

# Das perfekte Röstprofil prägt den wahren Kaffee-Charakter

INTERVIEW **Adrian Gisler**

Um Kaffee überhaupt trinken zu können, müssen die grünen Rohkaffee-Bohnen zuerst geröstet werden. Erst durch die Röstung entsteht der eigentliche Charakter des Kaffees. Doch eine perfekte Röstung ist eine hoch komplexe Angelegenheit. Adrian Gisler, Röstmeister von Rast Kaffee, röstet seit über zehn Jahren Kaffee.

## Adrian Gisler, worauf muss beim Rösten geachtet werden?

Jeder Rohkaffee verhält sich beim Rösten anders. Wir prüfen daher jeden Badge ganz genau auf verschiedene Parameter wie Feuchtigkeit, Optik oder Dichte. Für jede Sorte wird zudem ein eigenes Röstprofil erstellt. Dieses individuelle Profil garantiert die maximale Entwicklung der Geschmacks- und Aromenpotentiale des jeweiligen Kaffees.

## Wie viele Aromen können dabei entwickelt werden?

Hochwertiger Kaffee besitzt individuelle Charaktermerkmale und vielzählige Aromastoffe. Kaffee ist eines der aromatischsten Lebensmittel – und weist mit über 800 unterschiedlichen Aromen deutlich mehr auf als beispielsweise Wein.

## Gibt es unterschiedliche Röstverfahren?

Bei Rast Kaffee rösten wir sehr schonend und langsam nach handwerklicher Manier auf Erdgas betriebenen Probat-Trommelröstern. Dadurch können viele Einstel-

lungen wie etwa Temperatur, Luftzufuhr, Bewegung der Bohnen und die Röstdauer jederzeit individuell angepasst werden.

## Was passiert genau beim Rösten?

Beim Rösten wird der Kaffeebohne durch die trockene Erhitzung die Feuchtigkeit entzogen, sie ändert Geschmack und Farbe. Es bilden sich Aromen. Durch die Hitzezufuhr laufen viele sehr komplexe, chemische Reaktionen ab. Die Zuckerstoffe und Aminosäuren setzen sich dabei neu zusammen, und bilden die eigentlichen Kaffeearomen heraus.

## Welche Abstufungen gibt es beim Rösten?

Unterschieden werden die helle und die dunkle Röstung, wobei es zwischen den Extrempolen die verschiedensten Zwischenstufen gibt. Bei der hellen Röstung, auch blasse Röstung oder aufgrund ihrer Färbung Zimt-Röstung genannt, werden die Kaffeebohnen bis zum sogenannten First Crack, einem hörbaren Knacken, wenn die Kaffeebohne aufbricht, geröstet. Eine helle Röstung schmeckt meist etwas intensiver in der Säure, dafür tendenziell aber weniger bitter und fruchtiger. Dunkle Röstungen sind weniger säurebetont und schmecken oft leicht süsslich. Sie können aber auch etwas rauchig und ein wenig bitter schmecken. Aus der gleichen Kaffeesorte kann bei unterschiedlichen Röstgraden Kaffee mit verschiedenen Geschmacksnuancen kreiert



werden. Im Vordergrund stehen drei Hauptunterscheidungen der Röstgrade: die Filterkaffee-Röstung als sehr helle Röstung, die sich ideal für drucklose Zubereitungsverfahren eignet; die Café Crème-Röstung als mittlere Röstung; und die Espresso-Röstung, als dunklere Röstung, ideal für die Espresso-Zubereitung am Siebträger.

## Welchen Röstgrad bevorzugen Sie: Hell oder dunkel?

Persönlich bevorzuge ich die feinen, fruchtigen Noten. Der Trend geht sicher Richtung helle Röstung mit ausgeprägten Säurenoten. Als Gastronom würde ich allerdings pragmatisch entscheiden. Die Mehrzahl der Gäste wird den ausgewogenen, harmonischen Geschmack bevorzugen. Für Gäste, die aber eine Polarisierung schätzen, kann selbstverständlich mit einem hell gerösteten Kaffee auf einer separaten Mühle ein individuelles Geschmackserlebnis angepriesen werden. ■



## Der Autor

**Adrian Gisler** ist Mitglied der Geschäftsleitung der Gourmetrösterei Rast Kaffee mit Sitz in Ebikon bei Luzern und verantwortet als ausgebildeter Röstmeister die Produktion.

[rast.ch](http://rast.ch)