

Frisch geröstete Kaffeebohnen im Fass

Dirk Brüning vom „Liebevoll“ in der Auermühle röstet seit einem den eigenen Kaffeebohnen und kreiert selbst Mischungen.

VON CHRISTIANE BOURS

RATINGEN Ein braunes Holzfasschen machte jetzt die Gäste des Bistros „Petite Affaire“ an der Bechemer Straße neugierig. „Da ist unser Kaffee drin“, erklärte Inhaber Marc Wasser auf Nachfrage, „denn wir haben unseren eigenen Kaffee, den wir immer frisch in Ratingen rösten lassen.“ Bei den Gästen kommt der Kaffee so gut an, dass sich viele das schwarze Pulver gleich mit nach Hause nehmen.

Doch wo bekommen Marc und Houda Wasser ihre frisch gerösteten Kaffeebohnen her? Von einem anderen Ratinger Gastronomen. Dirk Brüning vom „Liebevoll“ in der Auermühle erfüllte sich im vergangenen Jahr einen lange gehegten Wunsch. „Wir haben sehr hohe Ansprüche an unsere Produkte und probieren auch immer Neues aus“, so Brüning. In der Auermühle hat er den Gästen italienischen Kaffee angeboten und wunderte sich, warum der Kaffee so oft unterschiedlich schmeckte.

Der Blick aufs Haltbarkeitsdatum verriet ihm den Grund. „Oft war der Kaffee schon fünf Monate vorher geröstet worden und damit im wahrsten Sinne des Wortes alter Kaffee“, erklärt Brüning. Doch der beste Kaffee ist nunmal der frisch geröstete. Und so überlegte sich

Brüning mit seinen Mitarbeitern, wie man den Kunden den besten Kaffee servieren kann.

Da er sich schon immer für die Herkunft und Produktion von Kaffee interessiert hatte, vertiefte er sich nun noch mehr in das Thema und schaute sich auf Messen um. Dabei wurde er in seiner Meinung nur bestärkt, wie wichtig für die Qualität die Röstung ist. „Dass die Kunden sich frisch gerösteten Kaffee wünschen, sieht man schon daran, dass es in fast allen Städten inzwischen Röstereien gibt.“

Er selbst hat sich für die Röstmaschine der Firma Probat aus Emmerich entschieden, die seit 1868 Kaffeebohnen röstet und der Marktfüh-

rer in Deutschland ist. Unklar hat er auch mit den verschiedenen Kaffeesorten experimentiert und so seine ganz eigene Mischung entwickelt. Die Kaffeebohnen kommen aus Ländern wie Bolivien, Guatemala, Peru, Kenia oder Indonesien.

Seinen Gästen bietet er eine Mischung aus Arabica und Robusta. „Arabica ist milder und freundlicher“, so Brüning, „hat mehr Koffein und ist ein guter Wachmacher, den man morgens braucht.“ Bevor er sich für die Papiermühle neben der Auermühle, ansah, hat er sich ausführlich beraten lassen und probiert.

Besonders die Sorte Guatemala hat es ihm dank der leichteren Kolonnennote angetan. Sie ist allen seiner Mischungen ein „Los Volcanes“ heißt die Sorte. Denn die Kaffeebohnen wachsen auf Vulkankegeln, höher die Lage, desto lauter wachen die Pflanzen und intensiver wird der Geschmack.

Die frisch gerösteten Kaffeebohnen werden – ganz edel – in Holzfüßchen gefüllt. „Denn die Bohnen müssen noch entgeröstet werden.“

SEMINARE

Was man über Kaffee wissen sollte

Dirk Brüning röstet nicht nur für sich und andere Gastronomen. Er bietet frisch gerösteten und individuell zusammengestellten Kaffee **auch für Büros** an.

Außerdem bietet er Seminare über Kaffee für **fünf bis zehn Personen** an. Weitere Informationen gibt es telefonisch unter 89 294 80 oder im Internet unter www.liebevoll.de.



Dirk Brüning, Chef der Auermühle, testet den frisch von Daniel List gerösteten

Kaffee

RP-FOTO: ACHIM BLAZY