

Die Kunst des Röstens: Wie wir den Charakter eines Kaffees zur vollen Entfaltung bringen

Erst durch den komplexen Röstprozess entwickelt die Kaffeebohne ihr volles Potenzial an Aromen. Dabei ist das Rösten auf den Punkt ein Kunsthandwerk sondergleichen. In der neuen Rösterei von Rast Kaffee verbinden wir in den vier Röstphasen Fingerspitzengefühl, Expertenwissen und allerneuste Technik. Blicken Sie mit uns über die Schultern des Röstmeisters!

Adrian Gisler

Die Rösterei: Das ist das Herzstück unseres Unternehmens. Sie wurde exakt auf unsere Bedürfnisse geplant und umgesetzt und nimmt entsprechend einen grossen Teil des Erdgeschosses ein. Die grosszügigen Glasfronten machen unsere Arbeit und unser modernes Arbeitsumfeld transparent für alle Besucherinnen und Besucher und Kundinnen und Kunden, die im Shop unseren Kaffee beziehen. Wir machen die Kunst des Röstens erlebbar. Keine Inszenierung, sondern die direkte Sicht auf unser tägliches Kunsthandwerk. So bringen wir Produktion und Besuchende zusammen.

Zukunft trifft auf Tradition

Aus dem angrenzenden Lager gelangt der Rohkaffee in die Rösttrommeln. Hier treffen sich Tradition und Zukunft. Zum einen sind die neuen Rösttrommeln auf dem neusten technologischen Stand und individuell für unseren Bedarf entwickelt, gebaut und installiert worden. Die neuen 90-, 15- und Zwei-Kilo-Röster erfüllen unsere hohen Anforderungen zu 100 Prozent. Genauso wie der ertüchtigte Probat-Trommelröster mit Jahrgang 1954. Die beiden Rösttrommel-Generationen stehen nebeneinander und zugleich im direkten Zusammenspiel. Ein Zusammenspiel, in dem die konstante und präzise Röstung genauso fundamental ist wie der Aspekt der Nachhaltigkeit mit kompletter Wärmeisolierung und einer klimafreundlichen Betriebsbilanz.

Charaktermerkmale zur Entfaltung bringen

Rösten verlangt absolutes Fingerspitzengefühl, höchstes Expertenwissen – und neuste Technologie. Eine spezielle Software ermöglicht es, den Röstprozess auf dem Bildschirm zu verfolgen und bei Bedarf anzupassen. Denn jeder Rohkaffee verhält sich beim Rösten anders. Wir prüfen diesen daher ganz genau auf verschiedene Parameter wie Feuchtigkeit, Optik oder Dichte. Hochwertiger Kaffee besitzt individuelle Charaktermerkmale. Diese werden durch die Röstung gezielt herausgearbeitet, sodass sich die vielzähligen Aromastoffe entfalten können. Kaffee ist eines der aromatischsten Lebensmittel – und weist mit über 800 unterschiedlichen Aromen deutlich mehr auf als beispielsweise Wein.

Rösten in vier Phasen

Die vier Phasen des Röstprozesses besitzen einen unterschiedlichen Einfluss auf das Geschmacksprofil des Kaffees: Während der 1. Phase, der sogenannten Homogenisierung, nehmen die Bohnen Temperatur auf und gleichen sich an. In der 2. Phase, der Trocknung, geben die Kaffeebohnen einen leichten Wasserdampf ab. Der Kaffee verliert an Feuchtigkeit und zugleich an Chlorogensäure. In der 3. Phase, der Pyrolyse, passiert unter anderem die Maillard-Reaktion, die Geschmack, Textur und Geruch beeinflusst, und es ändert sich die Farbe des Rohkaffees in das typische Braun des Röstkaffees. Proteine reagieren mit redu-

zierenden Zuckern und bilden Melatonine und andere Stoffe, die dem Kaffee seinen typischen Geschmack verleihen. In der 4. Phase, der Ausrüstung, glättet sich die raue Oberfläche der Kaffeebohnen wieder. Nun wird auch die Bitterkeit durch Karamellisieren der Zucker gesteuert.

Röstprofil entscheidet

Das Röstprofil ist entscheidend für die Geschmacksbildung des Kaffees. Auch bei gleicher Rösttiefe entwickelt der Kaffee – ja nach Röstprofil – einen unterschiedlichen Geschmack. Für jede Einzelsorte und für jede Mischung erstellen wir ein eigenes Röstprofil mit der optimalen Temperaturverlaufskurve. Dazu ist vor allem viel Erfahrung notwendig. Ebenso entwickeln wir unsere Röstprofile ständig weiter, indem wir die gerösteten Kaffees immer wieder verkosten, bewerten und aus den Resultaten weitere Optimierungen ableiten. Damit garantieren wir eine systematische Qualitätskontrolle. Die von uns erstellten individuellen Röstprofile garantieren die maximale Entwicklung der Geschmacks- und Aromenpotenziale des jeweiligen Kaffees. Da aber auch äussere Bedingungen wie Luftdruck, Wetter und Jahreszeiten einen Einfluss auf das Röstverfahren haben, müssen unsere Röster jederzeit situativ auf Änderungen und Abweichungen eingehen und den Röstprozesse individuell steuern können.

Eine Kaffeebohne – verschiedene Geschmacksnuancen

Aus derselben Kaffeebohne kann durch unterschiedliche Röstgrade und Röstkurven ein Kaffee oder ein Espresso mit verschiedenen Geschmacksnuancen entwickelt werden. Da sich die Säure im Kaffee über den Röstverlauf abbaut, gilt: je heller die Röstung, umso mehr Fruchtsäure – je dunkler die Röstung, umso ausgeprägtere Bitterstoffe und kräftiger der Kaffee. Eine helle Röstung eignet sich für drucklose Zubereitungsmethoden wie dem Filterkaffee, die mittlere Röstung kommt typischerweise für den Café Crème infrage und die tendenziell dunklere Röstung ist ideal für die Espresso-Zubereitung am Siebträger.

Der Experte

Adrian Gisler leitet zusammen mit Evelyne Rast und Beatrice Rast die Rösterei Rast Kaffee mit Sitz in Ebikon bei Luzern. Das inhabergeführte Familienunternehmen gewann 2022 zum zweiten Mal die Auszeichnung «Röster des Jahres».

rast.ch



Der Autor und ausgebildete Röstmeister Adrian Gisler mit dem Expertenblick beim «Probeziehen», um zu erkennen, in welchem Stadium sich der Röstprozess befindet.