

Berliner Wirtschaft

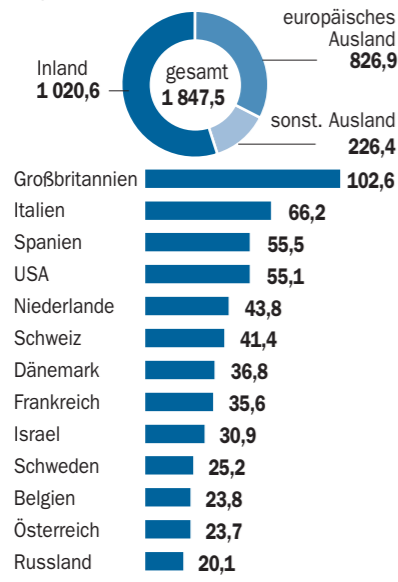
Das richtige Röstzeug

Kleine Privatröstereien mit ganz unterschiedlichen Ansätzen versprechen Genuss und Qualität. Dafür zahlen die Kunden bereitwillig mehr

BERLINTREND

Wie viel Berlin-Besucher ausgeben

Ausgaben in Millionen Euro, Januar bis April 2016



Die Berlin-Touristen bieten nicht nur für die hiesigen Hoteliers und Pensionsbetreiber die Lebensgrundlage, auch für Einzelhändler und Gastwirte sind sie eine wichtige Kundengruppe. Insgesamt 1,85 Milliarden Euro brachten Hauptstadt-Besucher in den ersten vier Monaten des Jahres in die Stadt, wobei vor allem die britischen Touristen die Kassen klingeln ließen. Rund 103 Millionen Euro gaben sie zwischen Januar und April in Berlin aus. Das dürfte sich nach der Brexit-Entscheidung aber ändern. Die Investitionsbank Berlin hat mögliche Folgen untersucht. Kämen bis zu 20 Prozent weniger britische Touristen nach Berlin, so die Prognose, gingen pro Jahr etwa 60 Millionen Euro Umsatz für die Hauptstadt verloren. Betrachtet man zusätzlich die gesunkene Kaufkraft der weiterhin nach Berlin kommenden Briten, so würde sich der Verlust sogar auf bis zu 100 Millionen Euro pro Jahr summieren. (BLZ)

VON TORSTEN LANDSBERG

Die Zeiten, in denen kalter Kaffee allein als geflügeltes Wort für etwas altes, längst vergangenes stand, sind vorbei. Robert Stock, einer der beiden Inhaber der Kaffeerösterei Tres Cabezas, empfiehlt ein Glas Panama Geisha: ein auf Eiswürfeln servierter Kaffee, cold brew, versteht sich. Mit dem altbekannten Eiskaffee hat die Geisha wenig gemein, sie ist ein leichtes Kaffee-Erfrischungsgetränk – und eine begehrte Varietät, erklärt Stock.

Vor 14 Jahren haben die Tres Cabezas in Friedrichshain ihren ersten Laden eröffnet, am bekanntesten ist heute ihr Berlin-Kaffee, den es auch in einigen Supermärkten zu kaufen gibt. Die Zahl der kleinen Privatröstereien in Berlin steigt, und mit ihnen kommen immer neue Kreationen auf den Markt. Ist da noch Platz für mehr?

Ja, meint Stocks Kompagnon Sascha Spittel. Sie selbst haben vor ein paar Tagen in Mitte ihren dritten Laden eröffnet, auch die wachsende Konkurrenz sei kein Problem. Spittel spricht von nicht weniger als einer Revolution: „Beim Thema Kaffee nimmt die Bedeutung von Direktbezug weltweit zu“, sagt er. Die Entwicklung stehe noch ziemlich am Anfang. „Diese Nähe zu den Produzenten ist überwältigend.“ Der Austausch gehe über den Import von Kaffee weit hinaus: Wie lässt sich die Natur schonen, wie können Tiere geschützt werden, was brauchen die Bauern?

Sascha Spittel, 44, hat selbst vier Jahre eine Plantage in Costa Rica betrieben. „Hartes Brot“, sagt er. Und eine gute Schule. Zu ihren Bauern pflegen die beiden Geschäftsführer enge Beziehungen. „Wir wohnen bei denen, wenn wir dort sind“, sagt Robert Stock, ein gelernter Koch. Sa-



Alexander Sager betreibt seine eigene Rösterei seit zehn Jahren.

scha Spittel ist eigentlich Bauingenieur. „Es gibt viele Quereinsteiger in der Branche“, sagt er. Und nur selten steige mal jemand aus.

Tres Cabezas hat knapp 20 Mitarbeiter und beliefert viele Gastronomen und Hotels, schult deren Mitarbeiter, vertreibt Kaffeemaschinen. Zweimal die Woche rösten sie in Friedrichshain selbst, 90 Prozent haben sie an einen Lohnröster ausgelagert, 100 Tonnen sind es insgesamt im Jahr. Wer für den eigenen

Bedarf zu ihnen kommt, muss für das Pfund Kaffee rund 15 Euro zahlen. „Das akzeptieren Kunden nur im direkten Verkauf, man muss ihnen erklären, wie der Preis entsteht“, sagt Spittel.

Die Kaffeewirtschaft durchläuft momentan die sogenannte dritte Welle. Die erste liegt mehr als 50 Jahre zurück und bezeichnet die Ära des Wirtschaftswunders, in der Kaffee plötzlich für jedermann erschwinglich im Supermarkt erhält-

lich war. Die zweite Welle liegt noch nicht so lange zurück und bezieht sich auf den Trend, Kaffee in allen erdenklichen Milchvariationen wie dem Latte Macchiato zu servieren und in Pappbechern mitzunehmen.

Die dritte Welle steht nun für die Rückbesinnung und Reduzierung auf das Wesentliche. Doch schon ist kulturkritisch vom Hipster-Kaffee die Rede, denn auch das Wesentliche kann vielfältig sein: Ob Kaffee aus Bohnen verschiedener Herkunft gemischt werden oder ausschließlich single origin sein darf, kann ebenso zur Glaubensfrage werden wie der richtige Mahlgrad, der Aufguss left handed und die Aufbereitung der Bohne nass oder lieber honey processed.

Wie das Bier mit den Craft-Mikrobrauereien hat sich auch Kaffee endgültig vom Genussmittel zum Statussymbol entwickelt. Für Kaffees, deren Pflanzen nur unter idealen Bedingungen wachsen, werden bei Versteigerungen bis zu 80 Euro pro Kilo gezahlt. Aus früheren Abfallprodukten wie der Kaffeekirsche entstehen heute teeähnliche Aufgussgetränke.

Der Vorsitzende der Deutschen Röstergilde, Günther Schröder, beobachtet „seit 10 bis 15 Jahren, dass private Röstereien zunehmen“. Die Verbraucher würden bewusster einkaufen und konsumieren und wüssten zu schätzen, wenn der Kaffee direkt vom Ursprung komme und eine Geschichte habe. Schröder erzählt von Bauern, die anderthalb Hektar Land bewirtschaften und nur 500 US-Dollar im Jahr einnehmen. „Das muss sich ändern“, sagt er. Daran wirken immer mehr Privatröste-

ereien mit, von denen viele mit den Bauern direkt oder über Importeure Preise vereinbaren, die für beide Seiten fair sind.

In Deutschland gab es mal 6 000 kleine Röstereien, ehe die Zahl nach dem Durchbruch des Industriekaffees während der ersten Welle auf 300 zurückging. Heute schätzt Schröder die Zahl deutschlandweit schon wieder auf 600 bis 1 000. Mit ihnen wachse auch ein Bewusstsein für Qualität, meint Günther Schröder. Er verweist auf die Kaffeesteuer: 2,19 Euro fallen in Deutschland pro Kilogramm an. „Da kann sich jeder denken, was in einem Supermarkt-Kaffee für fünf Euro an Kaffeesubstanz enthalten ist.“

In der kleinen Rösterei in den S-Bahnbögen gegenüber vom Theater des Westens wird der Inhaber noch präziser. Alexander Sager zeigt Fotos von einer rohen Ernte: kaputte Bohnen, mindere Qualität. „Früher war das Fegekaffee, den durften die Hafnarbeiter auffegen und mitnehmen“, erzählt Alexander Sager. Heute entstehe aus solchen Bohnen der Industriekaffee im Supermarktregal. „Wer das weiß, ist schnell bereit, mehr Geld zu zahlen“, sagt Sager, während er frisch gemahlene Arabica-Espresso in goldfarbenen Beuteln abpackt.

Unterstützung für die Bauern

Seit zehn Jahren betreibt der 48-Jährige seine eigene Rösterei. Auch er ist Quereinsteiger, hat als Schaufensterdekorateur und technischer Zeichner gearbeitet, ehe er sich beim Hamburger Großröster Darboven das nötige Röstzeug aneignete. Sager ist so etwas wie der Gegenentwurf zu den hippen Läden in Kreuzberg, Friedrichshain und Mitte. „Ich sehe mich in der Tradition klassischer Röster, mit Aufmerksamkeit dem Neuen gegenüber“, sagt er.

Natürlich hätten Experimente bei der Zusammensetzung neuer Kreationen ihre Berechtigung, „aber ich rede lieber vom klassischen Handwerk, ohne die Sache zu überhöhen“. Sagers Sortiment beschränkt sich auf 12 bis 15 Sorten, seine Kunden erwarteten, die gleiche Qualität beim nächsten Einkauf wieder zu bekommen. Auch Sager beliefert Gastronomen und einige Supermärkte. Neben dem Genuss spiele Verantwortung eine große Rolle, sagt er. Sager bezieht seinen Kaffee über einen Importeur, gerade hat er zwei Projektkaffees ins Sortiment genommen: Mit einem werden mexikanische Kinder von Plantagenarbeitern schulisch gefördert, mit dem anderen Bäuerinnen in Nicaragua.

Alexander Sager hat noch zu tun. Einmal täglich röstet er mit seiner Probat-Maschine, jede Sorte einzeln, gemischt wird später. Danach ist er Barista im angeschlossenen Café, dann Verpacker, Auslieferer und am späten Abend Buchhalter. „Ich traue mich noch nicht, Aufgaben abzugeben“, sagt Sager. Kaffee sei auch Vertrauenssache.

STARKES GEBRÄU

Mythos: Schön, wach, süchtig? Es gibt zahllose Mythen darüber, was Kaffee mit dem Menschen macht. Klar scheint, dass Kaffee weit weniger gesundheitsschädlich ist, als noch vor einigen Jahren angenommen wurde. Trotzdem erscheinen jedes Jahr neue Studien über die Wirkung von Kaffee und seinen rund 1 000 Inhaltsstoffen.

Herkunft: Der meiste nach Deutschland importierte Rohkaffee stammt aus Brasilien, Vietnam und Honduras.

Verbrauch: Der deutsche Kaffeemarkt ist der drittgrößte der Welt. Nur in Brasilien und den USA wird mehr verkauft. Der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch liegt mit 162 Litern über dem von Mineralwasser (143,5) und Bier (107).

Zubereitung: Sascha Spittel von Tres Cabezas empfiehlt, den Kaffee vor dem Aufbrühen unbedingt selbst zu mahlen. Das ideale Verhältnis hänge vom individuellen Geschmack ab, Sechs Gramm Kaffee auf 100 Milliliter Wasser seien aber eine gute Basis zum Herantesten. Für guten Kaffee zahlen seine Kunden schon mal 15 Euro pro Pfund.



Täglich wird geröstet, jede Sorte einzeln und dann gemischt.

SCHNELLER ZUR PASSENDEN WOHNUNG.

MIT EINER RIESIGEN AUSWAHL AN IMMOBILIEN.

Finden Sie jetzt das perfekte Zuhause in Ihrer Region:
berliner-zeitung.immowelt.de

Eine Welt voller Zuhause