

EDOUARD THOMAS, KAFFEE-EXPERTE

Das Geheimnis eines guten Kaffees

Als Kaffee-Experte bei Nespresso verkoste ich jährlich tausende Tassen Kaffee. Der Kaffee wird dabei nicht getrunken. Man schlürft ihn in den Mund und in den Rachenraum, um die Aromen optimal zur Geltung zu bringen, und spuckt ihn anschliessend wieder aus. Eine Kaffeedegustation hat Parallelen zu einer Weindegustation. Dabei geht alles sehr schnell vor sich. Die Erfahrung lehrt einen, die charakteristischen Eigenschaften eines Kaffees sofort zu identifizieren, feinste Unterschiede zu erkennen und sie benennen zu können. Jeder Kaffee hat, abhängig von seiner Herkunft, ein eigenes Profil: Zitrus-Aromen beispielsweise sind typisch für Kaffee aus Kenia, florale Aromen findet man eher bei Kaffee aus Äthiopien. Um einen perfekten Kaffee herzustellen, werden sorgfältig Bohnen aus unterschiedlichen Herkunftsländern gemischt. Dazu muss man die Eigenschaften der Kaffeebohnen-Sorten genau kennen. Das Mischungsverhältnis sowie die Einzelheiten des Mahlvorgangs und der Röstung werden vor dem Produktionsprozess präzise festgelegt. Um stets dieselbe hohe Qualität zu erreichen, führen wir regelmässige Degustationen von neu produziertem Kaffee durch, den wir mit Referenzmischungen vergleichen.

Der Rohkaffee wird mit dem Schiff aus Übersee geliefert und anschliessend mit der Eisenbahn hierher transportiert, in unser Produktionszentrum in Orbe im Waadtland. Auf dem Weg von der Kaffeepflanzung bis zu uns werden mehrmals Proben aus den Kaffeesäcken entnommen und verkostet. Sobald der Rohkaffee, den man auch grünen Kaffee nennt, hier angekommen ist, wird in unserem Labor eine Probe leicht geröstet und gemahlen. Wir Experten begeben uns anschliessend in den Degustationsraum, wo wir jeden Kaffee individuell testen, unsere Urteile abgeben und diese schliesslich gemeinsam auswerten. Nur wenn wir einen Kaffee für qualitativ gut genug erachten, wird er für die Rösterei freigegeben. Die Bedingungen im Degustationsraum sind so neutral wie möglich: Die Temperatur und die Feuchtigkeit sollten das ganze Jahr über konstant sein. Für mich spielt es keine Rolle, was ich am Abend zuvor gegessen habe; selbst wenn ich Knoblauch zu mir genommen hätte, könnte ich einen leichten Nachgeschmack durch meine Erfahrung wettmachen. Aber freilich achtet man darauf, dass man bei jeder Degustation in bester Verfassung ist. Man raucht also beispielsweise nicht vorher und lutscht auch kein Pfefferminzbonbon.

Der Tisch hier im Degustationsraum ist voll von Kaffeekannen, da wir jeweils mehrere Sorten grünen Kaffees gleichzeitig testen. Die Kaffeekannen wurden von uns eigens zu diesem Zweck entwickelt. Wir degustieren in drei Etappen: Zuerst prüfen wir den Geruch der frisch gerösteten und gemahlten Bohnen. Dann werden die Kaffeekannen zur Hälfte mit heissem Wasser gefüllt. Man wartet zwei, drei Minuten, bis die Hitze gestiegen ist und sich im Kannendeckel die Aromen gefangen haben. Das ist der zweite Schritt der Degustation. Der Geruch im Deckel gibt uns viele weitere Informationen über den Kaffee und seine Zusammensetzung, was uns zur letzten Etappe führt. Wir geben nochmals heisses Wasser hinzu, und dieser Aufguss wird in Tassen gefüllt. Nun kommt ein weiteres Utensil dazu: der massive Silberlöffel, der ebenfalls speziell zu diesem Zweck entwickelt wurde. Das Silber verhindert, dass die Degustation durch Fremdgeschmäcke verfälscht wird. Mit diesem Löffel schlürfen wir den Aufguss ein, der in kleinen Partikeln verdunstet. Flüchtige Aromen wie fruchtige, holzige oder blumige Noten gehen eher in die Nase; die Säure und den Zucker spürt man eher im Mund. Wichtig ist in meinem Beruf, dass ich mir nicht gleich zu Beginn einer Degustation die Zunge verbrenne. Sonst müsste ich zwangsläufig pausieren, bis sich der Geschmackssinn erholt hat. ☝

FOTO: Gaëtan Baly
INTERVIEW: Rebekka Heefeli

