Mahlefitz

KLEINE BOHNE, GROSSE WIRKUNG

Eine neue Generation von Kaffeeliebhabern entdeckt die Bohne neu. Sie machen das Rösten und Kredenzen zur Kunst und das Kaffeetrinken zum kulinarischen Ereignis. Wer sich darauf einlässt, wird überrascht sein: Kaffee kann tatsächlich ganz anders sein. Ein Streifzug durch die Münchner Kaffeeröster-Szene

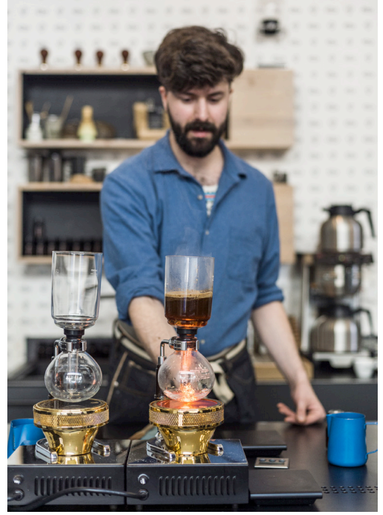
TEXT: MARTIN RASPER
FOTOS: DANIEL REITER

Goethe ist begeistert. „Ist das ne Crema?!“, frohlockt er, in einem Tonfall, der rhetorische Frage und Ausruf zugleich ist. Er beugt sich über das Glas, schwenkt es behutsam. Duft steigt auf, ein bisschen säuerlich, aber blumig und fruchtig zugleich. Ein äthiopischer Kaffee, handgepflückt, mild geröstet, sortenrein. Goethe kann stundenlang über Sorten und Zubereitungsmethoden reden und darüber, wie sich beim Rösten die Aromen entfalten. Henning Goethe, 43, ist eigentlich Wirtschaftspsychologe und Coach, ein Mann wie ein Baum, mit hoher Stirn und gewinnendem Lachen. Aber vor allem ist er – Kaffeeröster.

Das wiederum ist fast schon typisch für die neuen Kaffee-Aficionados: dass sie ursprünglich ganz was anderes gemacht haben. Bernd Braune etwa, der Gründer des legendären „Supremo“ in Unterhaching, war vorher IT-Unternehmer. Alexander Vits von der Rösterei Vits war Unternehmensberater, Harald Faust von Caffé Fausto ist studierter Informatiker. Und Marco Mehrwald, der mit seiner Frau Conny das „Man versus Machine“ erdacht hat, kommt aus der Werbung.

Sie alle wurden irgendwann von der Leidenschaft gepackt. Für das sagenhafte, nicht auszulotende Universum des Kaffees: die Vielfalt der Sorten. Das Handwerk des Röstens. Die Sorgfalt bei der Zubereitung. Sie pflegen eine neue, ganzheitliche Sicht auf den Kaffee und was man aus ihm machen kann. Die Bohnen suchen sie selbst aus, entweder beim Importeur oder direkt beim Bauern, gerne auch aus biologischem Anbau oder bei Kooperativen. Die industrielle Art zu rösten – in großen Chargen, die bei 600 Grad in drei Minuten durch den Ofen gejagt werden – ist ihnen ein Graus. Sie rösten länger und bei niedrigeren Temperaturen, in der Regel um die 200 Grad und mindestens 15 Minuten lang. Und sie begeistern sich für die unendliche Vielfalt der Geschmacksnuancen, schwärmen von „rauchigen“ oder „nussigen“ Aromen, loben eine „feinnervige Struktur“ oder ein „komplexes Säurespiel“. Über die „Hausmischung Nr. 1“ der Rösterei Vits heißt es etwa: „Der brasilianische Kaffee verleiht der Mischung ihren Körper und die Süße. Durch den äthiopischen Kaffee kommen blumig-fruchtige und schokoladige Noten hinzu. Der indonesische Kaffee gibt der Mischung schließlich ihre Kraft und Würze.“

Der Wein ist das Vorbild: die Kultur rund um das Getränk, die Sachkunde bei den Verbrauchern, die differenzierte Kritik. So wie es Hunderte von Rebsorten gibt und unendlich viele verschiedene Weine, so ist es auch beim Kaffee. Man entdeckt das „Terroir“, die Mischung aus Boden und Klima, die die Pflanze prägt – ein Begriff, der bislang für den Wein reserviert war. Selbst der Begriff „Grand Cru“ für besonders hochwertige Gewächse wurde übernommen. Und dass Kaffee bis zu neunhundert verschiedene Aromastoffe enthält, Wein hingegen nur dreihundert, ist mit das erste, was man in einer Rösterei zu hören bekommt.



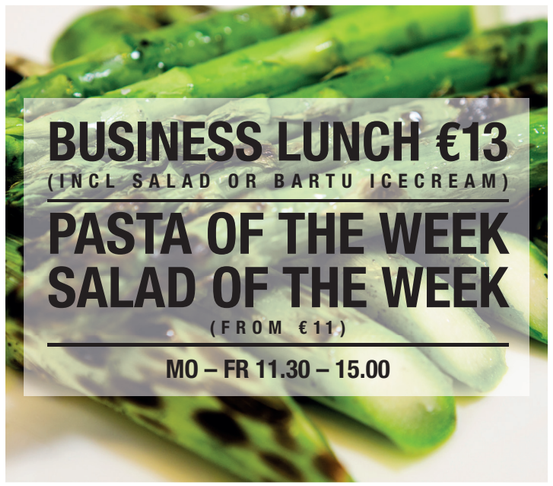
Man versus Machine

Denn die wissen alle unendlich viel über Kaffee. Man kann ihnen keinen größeren Gefallen tun, als ernsthaft etwas wissen zu wollen; dann springen sie begeistert drauf an. Da sie aber wissen, dass es auch Leute gibt, die einfach nur einen guten Kaffee trinken wollen, ohne einen Vortrag zu hören, haben sie sich eine Art behutsam lauernder Vorsicht zugelegt, um die Kunden nicht zu überfordern. Auf die Frage etwa „Was gibt’s denn hier für Kaffee?“ kommt die Gegenfrage: „Ja, wie gut kennst du dich denn aus?“ Gibt man sich als Laie aus, bekommt man die Anfängermischung empfohlen; lässt man aber Fachwissen aufblitzen und Interesse erkennen, ist man schon drin im Fachsimpeln. „Die neuen Kaffeeröster sind echte Liebhaber“, sagt Goethe.

Offenbar wird hier also gerade auf breiter Front ein ganz neues Getränk entdeckt. Wie kam das eigentlich? Nein, man muss andersrum fragen: Wie konnte es sein, dass wir das Andere jahrelang mitgemacht haben? Dass wir klaglos einen Sud aus verbrannten Kaffeebohnen getrunken haben; aus Bohnen, die nicht nur turbogeröstet, sondern meist mit Wasser abgelöscht wurden; mit Wasser wiederum, dem Zucker zugesetzt wurde, um die Bitterstoffe zu übertönen; und dass wir das Ganze nochmals mit Zucker und Milch traktiert haben, um es trinkbar zu machen. Sebastian Lösch vom Mahlefitz bringt es knackig auf den Punkt: „Italienischer Kaffee ist für mich kein Kaffee.“ So eine Haltung muss man sich erst mal erarbeiten.

Denn das ist jetzt die Entdeckung: Kaffee kann tatsächlich ganz anders schmecken. Weniger nach Kaffee (wie man ihn gewohnt

Man versus Machine



KUFFLER
Restaurant Bar Grill

HOFGRABEN 9 / ECKE MAXIMILIANSTRASSE, MÜNCHEN
KUFFLER@KUFFLER.DE, FON +49 89. 242 248 4-0
WWW.KUFFLER.DE

ist), sondern mehr nach Kaffee (wie er sein kann). Weniger bitter, dafür etwas säuerlicher – aber nicht unangenehm. Irgendwie fruchtig – aber nicht wie beim Obst, auch nicht wie beim Wein. Erdiger. Feuchter. Pflanzlicher. „Coffee is a fruit“, lautet das Credo, “don’t let the fruitiness scare you.”

Die neuen Kaffeeröstereien inszenieren sich nicht selten als Gesamtkunstwerk – als Werkstatt und Lokal in einem. Die Innenausstattung ist meist extrem sorgsam gestaltet, und zwar so, dass es irgendwie auch zufällig wirkt, was bekanntlich hohe Präzision erfordert. Paradebeispiel: das „Man versus Machine“ in der Müllerstraße. Der Name spielt darauf an, dass man seinen Kaffee handaufgebrüht oder von der Maschine bekommen kann – und dabei natürlich seine Meinung und seinen Geschmack bilden soll. Das Interieur ist, um in der Sprache der Kaffeeverkoster zu bleiben, eine sorgsam abgestimmte Balance aus nerdig und avantgardistisch; handwerkliche Töne bilden die Struktur, während künstlerische Akzente das Aroma bestimmen. Alles atmet das Flair des liebevoll Handgemachten und zugleich Professionellen. Die Kuchen und Teilchen, etwa der Karotten-Walnuss-Kuchen mit Vanillesauce oder die Quiche, werden jeden Tag frisch gemacht. Stolz weist Conny Mehrwald darauf hin, dass das Logo vom Designer Jon Contino stammt und die Möbel von Thomas Kandler. Die Kaffeesäcke dagegen, die auf dem Boden gestapelt sind, sind keine Deko, sondern signalisieren: Hier wird gearbeitet. Und wenn Jacob, der englische Barista, vorne an der Theke den wertvollen Kaffee mit dem Siphon aufbrüht (das Nonplusultra der Brühmethoden, bei dem der Kaffee weder mit Filterpapier noch mit Metall in Berührung kommt, sondern nur mit Glas), dann erinnert das in seiner routinierten und zugleich andächtig zelebrierten Ernsthaftigkeit an einen priesterlichen Akt.

Eine Art mönchischen Ernst strahlt auch das „Mahlefitz“ in der Nymphenburger Straße 51 aus. „Münchner Präzisionskaffee“ steht auf dem Schild, aha, denkt man, hier ist wohl Schluss mit lustig. Die Räume sind 50er-Jahre-Architektur im besten Sinn, offen, freundlich, modern, mit einer wunderbaren Glasfront. Innen ist alles sehr puristisch; in strenger Reihe stehen die kleinen Tischchen, als warteten sie auf professionelle Verkoster. Die Karte listet die verschiedenen Kaffeesorten; beim „Brühkaffee-Menü“ kann man sich zwei Sorten aussuchen und vergleichen. Zu essen gibt es nur wenige, aber exquisite Kleinigkeiten wie einen sehr luftigen Cheesecake. Alles ist darauf ausgerichtet, sich auf das Geschmackserlebnis zu konzentrieren; und wer möchte, kann sich selbstverständlich bis zur gewünschten Eindringtiefe alles über Kaffee erzählen lassen. Der Kulturbruch kommt dann auf der Toilette. Die ist ernsthaft als Almhütte gestaltet, holzverkleidet, Tür mit Herzchen, Plumpsklo, und durchs aufgeklebte Fenster glotzt eine Kuh von der Bergwiese rein. „Wir können auch Humor“, soll das vielleicht heißen – „aber nur, wenn wir auch da perfektionistisch sein dürfen.“

Während in den meisten der neuen Kaffeeröstereien nur alle paar Tage geröstet wird, ist bei Vits jeden Tag Betrieb an der Rösttrommel. Das großzügige Etablissement an der Ecke Rumford-/Baaderstraße, nahe beim Isartorplatz, ist am ehesten ein klassisches Kaffeehaus, mit einem Hauch von Kolonialwarenladengefühl. Auch das Kuchen- und Speisenangebot ist umfangreicher als bei den Minimalisten, bis hin zum Mittagstisch. Und wer sich ganz rechts in die Ecke setzt, kann sogar beim Kaffeetrinken dem Röster bei der Arbeit zusehen. Man sieht, wie die Digitaluhr die Minuten zählt und wie die Bohnen im Schauglas ganz allmählich Farbe bekommen; man sieht, wie der Röster zwei, dreimal eine Probe nimmt und kurz das Ergebnis begutachtet; schließlich die routinierten Bewegungen, mit denen er die Trommel öffnet und die Bohnen zum Abkühlen in die offene Schale rutschen lässt, von der sie wiederum später in die Vorratsbehälter abgefüllt werden. Und man sieht überall in Kisten und Säcken die beeindruckende Vielfalt der Sorten: Brasil Santos, Costa Rica Tarrazzo, Äthiopien Bonga Forest. Das klingt nach einer Art von großer weiter Welt, die durch die Globalisierung leider verlorengegangen ist – geheimnisvoll, aufregend, exotisch.

Wie eine ehrwürdige Tante wirkt im Vergleich mit all den hippen Läden die alteingesessene Kaffeerösterei Schneid in Feldmoching im Münchner Norden, die bereits seit mehreren Jahrzehnten als Familienunternehmen existiert. 1955 gegründet, ist sie ein Überbleibsel aus der Zeit, als es noch viele kleine Röstereien gab. Aber Überbleibsel zu werden, das muss man auch erst mal schaffen. Denn das bedeutet ja, dass man all die Zeit klug gewirtschaftet, sich immer mal wieder neu erfunden und vor allem permanent Qualität geliefert hat. Auch ein Haus wie Dallmayr macht ja seit Jahrzehnten in München unverdrossen seinen eigenen Kaffee – und hat abseits des Massengeschmacks immer auch sanft geröstete und sortenreine Kaffees im Angebot gehabt. Es ist also nicht alles komplett neu, was die Freunde der Röstmaschine da so zaubern. Aber es ist dennoch ein neuer, frischer Blick auf das Thema.

So wäre also in München alles bereit für eine wunderbare neue Kaffeehauskultur, die bodenständig und weltoffen zugleich ist. Im Weltall dagegen hinkt man der Entwicklung noch hinterher. Kürzlich wurde bekannt, dass die Astronauten der Internationalen Weltraumstation ISS eine italienische Espressomaschine bekommen, eine Spezialanfertigung für die Schwerelosigkeit. Möglicherweise könne die Maschine zu „neuen oder verbesserten Brühmethoden und -techniken auch bei erdbasierten Anwendungen“ führen, schwadroniert die NASA – und will doch nur davon ablenken, dass sie nicht auf der Höhe der Zeit ist. Italienischer Kaffee, wie altmodisch ist das denn?

Rösterei Vits

KAFFEERÖSTEREIEN IN MÜNCHEN UND UMLAND

Alois Dallmayr
Zentrum, Dienerstr. 14/15
Tel. 2 13 50
Mo-Sa 9.30-19 Uhr
www.dallmayr.de

Cafe Vee
- Zentrum, Rindermarkt 17
Tel. 23 00 00 70
Mo-Fr 9-20 Uhr, Sa 9-19 Uhr

- Zentrum, Prälat-Zistl-Straße 12
Tel. 23 23 29 33
Mo-Fr 8-22 Uhr, Sa 9-19 Uhr
So 10-19 Uhr
www.vees-kaffee.com

Caffé Fausto
Giesing, Birkenleiten 41
Tel. 62 23 11 13
Mo-Fr 11-19 Uhr, Sa 10-17 Uhr
www.caffe-fausto.de

Coffee Mamas
Ludwigsvorstadt, Lindwurmstr. 46
Tel. 20 32 82 87
Mo-Fr 7-20 Uhr, Sa 9-20 Uhr
www.facebook.com/coffeemamas

delmocca
Schwabing, Clemensstr. 20
Tel. 20 32 30 51
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 10-17 Uhr
So 14-18 Uhr
www.delmocca.de

Emilo Kaffee
Isarvorstadt, Buttermelcherstr. 5
Tel. 67 97 12 26
Mo-Fr 7-18 Uhr, Sa 9-18 Uhr
www.emilo.de

Kaffeerösterei Goethe
Im Schlachthof
kein Publikumsverkehr
www.kaffeerösterei-goethe.de

Mahlefitz
Maxvorstadt, Nymphenburger Str. 51
Tel. 45 21 37 63
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr
www.mahlefitz.de

Man versus Machine
Isarvorstadt, Müllerstr. 23
Tel. 80 04 66 81
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 9-19 Uhr
www.mvsmcoffee.com

Rösterei Schneid-Kaffee
Feldmoching, Feldmochinger Str. 378
Tel. 3 14 48 48
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr
www.schneid-kaffee.de

Rösterei Vits
Isarvorstadt, Rumfordstr. 49
Tel. 23 70 98 21
Mo-Fr 8-19 Uhr, Sa 10-18 Uhr
www.vitsderkaffee.de

UMLAND:

Dinzler
Wendling 15, 83737 Irschenberg
Tel. 0 80 25/99 22 50
Tägl. 7-22 Uhr
www.dinzler.de

Erste Tegernseer Kaffeerösterei (Felix – Café & EspressoBar)
Tegernseer Str. 104, 83700 Weißach
Gde. Kreuth/Tegernsee
Tel. 0 80 22/8 59 78 30
Mi-So 9-18 Uhr
www.tegernseer-kaffeeroesterei.de

Martermühle
Martermühle 1, 85617 Aßling
Tel. 0 80 92/2 47 08 68
Mo/Di, Do/Fr 9.30-13 & 14-18 Uhr
Mi/Sa 9.30-13 Uhr
www.martermuehle.de

Murnauer Kaffeerösterei
Am Mösl 4, 82418 Murnau
Tel. 0 88 41/4 89 50 33
Di-Do 14-17 Uhr, Fr 10-18 Uhr
Sa 10-16 Uhr
www.murnauer-kaffeeroesterei.de

Supremo
Kapellenstr. 9, 82008 Unterhaching
Tel. 0 89/20 20 86 87 01
Mo-Fr 9-18 Uhr
www.supremo-kaffee.de