

Unsere Stärke sind Menschen



POLLMANN

Antoniusstr. 11 · 0 23 66 / 3 51 45 · www.foto-pollmann.de

erleben & genießen



Wenn Ralf Brinkmann seiner Röstleidenschaft nachkommt, duftet das Alte Dorf in Westerholt nach frischem Kaffee.

Munde. Im Februar wird das Feinkostgeschäft 15 Jahre alt. Seit Mai bereichert die hauseigene Rösterei die Produktpalette mit koffeinhaltigem Genuss im Café oder auch für daheim.

„Ich wollte immer schon eigenen Kaffee anbieten“, so Ralf Brinkmann zu seiner Röstleidenschaft. Also belegte er Kurse, in denen der Westerholter die Kunst des Röstens lernte. Bohne ist nicht gleich Bohne. Was Brinkmann unter anderem fasziniert: „Es wurden schon rund 100 verschiedene Inhaltsstoffe im Kaffee entdeckt, zum Beispiel sogar Eiweiß. Es ist nicht möglich, Kaffee Aroma künstlich herzustellen.“

Westerholt ist ein Dorf. „Wenn ich Kaffee röste, entgeht das keinem, besonders nicht an Markttagen.“ Dann kann man durch die großen Schaufenster Brinkmann beim Rösten zusehen – oder auch einfach reinkommen. Zwei bis drei Mal pro Woche röstet der 43-Jährige passionierte Mountainbiker. Fünf Kilo kann er in seinem schmucken Ofen rösten. Er tut es langsam und vorsichtig, denn „man kann auch die besten Bohnen zerbrennen“. Und er verwendet „ausschließlich Arabica-Rohkaffee“, wie er betont. Den Unterschied riecht und schmeckt man. Fünf Sorten plus Espresso bietet er an. Das freut nicht nur die Westerholter.

Der Fiskus kassiert pro Jahr von Deutschlands Röstereien eine Milliarde Euro Steuern. Das freut vor allem Hans Eichel.

Kerstin Halstenbach

Klein, schwarz, heiß und lecker

Mit zwei Röstereien gehört Hertens zu den größten Kaffeestädten Deutschlands

Wer Kaffee röstet, macht Hans Eichel glücklich: Für jedes Kilogramm müssen Röstereien 2,19 Euro an den Fiskus abdrücken. In Hertens gibt es sogar zwei Röstereien, die weder den Finanzminister auf dem Trockenen sitzen noch ihre Kunden verdursten lassen.

Denn Kaffeesteuer muss sowohl ein Gigant wie die im Gewerbegebiet Im Escherbruch ansässige Markus Kaffee GmbH & Co. KG abführen, die Kunden zwischen Maastricht, Marseille und Marbella beliefert, als auch die kleine, feine „Rösterei unter den Arkaden“ neben dem Schlemmerparadies „Arkade“ in Westerholt.

Hertens erleben begab sich in der Kaffeehochburg Hertens auf eine alle Sinne anregende wie betörende Recherche, wie der Kaffee in die Tüte kommt.

Wer Kaffee röstet, hat viel zu erzählen. „Wir produzieren 13 verschiedene Produkte exklusiv für Geschäfte von Aldi Nord“, erzählt Geschäftsführer Detlev Günther. Wie viele Tonnen in dem Betrieb mit 36 Mitarbeitern (es werden künftig noch mehr sein, denn die Tee-Produktion wird gerade ausgebaut) täglich geröstet, verpackt und ausgeliefert werden, möchte er nicht verraten. Betriebsleiter Georg Ehrlich (36) sagt dazu: „Pro Stunde können wir 10,5 Tonnen Rohkaffee verarbeiten.“ Ein wirtschaftlich gesunder Betrieb, in dem zwischen 6 Uhr und 22 Uhr Bohnen gemischt, geröstet, entgast (beim Rösten entsteht CO₂), gelagert, gemahlen und verpackt werden. In zwei Schichten arbeiten jeweils zwei Kaffeeröster, die den computergesteuerten Röstprozess aufmerksam verfolgen.

Dass Markus Kaffee seinen eigenen Nachwuchs schult, dafür ist Peter Golling (35) der beste Beweis. „Ich arbeite hier seit 15 Jahren. Auch mein Vater Ewald war hier über 30 Jahre lang beschäftigt und ist vor eineinhalb Jahren in Rente gegangen.“

Welche Kaffeesorten in Hertens wie verarbeitet werden, darüber entscheidet der Chefeinkäufer in Bremen, der auch Probe röstet und verkostet. Die heißbegehrten Bohnen wachsen in Ländern rund um den Äquator, in Südamerika, Afrika und Asien. Ursprünglich soll Kaffee aus Äthiopien stammen.

Unscheinbar sehen die grünen Bohnen aus, die aus der Kaffeekirsche, die vom Kaffeebaum gepflückt wird, herausgeschält werden, wenn sie in Hertens eintreffen. Zwei Sorten gibt's im Grunde, Arabica (gut und teuer) und Robusta (billiger und bitterer). Ob man Costa-Rica-Bohnen mit kenianischen mischt oder mexikanische mit brasilianischen, das bleibt das Geheimnis

und die Kunst desjenigen, der einkauft, mischt, Probe röstet und verkostet.

Aber auch in den Röstereien wird ständig probiert. „Zwei bis drei Verkostungen pro Woche sind für uns Pflicht“, berichtet Ehrlich. Das bedeutet: Zwei volle Kannen mit einem Markus-Produkt und dem eines Mitbewerbers werden aufgebrüht, dabei die Kaffeemenge exakt abgewogen, das Wasser dosiert. Davon müssen die Mitarbeiter jeweils eine Tasse – schwarz, natürlich – trinken und benoten. Ohne zu wissen, was in den Tassen ist. Detlev Günther: „Wir möchten, dass jeder unserer Mitarbeiter ins Geschäft geht, ein Kaffeepaket betrachtet und stolz darauf ist, dass er etwas Gutes gemacht hat.“

Gut, weil lecker, riecht es bei Arkade. Das liegt an der Käse- und Schinkenvielfalt, aber auch ganz besonders an den Costa-Rica-Bohnen, die Susanne Brinkmann (41) gerade mahlt. „Aaah!“ sagen zwei Kundinnen wie aus einem

ZWEI STARKE GESUNDHEITSPARTNER FÜR HERTEN

AKTIV FÜR IHRE GESUNDHEIT



Hans-Henning Düdder
Kaiserstraße 62 · 45699 Hertens
Fon 02366 1394 · Fax 02366 35110
Kostenloses Service-Telefon:
0800 2366139



Beatrix Düdder
Ewaldstraße 7 · 45699 Hertens
Fon 02366 35917 · Fax 02366 33529
Kostenloses Service-Telefon:
0800 3591700



infotipps

Kaffeerösterei Arkade
Schlossstraße 25, 45701 Hertens
Tel.: 02 09 / 6 24 17
Markus Kaffee GmbH & Co.KG
Hohewardstraße 345, 45699 Hertens
Tel.: 0 23 66 / 30 60

FOTOS: MIROSLAW LOJKOWSKI