

## Kaffeerösten ist eine Wissenschaft für sich

Für die Vermarktung des Kaffees aus Dikome legen sich viele ehrenamtliche Helferinnen und Helfer ins Zeug / Der Dikome-Verein bürgt für die Qualität.



Ganz langsam hat Viktor Reis den Kaffee der Kleinbauern in Dikome zum Espresso geröstet. Bruchteile von Sekunden entscheiden über Erfolg oder Misserfolg. Foto: Marlies Jung-Knoblich

LANGENAU. Im Kaffeecenter in Langenau herrscht eigentlich immer Betrieb. An diesem Mittwoch ist Viktor Reis dabei, den Rohkaffee aus Dikome (Kamerun) zu Espresso zu verarbeiten. Eine komplizierte Sache, denn der Bruchteil einer Sekunde kann über Erfolg oder Misserfolg entscheiden. "Der Kaffee kann verbrennen, dann war alle Mühe umsonst", erklärt der Röstspezialist. In der letzten Phase des Röstens prüft er kontinuierlich, wie dunkel die Bohne geworden ist.

Viktor Reis, im Dikome-Verein zweiter Vorsitzender, ist im Rösten des Kaffees ehrenamtlicher Profi. Da der Kaffee, der den Kleinbauern in Dikome zu einem fairen Preis vom Dikome-Verein abgekauft wird, in den Handel kommt, "legen wir Wert darauf, dass die Qualität gleichbleibend gut ist", sind sich Viktor Reis und Helfried Heidler völlig einig. "Wir rösten den Kaffee sehr langsam. Diese Art des Röstens bewirkt, dass der Kaffee magenfreundlich ist und kein Sodbrennen verursacht", erklärt Viktor Reis.

Vor dem Rösten besorgt sich Viktor Reis Sack für Sack des Dikome-Kaffees aus dem Lagerraum. Nichts wird dem Zufall überlassen. Viktor Reis kann einer Tabelle entnehmen, wie viel Espresso er rösten muss. An diesen Plan hält er sich minutiös. Und da der Verein 2004 das Rösten und Vermarkten in die eigene Hand genommen hat, wurden dafür auch die Maschinen angeschafft. Die letzten Minuten des Espresso-Röstens sind die entscheidenden. Ständig prüft Viktor Reis die Farbe der Bohnen. Am hellsten sind die Kaffeebohnen, die Bohnen für den Schümli-Kaffee sind lediglich eine Nuance heller als die für den Espresso. Für den Laien fast unmöglich, die Farben auseinander zu halten. Viktor Reis hingegen weiß genau, wann der Zeitpunkt gekommen ist, die Bohnen aus der "Heizkammer" zu entlassen und abzukühlen. Das geht relativ rasch. Danach kommen sie in ein Gerät, das alles, was schwerer als eine Kaffeebohne wiegt, aussondert. "Das garantiert, dass keine Steine, seien sie auch noch so klein, unter die Bohnen gemischt werden", erklärt Helfried Heidler. Die guten Bohnen landen in einem Fass, um für den Verkauf verpackt zu werden.

Die Vermarktung des Dikome-Kaffees klappt inzwischen ausgezeichnet. Beliefert werden der Einzelhandel, die Gastronomie, Einrichtungen wie Schulen oder Tagungshäuser. Hinzu kommen Bestellungen über das Internet. "Allein im

Monat März hatten wir 70 Bestellungen über das Internet", erzählt Helfried Heidler. Im Jahr verschickt der Verein knapp 1000 Pakete Kaffee. Und doch werde nicht gewinnorientiert gearbeitet, aber so, dass nach Möglichkeit schwarze Zahlen über die Vermarktung herauskommen. Und es werde mengenorientiert gewirtschaftet, um den Kleinbauern in Dikome die Abnahme garantieren zu können. Ihnen bezahlt der Dikome-Verein einen fairen Preis für die gelieferte Menge Kaffee. Unterm Strich werde aber weniger Kaffee verarbeitet. Denn der Kaffee müsse nachgetrocknet und schlechte Bohnen oder Steinchen müssten aussortiert werden. Ein Beispiel: 2013 erhielten die Kleinbauern Geld für 23 446 Kilogramm gelieferten Kaffee, für die Vermarktung übrig blieben 19 538 Kilogramm. "Bleibt Geld übrig, wird es für Projekte in Dikome verwendet", erzählt Helfried Heidler. Geld wird aber auch für die laufenden Kosten im Kaffeecenter Langenau gebraucht: Miete, Material, Maschinen und Heizkosten.

In der Maschine werden Kaffeebohnen auch gemischt. Der Anteil von Dikome-Kaffee betrage mindestens 80 Prozent, etwas Brasil und Arabica – ebenfalls aus fairem Handel – komme dazu. Der Dikome-Kaffee werde frei von Chemikalien angebaut. Oft sei der Dikome-Verein gefragt worden, weshalb der Kaffee nicht zertifiziert sei. Wegen der relativ kleinen Einheiten sei der Verein nicht in der Lage, den Kaffee zertifizieren zu lassen. Die Zertifizierung koste auch Geld. Dieses Geld werde lieber für die Kleinbauern ausgegeben und nicht, um ein Gütezeichen zu erhalten. In dieser Einschätzung seien sich die Vereinsmitglieder einig. Und noch etwas ist Helfried Heidler wichtig: Der Dikome-Kaffee aus fairem Handel bleibe kostenmäßig für den Verbraucher erschwinglich. "Wir müssen wie eine Firma organisiert sein", sagt Helfried Heidler. Ohne die vielen freiwilligen Helferinnen und Helfer – vom Rösten bis zum Versand – wäre das Kaffeeprojekt für den Verein nicht zu bewältigen. Auch die Organisation in Dikome selbst muss klappen.

Neben Viktor Reis, der auch die technische Verantwortung hat, rösten Klaus Fleck, Reinhard Scholz, Eduard Hinkel und Hermann Kohler ehrenamtlich Kaffee im Kaffeecenter Langenau.

Autor: Marlies Jung-Knoblich



