



The Art of Blending...

# KAFFEE

von Benjamin Hohlmann

*Die Espressi sind kürzer und besser als noch vor einigen Jahrzehnten. Wir leben längst in der dritten Kaffee-Welle: Der Stellenwert von Kaffee ist so hoch wie noch nie, der Filterkaffee ist zurück und es war noch nie einfacher, viel Geld für Kaffee auszugeben mit Kilopreisen bis über CHF 200, vereinzelt gar CHF 500, für gerösteten Kaffee. Das Orchester besteht klar aus Blends – auch wenn die erste Geige vielleicht von «Single Origin Kaffees» gespielt wird.*

## Blend oder Single Origin

Beim Kaffee ist es wie bei fast allen anderen Produkten im Gourmet- und Spezialitätenbereich. Je sortenreiner desto exklusiver, differenzierter und besser. Das, das aktuelle Credo der Spezialitätenszene. Doch am Anfang steht der Blend. Schon aus ganz praktischen Gründen. Kaffee wird in den meisten Regionen der Welt einmal im Jahr geerntet. Ein Pflücker läuft von Strauch zu Strauch

und erntet die kirschähnlichen Früchte. Viele Produzenten sind Kleinbauern und auf ihren Farmen wachsen unterschiedliche Arabica-Varietäten. Typicas, Catuáis, Bourbon. Beim Ernten landen die Kirschen gemeinsam im Korb und werden gemischt gewaschen, getrocknet und eingesackt. Das Resultat: der Farm-Blend. Das Gros der weltweit verarbeiteten Kaffees wird dann erneut vermischt. Kaffees aus ganzen Regio-

nen werden zusammengefasst und unter dem Namen des Verschiffungshafens als «Santos» oder als Länderkaffee mit einer Einstufung nach Höhe, Grösse oder Dichte wie Honduras SHG (Strictly high grown) vermarktet. Diese Kaffees werden als Commodity über die Kaffee-Börsen in New York und London gehandelt. Sie landen in günstigen Volumen-Blends und sind in den seltensten Fällen auf der Verpackung gekennzeichnet.

## Ein neues Bewusstsein für Qualität

Über die letzten 20 Jahre hat sich im Kaffee eine Qualitätsrevolution vollzogen. Der Kaffee hat von anderen komplexen Genussprodukten wie dem Wein gelernt und eine eigene Sprache der Kaffeensensorik entwickelt. Durch die Möglichkeit, Kaffee viel differenzierter zu beschreiben und zu bewerten, ist ein reger Austausch zwischen Kaffeeproduzenten auf der einen Seite und Röstern und Baristi auf der anderen Seite entstanden.

Produzenten begannen gezielt einzelne Varietäten voneinander zu trennen und Farmen aufgrund der Topografie, Sonneneinstrahlung und Schattendichte einzuteilen. Die so entstandenen Lots wurden einzeln verarbeitet, es folgte die Analyse in der Tasse. Immer aussergewöhnlichere Geschmacksprofile waren die Folge. Dieser Austausch über Kaffeequalität und Geschmacksprofile löste eine Revolution im Kaffeesektor aus. Röster veränderten die Art und Weise der Röstung. Ihr Ziel war es fortan, die besonderen Noten der sortenreinen Kaffees zu zeigen. Über Jahrzehnte wurde tendenziell dunkel geröstet und Noten von karamellisiertem Zucker, Schokolade und Nuss standen im Vordergrund. In der Folge ging es immer mehr darum, die aussergewöhnlichen Noten in der Tasse zu zeigen. Fruchttige, zitrische und florale Noten waren das Ergebnis. Es wurde heller geröstet, um mehr vom «Terroir» in der Tasse zu zeigen. Café-Bars und Baristi griffen das auf und vermarkteten diese Kaffees als Single Origins, Micro- und Nano-Lots. Diese Entwicklung hat viele Gewinner. Der Rohkaffeepreis für derartige Kaffees liegt heute bei einem Vielfachen des Börsenpreises. Ein durchschnittlicher Spezialitätenkaffee wird für CHF 7.00 verkauft, während der Börsenpreis derzeit bei rund CHF 2.40 pro Kilogramm liegt. Aussergewöhnliche Top-Lots

gehen für mehrere hundert Franken über den Tresen. Das ist für den mittelgrossen Kleinbauern mit Zugang zu Wissensquellen und dem internationalen Markt die Chance für den Sprung aus der in der Kaffeeproduktion üblichen Armutsfalle. Und in den europäischen Grossstädten haben sich Kleinröster und trendige Szene-Cafés wie das Coffee in Zürich oder The Barn in Berlin enorme Reputation aufgebaut.

## Hohe Qualität – auch bei den Blends

Der Blend hat weiterhin seine Berechtigung. Zum einen ist nicht jeder Kaffee ein herausragender Spezialitätenkaffee. Jeder Kaffeeproduzent erntet zu einem grösseren Teil auch mittlere oder schlechtere Qualitäten. Doch alle suchen einen Markt und Abnehmer. Im Blend lassen sich die Stärken von Kaffees vereinen und somit eine solide Durchschnittsqualität schaffen. Durch Blends wird über das Jahr eine konstante Qualität mit einem gleichbleibenden Geschmacksprofil sichergestellt. Das ist für bekannte Marken entscheidend. Es ändern sich zum Teil die Komponenten und die Zusammensetzung, aber das Geschmacksprofil bleibt nahezu gleich. Kommerzielle Gesichtspunkte hängen eng mit qualitativen zusammen. Ein qualitativ guter Blend ist in der Zusammenstellung fast immer günstiger

in der Herstellung als ein guter sortenreiner Kaffee. Neue Versuche zielen darauf ab, die besten Kaffees durch Blending noch besser zu machen. Hier gibt es im Kaffeebereich jedoch viele Herausforderungen. Das liegt insbesondere daran, dass der Kaffee nach dem Rösten noch kein fertiges Produkt ist. Im Unterschied zu Wein oder Whisk(e)y muss er erst noch gebrüht werden. Und unterschiedliche Kaffees haben eine unterschiedliche Löslichkeit und in der Regel auch verschiedene Sweet Spots, die bei unterschiedlichen Brüh-Temperaturen erreicht werden. Deshalb ist das Blenden und Brühen von Top-Kaffees vielleicht das herausforderndste im Kaffeebereich überhaupt.



**Benjamin Hohlmann**

Benjamin Hohlmann ist Gründer der Kaffeekademie «Die Kaffeemacher». Neben Kursen und Workshops beschäftigt er sich intensiv mit Kaffee – vom Rösten über das Brühen bis zum Geniessen. Seit einem Jahr ist er mit den Kaffeemachern zudem Mitinhaber der Finca Santa Rita im Norden von Nicaragua. Hohlmann ist regelmässig an nationalen und internationalen Meisterschaften – als Teilnehmer und als Coach.

Die Kaffeemacher GmbH, Münchenstein  
kaffeemacher.ch