jeder Haushalt besitzt eine Espressomaschine.

**Professor Winterhalter:** Man kann dem Verbraucher nichts vorschreiben, denn es wird auch viel über den Preis entschieden. Daher sollte man auch Jugendliche wegen des bevorzugten Flavour - Geschmacks nicht verurteilen.

**Klaus Rödel:** Ich sehe eine gefährliche Entwicklung darin, wenn Kaufentscheidungen über den Preis getroffen werden. Denn es wird nur über eine Qualitätsminderung des Kaffees ein günstiger Preis erzielt.

**Professor Selmar:** Robusta ist eine günstige Kaffeessorte, die ich nicht mag, aber in Frankreich ist sie sehr begehrt und wird als hochwertig eingestuft. Man muss einfach akzeptieren, wenn Menschen anderen Kaffee trinken wollen.

**Klaus Rödel:** Es gibt gute und schlechte Arabicas und Robustas. Wenn man Kaffeebohnen für Mischungen verwendet, sollte man nur gute nehmen. 90% des Robustas kommen aus Vietnam. Dieser Kaffee ist qualitativ und preislich auf unterstem Niveau hat. Wir verwenden bei uns generell keinen vietnamesischen Robusta.

**TOP: Wenn wir in 10 Jahren in dieser Runde wieder zusammen kämen, was wäre passiert, wie wäre der Stellenwert des Kaffees?**

**Claudio Celenza:** Es hätte Skandale bei den Pads gegeben.

**Klaus Rödel:** Kaffee wird als Medikament verschrieben.

**Professor Rustenbeck:** Es gibt eine Nachfrage nach Gesundheitskaffee, weil sich der Gesundheitsaspekt des Kaffees eventuell bewahrheitet hat.

**Claudio Celenza:** Vielleicht gibt es dann Zusätze aus der Homöopathie, Stichwort: Bio

**Professor Rustenbeck:** Durch die Forschung werden vielleicht Substanzen gefunden, die den Cholesterinspiegel senken oder Antioxidativ wirken.

**Professor Winterhalter:** Bis dahin wird es noch Skandale geben. Z. B. wegen eines Aromastoffes. Die Anteile solcher Stoffe sind aber meist so gering, dass man 100000 Tassen Kaffee trinken müsste, um durch bestimmte Aromastoffe zu erkranken. Je mehr Möglichkeiten man hat zu untersuchen und zu erforschen, desto mehr toxische Verbindungen wird man finden. Daher sind Skandale vorprogrammiert.

**Professor Selmar:** In 10 Jahren werden viele große Kaffeefirmen den Umweltgedanken und fair trade unterstützen. Die nasse Aufbereitung benötigt viel Wasser, das verschwendet wird. Es wird ökologische Aufbereitungen durch Wasser sparende Verfahren auf Basis unserer Erkenntnisse geben.

**TOP: Wird zukünftig die Gentechnik ein Thema bei der Kaffeeproduktion?**

**Professor Selmar:** Alle sagen Gentechnik wäre kein Thema, wäre schlecht fürs Marketing. Nicht für die normale Verwendung. Aber es wird sich nie beim Kaffee umsetzen lassen, denn das widerspricht dem Produkt Kaffee.

**Klaus Rödel:** Das kann ich bestätigen!

**Professor Selmar:** Kaffee ist und bleibt ein Naturprodukt und gesund!

**TOP: Vielen Dank für diese interessante Gesprächsrunde.** ◆

FKo

Fotos: Dr. Frank Kornath

## Barista

Spezialist an der Espressomaschine, der den Kaffee zubereitet und dem Kunden serviert. „Barista“ wurde vom italienischen Wort für „Bartender“ abgeleitet und wird im englischen Sprachraum speziell für fachlich geschulte Mitarbeiter in Coffee-Shops verwendet, die Getränke auf der Basis von Espresso fachgerecht zubereiten und servieren. Mit dieser Bedeutung Barista auch in den deutschen Wortschatz übernommen. Qualifikation: Kenntnisse in den Bereichen Kaffeessorten, Kaffeeröstung, Bedienung und Wartung der Espresso-Maschinen, das Aufschäumen von Milch u.v.a.m. Diese Kenntnisse können in entsprechenden Kursen erworben werden.