

Knack die Bohne: Kulturprogramm der LG in der Wehringer Bohnenschmiede

Was macht einen perfekten Morgen aus? Ein entspannter Waldlauf vor dem Frühstück? Eine kühle Schwimmrunde im Baggersee? Ausgeschlafen und gut gelaunt ins Tagesgeschehen aufbrechen? Wie auch immer jede/r einzelne in den Tag starten mag, eine Tasse Kaffee ist bei den Meisten mit von der Partie. Unzählige Sorten und Geschmacksnuancen stehen in der heutigen Zeit zur Verfügung. Einige davon findet man bei Stefan Steidle und Maximilian Schmid in der Wehringer Singoldstraße. Dass Kaffee nicht gleich Kaffee ist, erfuhren die Teilnehmer des LG-Kulturprogramms bei einer Führung durch die Kaffeerösterei „Bohnenschmiede“.

Vor nunmehr elf Jahren starteten Max und Stefan aus einem Hobby heraus und einer selbst entworfenen Röstmaschine nach und nach ein schnell wachsendes Unternehmen, stets auf der Suche nach der Seele des guten Kaffees. „Anfangs suchten wir auf den Homepages von privaten Röstereien nach den für uns passenden Bohnen und starteten unsere eigenen Röstversuche“, beschrieb Stefan die Anfangszeit. „Mittlerweile hat sich unser Name aber schon herumgesprochen und es passierte auch schon einmal, dass plötzlich ein Kaffeehändler aus Südamerika vor unserer Türe stand und uns seine Bohnen anbot“. Den Teilnehmern des Kulturprogramms wurde während seines Vortrags schnell klar, dass dabei die Suche nach der „richtigen“ Bohne eine Wissenschaft für sich ist. Neben den verschiedenen Sorten, z.B. Robusta oder Arabica, spielen auch das Anbaugebiet, die Art der Trocknung bzw. Waschung und natürlich die Röstung eine große Rolle, wenn es um den perfekten Geschmack der Bohne geht. Habe man unter diesen Faktoren das Beste gefunden, komme es natürlich auch immer auf die persönlichen Vorlieben der Konsumenten an, so Stefan Steidle.

Nach einem kurzweiligen, theoretischen Rundkurs durch die Welt des Kaffeeanbaus konnten die Teilnehmer dann live bei verschiedenen Röstungen, u.a. auch mit der mittlerweile professionellen Röstmaschine der Bohnenschmiede, zusehen und die Ergebnisse natürlich auch genüsslich verköstigen. Interessante Erkenntnisse eines informativen Nachmittags: Auch aus der Kaffeekirsche, der Hülle der Bohne, lassen sich schmackhafte Nahrungsmittel herstellen, zudem sollte man Espresso vor dem Trinken zur Mischung der Bitterstoffe immer umrühren!

Heike Reiter