



# Das Glück in der Tasse

Noten von Schokolade, Himbeer und Nougat, feine Röstaromen – ein richtig guter Kaffee ist ein Fest für die Sinne.  
 Doch was macht einen richtig guten Kaffee aus?  
 Ein Besuch bei der Kaffeerösterei Supremo in Unterhaching

TEXT INGE AHRENS

FOTOS OLAF TAMM



**D**as Mahlen frischer Kaffeebohnen mit der Handmühle ist morgendliche Musik. Blubbert der Mokka in der Kanne hoch, kriegt mein Tag Beine. Wenn jetzt noch die Tasse ein wenig vorgewärmt ist und die lauwarml Milch mit dem Schneebesensahnig aufgeschlagen – ach, herrlich. Kaffee lässt wohl niemanden kalt. Kaum ein Getränk, das so viele positive Gefühle weckt. Kaffee ist Wachheit, Lebenslust, Energie, aber auch Genuss, Entspannung und Erholung. Der Duft ruft wohlige Erinnerungen hervor, sein gemeinsames Trinken steht bis heute für Geselligkeit und Freundschaft. Eines aber sollte Kaffee immer sein, um die Sinne zu berühren: von guter Qualität. Doch was ist gute Qualität? Das möchte ich bei Supremo erfahren, einer Rösterei nahe München, die zu den besten Deutschlands gehört. Bei Supremo kümmert man sich um

alles selbst: die Auswahl der weltweiten Produzenten, den Anbau, den Transport, die Lagerung, die Röstung, das Mischen, Mahlen und Verpacken.

Das Paradies kündigt sich zuerst der Nase an. Durch die stille Wohnstraße im bayerischen Unterhaching bei München zieht der unwiderstehliche Duft von frischem Kaffee. Mitten zwischen Einfamilienhäusern befindet sich der Betrieb der Familie Braune. Inhaber Bernd Braune, seine Frau Veronika, der Sohn Raphael Braune mit seiner Frau Sally, die Töchter Bianca Kulik und Rahel Braune, Rahels Partner Merouane Chachoua – sie alle gehören zum Unternehmen. Großmutter Gretl Braune steuert hin und wieder einen Kuchen bei. Der wird im hauseigenen Café gerade aus dem Ofen gezogen. Am Tresen haben sich schon die Stammgäste aus der Nachbarschaft zum Pauschen versammelt. ▷



Das Café ist der Mittelpunkt des Unternehmens, hell, modern und gemütlich eingerichtet. Drum herum gruppieren sich Büros auf zwei Ebenen, Lager, Rösterei – und der Humidor, ein Raum mit genau abgestimmter Temperatur, Luftzirkulation und Feuchtigkeit, wo der Rohkaffee lagert.

Der aus dem badischen Freiburg gebürtige Bernd Braune, 60, war zu Beginn der neunziger Jahre mit seiner Familie ins Silicon Valley nach Kalifornien gezogen. Dort arbeitete er als Programmierer in der IT-Branche. Als Sohn Raphael, heute 37, kurz nach dem Jahr 2000 zum Zivildienst nach Deutschland musste, beschloss auch die Familie, in die Heimat zurückzukehren. Etwas Neues wollten sie dort machen. „Kaffee hatte uns schon in Amerika begeistert“, erzählt Bernd Braune. Damals hatten sich in den USA bereits die ersten kleinen Röstereien gegründet, die hochwertigen Kaffee direkt vom Erzeuger anboten, fernab der Industrieprodukte und ihres Massengeschmacks. Ein Trend entstand, der wenig später auch Europa erreichte. Als eine der Ersten entwickelten Braunes die Idee, so ein Unternehmen in Deutschland aufzubauen. Alle Familienmitglieder machten mit. Im Jahr 2005 wurde Supremo gegründet.

**E**rste Kontakte zu hervorragenden Produzenten knüpfen die Braunes auf Messen und bei Kaffeeverbänden, so ging es langsam weiter. Bis heute reisen die Familienmitglieder abwechselnd um die Welt, immer auf der Suche nach neuen Spitzenprodukten. Entdeckungen machen sie auch, wenn sie als Juroren zu weltweiten Kaffeeverkostungen eingeladen sind. „Wir lernen nie aus“, sagt Bernd Braune. 80 Prozent aller Bohnen beziehen sie direkt von kleinen Betrieben, die sie persönlich kennen und regelmäßig besuchen, um die Qualität zu prüfen. „Wir wissen, wie sie arbeiten. Bei uns dürfen die Bauern mitreden. Wir unterstützen sie, indem wir ihnen beispielsweise neue Stecklinge von unseren bevorzugten Sorten geben. Da wir auf Zwischenhändler verzichten, verdienen die Bauern viel mehr, und unsere Kunden können den Weg des Kaffees verfolgen.“

In meinem Kopf bleiben viele Fragezeichen. Florian Seelig ist ausgebildeter Barista und einer von vier fest angestellten Kollegen im Café von Supremo. Florian weiß alles über die Bohnen, ihre Verarbeitung und Zubereitung. Er

brüht mir einen handgefilterten Kaffee auf, die Sorte verrät er noch nicht, ich soll probieren. Momentan, so erklärt der Barista, gehe der Trend weg von den hochwertigen Maschinen, mit all ihren Kapseln und Pads, zurück zum handgefilterten Kaffee wie in Großmutterns Zeiten.

Die langsame Zubereitungsart wird heute wiederentdeckt, weil sie einen milden, aber geschmacklich vielfältigen und klaren Kaffee ergibt. Drei Minuten dauert so ein Vorgang, doch man muss es richtig machen. Florian zeigt, wie: Zuerst gießt er kochend heißes Wasser in den leeren Papierfilter, um eventuellen Eigengeschmack und unerwünschte Kleinstpartikel auszuspülen. Dann nimmt er 12 Gramm Kaffee mittlerer Körnung für 200 Milliliter Wasser. Das gießt er schwallweise ein. Mit kreisenden Bewegungen, um die gesamte Pulvermenge zu befeuchten. Den ersten Aufguss lässt er 20 Sekunden quellen. Dann kommt der nächste. „Beim Filtern lernt man am besten die verschiedenen Kaffees kennen“, sagt Raphael. „Er kommt unverfälscht rüber.“ Schon durch den Duft, der bei diesem geradezu meditativen Vorgang aufsteigt. Florian stellt mir die Tasse hin. Es dauert einen Moment, bis meine Nase ein deutliches Signal meldet. Doch was meldet sie da? „Himbeeren!“, verkündet Raphael Braune. Ich habe einen Arabica Caturra bekommen, zu dessen typischen Noten Himbeere gehört, angebaut von Marco Rojas in Costa Rica, auf 1550 Meter Höhe. „Eine Rarität“, schwärmt Raphael. Ich schließe die Augen, spüre etwas Cremiges und leichte Säure. Kenner schmecken sogar Nougatnoten heraus. „Klar, fein und fruchtig. Dieser Kaffee liegt genau im Trend“, sagt Florian Seelig.

Fast 80 Prozent der weltweit angebauten Kaffeepflanzen gehören zu der Sorte Arabica mitsamt ihren Untersorten, die man Varietäten nennt. Arabica-Pflanzen liefern sehr gute Qualität, sind aber anspruchsvoll. Sie mögen es weder zu heiß noch zu kalt, warm soll es sein, und zwar ganzjährig. Überdies brauchen sie viel Wasser und scheuen direkte Sonne. Arabica gedeiht daher am besten in den Bergregionen rund um den Äquator, wo es nie zu heiß wird und schattenspendende Bäume die empfindlichen Sträucher beschirmen.

Ich lerne, dass sich Arabica von seiner vorteilhaftesten Seite zeigt, wenn er über 1200 Meter Höhe wächst. „Der Sauerstoffgehalt in der Höhe ist ge-

**Kostbare Bohnen** Bernd und Raphael Braune prüfen die Spitzenprodukte aus aller Welt im Rohkaffeelager



ringer als im Tal. Der Baum muss sich anstrengen. Er setzt daher alle Kraft in seine Nachkommen – und das sind die Kerne der Kaffeekirschen, die später zu Kaffeebohnen werden“, erklärt Raphael Braune. Bei Marco Rojas findet die Varietät Caturra ideale Bedingungen. Rojas’ Plantage liegt so hoch und in einer Region, die so kühl und neblig ist, dass er keine schattenspendenden Bäume benötigt, die normalerweise die Kaffeepflanzen vor zu starker Sonneneinstrahlung schützen sollen. Die Kaffeekirschen entwickeln hier ein einzigartiges Aroma. Rojas pflückt von Hand, wie alle Vertragspartner von Supremo, so kommen keine unbrauchbaren Früchte oder etwa Blätter und Äste zwischen das Erntegut.



**Langsam rösten** ist die Devise von Supremo, damit der Kaffee kräftig schmeckt und trotzdem bekömmlich ist

**D**ie Kaffeekirschen werden dann eine Weile in der Sonne gebadet, dabei nehmen die Kerne einige von den süßen Noten des Fruchtfleischs auf, zu denen bei der Varietät Caturra eben auch Himbeere gehört. Ich trinke noch einen Schluck, schmecke dem nach, was mir eben erzählt wurde. Umwerfend. Nicht umsonst ist die Herkunftsgeschichte jedes Kaffees bei Supremo wichtig. „Der Boden spricht“, so beschreibt das der Chef. Ähnlich wie beim Wein haben die Lage und Bodenzusammensetzung entscheidenden Einfluss auf den Geschmack. Ebenso wie chemische Dünger und Spritzmittel – Braunes Vertragsbauern verzichten darauf. Ein nachhaltiger Anbau ist dem Unternehmen wichtig. 140 Sorten hat Supremo derzeit im Sortiment, darunter viele Hochlandkaffees. Da gibt es zum Beispiel den San Roman, den Don Luis auf 1750 Meter Höhe kultiviert. „Ein wunderbarer Arabica, der sahnig nach Mandeln und Schokolade schmeckt“, beschreibt Raphael den Kaffee.

Als Besonderheit gilt auch die Arabica-Sorte Kent, der fruchtige Noten, etwa von Kirsche, nachgesagt werden. Die deutsche Familie Meyer baut sie an den Hängen des Ngorongoro-Kraters in Tansania an. Die zweite weltweit kultivierte Kaffeessorte ist Robusta. Robusta wächst auch im Tiefland, ist deshalb leichter anzubauen als Bergkaffee und darum billiger. Außerdem ist er kräftig, aber in der Regel weniger aro-

matisch. Robusta enthält mindestens doppelt so viel Koffein wie der Arabica. „Aus der Espresso-Kultur ist er nicht mehr wegzudenken“, sagt Raphael Braune. Robusta gibt in einer Mischung (Blend) mit Arabica vor allem dem beliebten Espresso aus der Maschine Fülle, denn reiner Arabica könne beim sekundenschnellen Durchzischen des heißen Wassers sein Aroma gar nicht entfalten. Auch unter Robustas gibt es herausragende Sorten, die für sich allein stehen können. Sehr gute kommen zum Beispiel aus Guatemala, Ecuador, Indien und Indonesien, erklärt

Raphael. Das muss ich kosten. Florian bereitet mir einen Cappuccino vom javanischen „19er“ zu. „Vorsicht, der hat Kick“, lacht Raphael, während ich durch den feinen Milchschaum genießerisch erst die sämige Crema schlürfe und dann einen starken Kaffee schmecke, der die Aromen aller Gewürze Indonesiens in sich zu vereinen scheint.

Nicht zu vergessen ist das Rösten, denn das Rösten entscheidet am Ende über die Säure, Süße, Bitternis und Cremigkeit eines Kaffees. Supremo röstet seine Bohnen selbst, der Röstmeister ist Merouane Chachoua, der Mann von Rahel Braune. Dafür bedient er eine gusseiserne Trommel, die per Computerüberwachung gesteuert wird. „Rösten ist eine Sache der Erfahrung. Da jede Ernte derselben Sorte sich von der vorherigen unterscheidet, wird beim Rösten versucht, die gleichen Geschmacksergebnisse wie im Vorjahr zu erzielen. Das geht nur durch probieren und immer wieder probieren“, sagt Raphael Braune. Am vertrautesten ist uns die dunkle Röstung, sie sorgt im Kaffee für Säure und schmeckt bitter und rauchig. „Wir rösten eher nicht so dunkel“, sagt Bernd Braune. Die helle Röstung ist gerade angesagt, da ent-

faltet sich der Kaffee fruchtiger im Mund, manchmal sogar süßlich. Wer dann noch zu Hause die Bohnen frisch mahlt, hat das Nonplusultra in der Tasse.

Ob Mandel-, Himbeer- oder Schokoladennoten, ob hell oder dunkel geröstet: Die Geschmacksnuancen alle benennen zu können ist nicht entscheidend. Wichtig ist, dass man ein Glücksgefühl beim Trinken empfindet. Und das stellt sich nur ein mit wirklich gutem Kaffee. □

#### Informationen

Supremo Kaffeerösterei,  
Kapellenstr. 9,  
82008 Unterhaching,  
www.supremo-kaffee.de,  
Tel. 089-20 20 86 87 01

**Buchtipps** James Hoffmann:  
„Der Kaffeeatlas.  
Die ganze Welt des Spitzenkaffees“,  
256 S., 29,99 Euro,  
Hallwag, München 2015