

LOT

NEUES SCHWARZ Journal

INHALT

S. 4 Editorial

S. 6 Taste the unknown:
Wie wir unsere Sensorik schärfen



S. 12 Ein System muss neu
gedacht werden:
Kaffeeanbau in Brasilien



S. 18 Die Kaffee Kuratorin
von Peru

S. 24 Ein Mann, der wagt
und gewinnt:
Daniel Ortega im Porträt

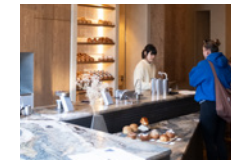


S. 30 Kulturelles Eintauchen
Südamerika in Bildern

S. 38 Was mich antreibt,
ist die Veränderung
Interview mit Sancoffee

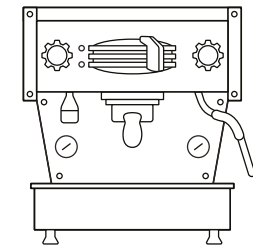


S. 42 Ein Tag in Amsterdam
mit Maurice Kilian



S. 44 Cityguide Amsterdam

S. 48 Brewguide
Espresso Extraktion



S. 52 Ursprungsreise ganz nah:
Zu Besuch in der Bio-Mühle Eiling

S. 56 Willkommen in der
Erfurter Straße
Einblicke in unsere neue
Produktionsstätte



S. 64 Impressum

Liebe Leser:innen,

dürfen wir Euch auf eine weitere Reise mitnehmen?

Wir waren mit **LOT** in verschiedenen Ländern Afrikas und Zentralamerikas, aber eigentlich müssen wir einmal in Dortmund anfangen.

Vor über drei Jahren beschlossen wir, aus den Reiseberichten und unserem geballten Kaffeewissen, den B2B-Geschichten und Gesprächen mit Produzent:innen ein Magazin zu machen. Damals hätten wir weder gedacht, dass wir drei Magazine in Folge drucken, noch, dass wir dann nicht mehr in der Saarlandstraße rösten werden.

Die Kaffeebranche verändert sich, das Team ebenso. Neues Schwarz wächst. Zwischen Elternzeiten, Ab- und Neuzugängen, Umzügen, Schulungen, Nachwuchs und Hochzeiten haben wir uns immer wieder über verschiedenste Themen ausgetauscht. Entstanden ist daraus das dritte **LOT**, in dem wir euch unter anderem unsere neue Rösterei an der Erfurter Straße in Körne vorstellen. Unser Kollege Mathias sticht mit euch in die See der Sensorik, Maurice zeigt euch die besten Kaffee-Spots Amsterdams und wir stellen euch die Menschen hinter unserem Kaffee von der Fazenda Cruzeiro vor.

Aber vor allem erkunden wir gemeinsam die Kaffeewelt Südamerikas. Denn kein:e Kaffeeliebhaber:in kommt daran vorbei. Brasilien bestimmt zwar den Markt, aber Peru zieht als größter Exporteur von bio-zertifiziertem Rohkaffee nach. Innovative Ideen für nachhaltigen Kaffeeanbau entspringen den verschiedenen Ecken des Kontinents. Wir lassen uns immer wieder von den Gesprächen mit Produzent:innen inspirieren und merken: Wir sind auf ein bewusstes Fundament angewiesen. Nach-

haltiger und geschmacklich ausgezeichneter Kaffee beginnt im Ursprung und geht bis zu den Kund:innen. Es ist eine Aufwärtsspirale, wenn wir in Qualität investieren und alle an einem Strang ziehen. Kaffee ist ein landwirtschaftliches Produkt, aber Kaffee kann ohne den sozialen Gedanken nicht funktionieren.

So versuchen wir auch innerhalb des Teams zu arbeiten. Wir unterstützen uns gegenseitig und gehen gemeinsam Projekte von Herzen an. Ihr, liebe Leser:innen, seid unsere Motivation. Wir hoffen, ihr habt genauso viel Freude beim Lesen, wie wir beim Kuratieren und Schreiben der Geschichten.

In diesem Sinne:

Viel Spaß und eine gute Reise durch Südamerika!

Mit genussvollen Grüßen,
Euer Neues Schwarz Team

Die gesamten Erlöse, die wir durch den Verkauf des Journals erzielen, werden vollständig und zu gleichen Teilen an die beiden Organisationen Gast-Haus e.V. und Well:fair Foundation gespendet. Gast-Haus e.V. engagiert sich für Obdachlosenhilfe in Dortmund und ist, genau wie die Well:Fair Foundation, die Brunnenbau-Projekte in Äthiopien fördert, schon Ziel für Spendenaktionen von Neues Schwarz gewesen. Im letzten Jahr konnten wir dank euch erneut 4000 Euro spenden.

Text: Mathias Meier
Foto: Maurice Kilian
Grafik: Felicitas Frenger

Taste the unknown: Wie wir unsere Sensorik schärfen

Mit jedem neuen Lot begeben wir uns auf eine geschmackliche Entdeckungsreise. Mit im Gepäck haben wir die Frage: Welche drei Begriffe landen am Ende auf dem Etikett, um euch eine Orientierung beim Kauf zu bieten? Als Start für die Ausgabe möchte ich euch einen Einblick in die Welt der Sensorik gewähren und euch ein wenig mit hinter die Kulissen nehmen, wenn es darum geht, ein Geschmacksprofil festzulegen.

Um in die sensorische See zu stechen, braucht es als Hilfsmittel eine spezifische Art der Kaffeeverkostung – das Cupping. Hierbei vermahlen wir den Kaffee auf einem einheitlichen Mahlgrad und gießen ihn in genormten Schalen auf. Zu festgelegten Zeiten nach Brühbeginn wird die Kruste, die sich mittlerweile aus dem aufgestiegenen Mahlgut gebildet hat, gebrochen. In diesem Moment senken wir den Kopf über das Gefäß, um die freigesetzten Duftnoten möglichst gut zu erfassen. Im selben Zuge sinkt die Schicht aus

gemahlenen Kaffee zum Boden der Schale. Anschließend wird der Schaum, der sich ähnlich wie eine Crema an der Oberfläche gebildet hat, geschickt mit zwei Löffeln abgetragen. Dabei müssen wir behutsam vorgehen, um die Sedimente nicht zu sehr aufzuwirbeln und zu verteilen.

Diesen Ablauf strikt einzuhalten dient vor allem dazu, Fehlerquellen beziehungsweise Abweichungen bei der Zubereitung

auszuschließen und die größtmögliche Vergleichbarkeit zu gewährleisten. Denn ein Lot kommt selten allein und vor allem beim Probieren mehrerer Kaffees nebeneinander können wir noch feinere Nuancen heraus-schmecken. Dies passiert vor allem, wenn wir von einer Farm, einer Washing Station oder einer Kooperative mehrere Samples geschickt bekommen. In diesem Fall besteht die Kunst darin, das Potenzial eines Lots





zu erkennen und ein Gefühl zu bekommen, wo im Sortiment es gut aufgehoben ist. Dabei spielt der Anspruch, ein breites Spektrum an Kaffees anzubieten, eine wichtige Rolle. Dementsprechend auch darüber nachzudenken, welches Lot sich langsam dem Ende neigt und von welchem Kaffee es abgelöst werden kann.

Damit man sich auf dem aromatischen Atlantik zurechtfindet, muss der Geschmacks- und Geruchssinn geschärft werden. Das gelingt am besten, wenn möglichst viel probiert und verglichen wird. Auch Hilfsmittel wie das Flavour Wheel der Specialty Coffee Association sind eine gute Möglichkeit, die gustatorischen Messer zu wetzen. Um euch den Einstieg zu erleichtern, haben wir für euch eine reduzierte Version des Aromarads erstellt: Außen findet ihr die groben Kategorien für eine grundlegende Orientierung und weiter innen spezifische Geschmäcker in ringförmiger, farblich kodierter Anordnung. Das Segment für die fruchtigen Noten haben wir außerdem noch in weitere Gruppen unterteilt, um der geschmacklichen Bandbreite unseres Sortiments gerecht zu werden. Dabei haben wir uns in erster Linie auf die Deskriptoren beschränkt, die bei uns häufig zum Einsatz kommen – es besteht also kein Anspruch auf Vollständigkeit.

Auch mit solchen Hilfsmitteln braucht es Übung, gezielt hinzuschmecken und feine Noten genau benennen zu können, aber ihr werdet merken, dass es euch mit der Zeit immer leichter fällt. Hinzu kommt, dass der menschliche Geschmacks- und Geruchssinn eng mit dem Erinnerungsvermögen verknüpft ist. So schmecken wir vor allem Dinge heraus, die wir mit Vergangenen verknüpfen, wie etwa die Früchte des uralten Kirschbaums, der bei den Großeltern im Garten stand.

Auch aus diesem Grund ist das Festlegen von Geschmacksprofilen bei uns Teamarbeit: Eine Gruppe, aus Röst- und Barteam bekommt einen Löffel in die Hand gedrückt und verkostet den Kaffee unter lautem Schlürfen zwecks Geschmacksentfaltung im Mundraum. Um die individuellen Eindrücke nicht zu verfremden, wird bei der Aktion möglichst wenig geredet. Jede Person schreibt ihre Eindrücke auf einen Zettel und gibt diesen verdeckt ab. Bei der Auswertung der gesammelten Werke stimmen wir uns dann untereinander ab und schauen, auf welche Noten wir uns einigen können. Am schönsten sind in

dieser Runde die Momente, wenn jemand etwas sehr Konkretes schmeckt, was niemandem sonst aufgefallen ist. Dann schnappt sich jeder nochmal seine Tasse und sucht angestrengt auf der Zunge nach der Note. Vielleicht hat der ein oder andere uns dabei ja schon mal hinter der Theke erspähen können. Bei diesem Schauspiel werdet ihr als Gäst:innen und Kund:innen immer mitgedacht. Denn wir achten darauf, keine zu spezifischen oder eher unbekannten Aromen zu notieren und möglichst wenig Dopplung im Blick aufs Gesamtportfolio zu haben. Es braucht auch ein wenig Fingerspitzengefühl und Erfahrung, um abschätzen zu können, welche Geschmacksnoten viele Menschen abholen.

Für uns als Team und auch für alle anderen nicht-professionellen Kaffeeliebhaber:innen bieten Cuppings ein optimales Setting, um sich mit der eigenen Wahrnehmung auseinanderzusetzen. Denn auch Geruch und Mundgefühl spielen eine wichtige Rolle im Gesamterlebnis. Beim alltäglichen Kaffeegenuss lohnt es sich, die Sinne mit voller Konzentration anzuzapfen und zu schauen, ob man den Geschmack vollumfänglich erfassen kann – vor allem auch bei sinkender Temperatur des Getränks.

Auf lange Sicht kann man die eigene Sensorik als Muskel verstehen, der immer wieder trainiert werden möchte. Auf diese Weise bildet sich eine Art persönliche Geschmacksbibliothek. Mit der Zeit bekommt man darauf einen immer besseren Zugriff und weiß, wo was steht und wo gesucht werden muss. Jeder probierte Kaffee gleicht somit einem Logbucheintrag auf einer unendlichen gustatorischen Expedition.

Mango Waldbeere Earl Grey Vanillejoghurt Mousse au Chocolat

andrés
torres



Jeder unserer Kaffees bringt eigene Geschmacksnoten mit. Diese werden nicht künstlich hinzugefügt, sondern werden von der Varietät, der Aufbereitung und der Röstung bestimmt. Unsere Geschmacksprofil-Karten veranschaulichen die Aromen jedes Kaffees. Darauf sind die jeweiligen Nuancen abgebildet, die euch durch das Kaffeeerlebnis leiten. Außerdem finden sich auf der Rückseite weitere Informationen zum jeweiligen Lot.



Honig Goldene Kiwi Zartbitter- Schokolade

lobo

Ein System muss neu gedacht werden: Kaffeeanbau in Brasilien

Brasilien ist das größte Produktionsland von Arabica Rohkaffee. Unser Röster Tillmann ist dorthin gereist, um mehr über den Anbau zu lernen und den Austausch mit den Produzent:innen zu fördern. Dabei trifft er immer wieder auf ein Thema, das die gesamte Kaffeebranche vor eine Herausforderung stellt.



Es ist Erntezeit, als unser Röster Tillmann im Juli in Brasilien ankommt. Auf den Fazendas, die er dort besucht, gibt es alle Hände voll zu tun. Im Laufe seiner zweiwöchigen Reise durch Anbaugelände im südwestlich gelegenen Bundesstaat Minas Gerais trifft er viele Produzent:innen, mit denen wir zusammenarbeiten. In zahlreichen Gesprächen erfährt er, mit welchen Problemen sie zu kämpfen haben, wie sie diese angehen und wo die Lösungen lückenhaft sind. Immer wieder taucht dabei ein Thema auf, das Auslöser zahlreicher Probleme ist.

Der Klimawandel bedroht den Kaffeeanbau, aber auch die Landschaften, durch die Tillmann in Brasilien reist. „Die Größe des Landes spürt man direkt. Wir sind mit dem Auto immer ein paar Stunden bis zum nächsten Ziel gefahren. Als ich angekommen bin, ging es durch Serpentinstraßen und es war dementsprechend hügelig, es gab aber auch viel Wald und grüne Flächen. Durch die Berge hat man überall großartige Ausblicke“. „Die Landschaft dort ist wunderschön“, beschreibt er. Es sei eine sehr intensive Zeit gewesen. Er habe ständig neue Eindrücke gesammelt und jeden Tag neue Menschen kennengelernt. Nach Feierabend hätten sich immer alle versammelt und zusammen gegessen und getrunken, erzählt Tillmann. Auch bei einem Glas Wein am Abend sei Kaffee noch Teil des Gesprächs gewesen.

Für diesen direkten Austausch sind die Ursprungsreisen sehr wertvoll. Gerade im Hinblick auf den Klimawandel müssen Röster:innen und Produzent:innen ihre jeweiligen Herausforderungen verstehen: „Wir sind alle ein Teil der Kette und verantwortlich dafür, wie es mit dem Kaffeeanbau weitergeht“, sagt Paulo Afonso de Resende, den Tillmann in seiner zweiten Woche trifft. Paulo Afonso lebt und arbeitet als Kaffeeproduzent auf der Fazenda Santa Clara. Ursprünglich war er als Ingenieur tätig und hat die Fazenda dann vor 30 Jahren gekauft. Er wollte die Familientradition fortführen, denn schon sein Großvater arbeitete mit Kaffee, erzählt er. Mittlerweile ist Paulo Afonso 73 Jahre alt, selbst Großvater und hofft, dass seine Tochter in seine beruflichen Fußstapfen tritt. Sollte sie die Fazenda übernehmen, wird ihre Zukunft als Kaffeeproduzentin jedoch neue Herausforderungen mit sich bringen. „Wir können nicht verhindern, dass sich unsere Arbeit verändern wird.“

„Wir haben schon Krisen in der Vergangenheit bewältigt, dann schaffen wir es dieses Mal auch.“

Wir können nur zusammen nach Lösungen suchen und müssen offen für neue Methoden sein.“

In Brasilien ernten fast ausschließlich Maschinen die Kaffeekirschen. Sie schütteln die Pflanzen und fangen die abfallenden Kirschen auf. Die Ernte von Hand ist hier eher unüblich. Zum einen fehlen die Arbeitskräfte, zum anderen ist die maschinelle Ernte schonender für die Kaffeepflanzen, da sie die Blätter und nachkommenden Zweige größtenteils erhält. Bei der Ernte von Hand streifen die Arbeiter:innen über die Äste und beschädigen sie damit. Auch die Größe der Felder spricht für die maschinelle Ernte: „In Brasilien wird Kaffee großflächig kultiviert. Es gibt kaum Kleinbauern, sondern eigentlich nur unglaublich große Flächen voller Kaffeepflanzen“, erzählt Tillmann.

Dass der Kaffee in Brasilien hauptsächlich in Monokulturen wächst, die weite Flächen des Landes bedecken, macht das Land – mit rund 30 Prozent Produktionsanteil – zum größten Produzenten von Arabica Rohkaffee. Gleichzeitig ist Kaffee aus diesem Anbau umso mehr vom Klimawandel gefährdet. Denn Monokulturen wirken sich auf das Mikroklima aus, indem sie die Risiken für fluktuierende Temperaturen und trockene Böden erhöhen. Sie beeinflussen also genau die Klimaereignisse, die wiederum den Anbau erschweren. Um sich den neuen Bedingungen anzupassen, arbeiten immer mehr Produzent:innen mit innovativen Maßnahmen, die die Pflanzen vor Extremwetter schützen.

Paulo Afonso erzählt Tillmann, dass nicht nur die Sonne und der wenige Regen für die Trockenheit im Boden verantwortlich sind. Winde, die über die Felder ziehen, trocknen die Oberflächen ebenfalls aus. Um die Feuchtigkeit im Boden zu speichern und sie vor dem Wind zu schützen, pflanzen die Farmer:innen Gras zwischen die Kaffeereihen. Außerdem pflanzen sie Bäume an den Rand der Felder, um die Temperaturen dort abzusenken. „Zwischen den Kaffeepflanzen können sie nicht wachsen, weil wir sonst nicht mehr mit den Maschinen ernten könnten“, sagt

Paulo Afonso. Mit ähnlichen Maßnahmen arbeitet auch die Fazenda Samambaia. Sie gehört wie Santa Clara zu der Kooperative SanCoffee. Auf der Fazenda Samambaia trifft Tillmann die Managerin Daniela Teixeira. Wir arbeiten seit über fünf Jahren mit der Fazenda zusammen und haben regelmäßig Kaffees von ihnen in unserem Sortiment.

Daniela ist mit ihren 28 Jahren eher eine Ausnahme in ihrer Position. Nicht nur aufgrund ihres jungen Alters, sondern auch, weil meist Männer diese Arbeit übernehmen. Daniela hat Agrarwissenschaften studiert und auf der Fazenda über lange Zeit Nachhaltigkeitsprojekte betreut, bis sie schließlich die Position als Managerin eingenommen hat. Sowohl ihr Netzwerk, das sie durch ihre wissenschaftliche Karriere aufgebaut hat, als auch die Größe der Fazenda ermöglichen verschiedene Kooperationen mit Instituten, die Kaffee aus wissenschaftlicher Perspektive betrachten. „Sie entwickeln zum Beispiel neue Varietäten und schauen, unter welchen Bedingungen sie am besten wachsen. Dabei liegt der Fokus aktuell auf Pflanzen, die gut mit extremen Temperaturschwankungen und Trockenheit klarkommen“, erzählt sie. Daniela und ihr Team können die neu entwickelten Varietäten dann direkt auf ihren Feldern testen.



„Auch wenn wir (...) am anderen Ende einer langen Kette stehen, müssen wir unser Bewusstsein für den Zusammenhang von gutem Kaffee und dem Klima immer wieder neu schärfen.“

Brasiliens technologisiertes Anbausystem bietet dem Land viele Möglichkeiten, mit dem Klimawandel umzugehen. „Wir können zum Beispiel mit Drohnen über die Felder fliegen und die Pflanzen mit angepasstem Biodünger behandeln. Wir können Bodenproben nehmen und sie analysieren lassen“, sagt Daniela. Das ist zwar auch für Fazendas in Brasilien nicht selbstverständlich, kommt aber öfter vor als in anderen Anbauländern – und es ist eine große Hilfe, da das Wetter immer mehr Probleme macht. Sowohl Daniela als auch Paulo Afonso erzählen Tillmann, dass die Produzent:innen längst mit Dürren und Frost zu kämpfen haben. Regenperioden, die normalerweise zwei Mal innerhalb von sechs Monaten auftreten, bleiben teilweise aus. 2018 dagegen gab es frühzeitig viel Regen, sodass sich die Kirschen eher ausgebildet haben. Die Temperaturen seien 2021 und 2022 zu niedrig gewesen, sagt Paulo Afonso. Dadurch gingen 40 bis 60 Prozent der Ernte verloren. Die Qualität des Kaffees litt ebenfalls darunter. Da Brasilien als Produktionsland im Kaffeemarkt so eine wichtige Rolle spielt, wirken sich qualitativ und quantitativ schlechte Ernten auf die Kaffeebörse aus – und damit indirekt auf die Preise für Spezialitätenkaffee, die sich an der Börse orientieren. Das spüren wir beim Einkauf des Rohkaffees genauso, wie unsere Kund:innen bei ihrem Kaffeekauf.

Doch das bedeutet nicht, dass die Ernten immer schlechter und die Preise immer teurer werden. Paulo Afonso blickt mit einem vorsichtigen Optimismus in die Zukunft: „Kaffee ist kein Grundnahrungsmittel und im Zweifel keine Priorität der Menschen.

Aber das ist ein Risiko, mit dem wir leben müssen. Wir haben schon Krisen in der Vergangenheit bewältigt, dann schaffen wir es dieses Mal auch.“ Gerade im Bereich des Spezialitätenkaffees gibt es ein großes Bewusstsein für die Notwendigkeit, den Anbau auf nachhaltigere Methoden umzustellen. Außerdem sind die höheren Preise, die mit Spezialitätenkaffee erzielt werden können, ein Anreiz für viele Menschen, diesen anzubauen. Deshalb denkt Tillmann, dass die Qualität und Vielfalt von brasilianischem Spezialitätenkaffee sogar zunehmen könnte. Zum Beispiel durch neue Varietäten und den Austausch mit Produzent:innen aus anderen Ländern, die ebenfalls an Lösungen, die für alle zugänglich sind, arbeiten. Sie haben bereits einige Ansätze gefunden, um die Zukunft des Spezialitätenkaffees sicherer zu machen.

„Ich habe in der kurzen Zeit viel mitgenommen. Vor allem, wie viel Leidenschaft die Menschen für Kaffee haben. Wenn die Qualität des Kaffees nachlässt, wird trotzdem schnell den Produzent:innen die Schuld dafür gegeben“, sagt Tillmann. Dabei ist die Verantwortung viel weitreichender verteilt. Auch wenn wir als Barista, Röster:innen und Konsument:innen am anderen Ende einer langen Kette stehen, müssen wir unser Bewusstsein für den Zusammenhang von gutem Kaffee und dem Klima immer wieder neu schärfen. Wir haben die Zukunft des Kaffeeanbaus ein Stück weit in der Hand.



Text: Emma Lehmkuhl
Fotos: Justin Fikus

Die Kaffee Kuratorin von Peru

Lisanne Oonk hat Peru gesehen, wie eine Bildhauerin einen unbearbeiteten Stein: Vor acht Jahren begann sie Kaffeeproduzent:innen zusammenzubringen, um mit ihnen gemeinsam das volle Potenzial aus ihren Kaffees herauszuarbeiten. Sie nimmt uns mit in die Mikro-Regionen Perus und erklärt, warum von hier der meiste biologisch zertifizierte Kaffee weltweit stammt.

Lisanne Oonk steht im Lagerhaus in Pichanaki im Norden Perus, hier liegt säckeweise Grünkaffee. Draußen knattern Motorräder, Kaffeebauer:innen kommen und bringen neue Kaffeebeeren vorbei. Lisanne nimmt sie an. Die Bauer:innen machen keinen Termin, sie kommen vorbei, wann immer es passt.

Ihre Arbeitstage verbringt Lisanne damit, Proben der Kaffees zu nehmen und zu schauen, ob der Grünkaffee Defekte hat. Sie ist eine der Geschäftsführerinnen des Kaffeeimportunternehmens Cultivar, das sie 2017 zusammen mit Theadros Mellink gegründet hat. Die meiste Zeit des Jahres arbeitet sie von Amsterdam aus, aber sechs Wochen im Jahr ist sie mitten im Geschehen – im Ursprung.

„Peru ist ein enormes Land“, sagt Lisanne. Pichanaki ist da nur ein kleiner Fleck auf den 1,3 Millionen Quadratkilometern Landfläche. Es liegt in der Provinz Chanchamayo, in der Region Junín und zwischen den Anden und dem Amazonas. Aus den Regionen der Anden sind viele Menschen nach Pichanaki migriert und haben Traditionen, Kulinarik und Kaffee mitgebracht. Für Cultivar ist es der place to be, denn die Region bietet fruchtbare Böden und mit rund

2000 Höhenmetern eine optimale Lage für den Kaffeeanbau. Der Großteil des peruanischen Kaffees stammt aus dem zentralen und südlichen Hochland. Die Plantagen ziehen sich entlang der Anden von Norden nach Süden.

Obwohl Peru schon lange bio-zertifizierten Kaffee exportiert, galt die Qualität eher als durchschnittlich. Große Händler:innen kauften große Mengen, niemand sah Peru als Land, aus dem wirklich guter Kaffee kommen könnte. Lisanne tat das sehr wohl: „Im Grunde war alles da: das Klima, das Terroir, sogar die Varietäten – genauso vielfältig wie in Kolumbien und Zentralamerika.“ Sie und Theadros Mellink beschlossen, mit kleinen Farmen zusammenzuarbeiten und gemeinsam mit ihnen in Qualität zu investieren. Über die Jahre haben sie sich ein Netzwerk aufgebaut, das vom nördlichen Jaén bis Selva Central reicht.

Während Cultivar 2017 entsteht, arbeitet Justin Fikus bereits in Dortmund bei Neues Schwarz. Er wird Lisanne und Theadros zwei Jahre später in Peru treffen.

Eine Fahrt durch das Land

Justin erinnert sich gut an die Reise, die ihn in die Hauptstadt Lima führt, nach Pichanaki und in die Kaffeeregion Satipo. Besonders die Wege zwischen den Stationen hat er nicht vergessen: So platzte der Reifen des Reisebusses, der ihn über die Anden nach Lima brachte, kurz vor den Serpentinien. „Wir sind dann zwar mit einem neuen Reifen losgefahren. Aber ich dachte, ich sterbe in den Linkskurven, in denen es rechts mehr als 500 Meter in die Tiefe ging.“

Gerade nach schwerem Regen kann die Erde rutschen und die Straßen sind nicht mehr befahrbar. Auch Lisanne kennt das gut, weil die Farmer:innen ihre Kirschen dann nicht liefern. Schlimm sei das nicht, sagt sie. Alle kämen dann eben, sobald das Wasser wieder weg ist.

Wie der Kaffee trotz Hochwasser transportiert werden kann, hat Justin auf einem Video festgehalten. Ein Mann steht an einem reißenden Fluss. Darüber sind Seile gespannt. Unten sind Kaffeesäcke eingespant, auf die der Mann sich stellt. Wie an einem horizontalen Flaschenzug zieht er sich und den Kaffee über das Wasser ans andere Ufer.

Generationenunterschiede

In einigen abgelegenen Regionen müssen die Menschen so kreativ werden: Dazu gehört auch das Ehepaar Edwin und Luz, die euch von einem unserer Kaffees bekannt vorkommen könnten. Sie leben in den Bergen von Valle Pauran in der Provinz Junín. Lisanne sagt: „Mit bis zu 2200 Höhenmetern ist das wirklich eine hohe Gegend für Kaffee. Sie sind weit weg von jeder Stadt. Im Grunde sind sie Selbstversorger, produzieren Kaffee auch für sich und verkaufen, was übrig bleibt.“ Die Höhe und die Lage zwischen den Anden prägen den Kaffee geschmacklich. „Er erinnert an Kaffee aus Ostafrika“, sagt sie, „und hat eine ziemlich schöne und elegante Säure.“

Edwin und Luz seien schon älter, sagt Lisanne, Junín nicht besonders wohlhabend. Viele junge Menschen seien von dort weggegangen, um woanders arbeiten zu können. Avocados brächten mittlerweile mehr ein als Kaffee. Die bauen Edwin und Luz auch an, aber sie experimentieren nicht mehr mit neuen Varietäten oder Aufbereitung. Ihr Kaffee lebt von Qualität und Tradition: Typica, gewaschen und – für uns – jedes Jahr überzeugend.

„Dafür sehe ich immer mehr junge Menschen in ihren Zwanzigern, die Neues ausprobieren“, sagt Lisanne. In nördlichen Regionen, wie Cajamarca übernehmen sie Farmen von ihren Eltern, sind in den sozialen Medien unterwegs und schauen sich Beispiele aus aller Welt an. „Sie wollen ihre Anbauflächen erweitern, kaufen andere Varietäten. Zum Beispiel investieren sie in Sidra oder Geisha.“

Bio by accident

Wie in vielen Ursprungsländern gibt es auch in Peru, dem größten Produzenten von zertifiziertem Bio-Arabica Kaffee, vor allem Farmen, die meist kleiner sind als drei Hektar. Dort wachsen häufig auch Kakaobohnen, Bananen oder Zitrusfrüchte. Das ist gleichzeitig ein Marktvorteil: Denn durch die biologische Vielfalt der kleinen Farmen erfüllen diese in den meisten Fällen bereits grundlegende Kriterien für eine Bio-Zertifizierung. Die Biodiversität trägt zu gesunden Böden und zum Schutz der lokalen Tier- und Pflanzenwelt bei.

Kaffee, der organisch zertifiziert wird, muss von der Farm bis zur Röstung frei von chemischem Dünger und Pestiziden bleiben. Justin



sagt, das sei ohnehin oft Standard, weil chemische Dünger teuer seien. „Die Farmer machen ihren eigenen organischen Dünger, der in Gruben lagert. Die sind so groß, dass ein Sarg hinein passt.“ Oft nutzen sie den Dünger auch für andere Produkte, die sie auf ihrem Land anbauen.

Kooperativen und Siegel

So haben Lisanne und Theadros es sich mit Cultivar zur Aufgabe gemacht, mit den Farmer:innen die Produktions- und Verarbeitungsmethoden des Kaffees zu verbessern, um ihnen den Zugang zum Spezialitätenkaffeemarkt zu ermöglichen. Auch Edwin und Luz gehören mittlerweile zur AAVAPA (Asociación de Agricultores del Valle Paurán) – einer Kooperative, die organic und fairtrade zertifiziert ist.

Zu der Arbeit gehören auch Herausforderungen, wie zunehmender Blattrost mit organischen Alternativen zu bekämpfen. Das kann durch den Einsatz resistenter Sorten und Biopestizide sowie durch Pflanzenmanagement passieren. Nur so können die Farmen ihre Zertifizierung behalten.

Lisanne erklärt, dass die Kooperativen in Peru stärker auf biologisch zertifizierte Kaffees ausgerichtet seien als in anderen Ländern. „Eine Einzelzertifizierung für eine Farm mit ein oder zwei Hektar wäre unmöglich. Die Kooperativen müssen Bedingungen schaffen, unter denen der Bio-Kaffee auch während der Lieferkette nicht kontaminiert wird und das tun viele.“ Auch die zertifizierten Kaffees von Cultivar lagern in einem anderen Lagerhaus als die Kaffees ohne Zertifizierung.

Justin sagt: „Das Schwierige in Peru ist es, die langen Wege zwischen den Farmen zu überwinden und alle zusammen und auf den gleichen Stand zu bringen. Lisanne und Teddy haben ein großes Organisationstalent dafür.“



Farmer:innen zusammenbringen

Der Kaffee Unión Progreso ist ein gutes Beispiel für Cultivars Arbeit: Das Lot setzt sich aus Kaffees vier verschiedener Farmer:innen zusammen, die alle im Regenwaldgebiet Selva Central leben. „Das bedeutet ‚Dach des Dschungels‘ und beschreibt den Landstrich entlang der Anden-Berge und des Dschungels“, sagt Lisanne.

Sie alle bringen ihren Kaffee ins Lagerhaus nach Pichanaki, doch jede der Farmen liegt eine zwei- bis dreistündige Autofahrt entfernt – wenn die Straßen frei sind. Die Kaffees müssen regelmäßig geprüft werden, um ihre Zertifizierung zu erhalten. So kombiniert Cultivar die besten Batches der Farmer:innen zu einem bio-zertifizierten und besonderen Lot.

„Lisanne hat damals festgestellt, dass es viele gute Kaffees gibt, die aus verschiedenen Regionen Perus kommen. Aber es gab keinen Sammelpunkt, niemanden, der sie aufgewertet und die Farmer:innen zusammengebracht hat. Jetzt kommen sie in Pichanaki alle zusammen“, sagt Justin.

Es sei das Herzstück der Arbeit von Lisanne Oonk und Theadros Mellink, findet er: „Sie finden einzelne abgelegene Farmen, wie zum Beispiel die von Edwin und Luz oder all den Farmer:innen, die zu Unión Progreso beitragen. Dann bringen sie die Kaffees und Fähigkeiten der Menschen zusammen.“ Sie kuratieren den Specialty Coffee von Peru.

Peru

Bio-Kaffee erzielt oft höhere Preise am Markt. Gleichzeitig müssen Produzent:innen anfangs mit höheren Kosten und zunächst oft niedrigeren Erträgen rechnen, bis sich das biologische Gleichgewicht auf den Flächen etabliert hat.

Bio-zertifizierter Kaffee stammt aus kontrolliertem ökologischem Anbau, bei dem auf chemische Pestizide und Düngemittel verzichtet wird. Das schützt die Böden und das Wasser. Es gibt verschiedene Bio-Siegel, aber um das EU-Bio-Siegel zu bekommen, gilt: Die bewirtschafteten Flächen müssen mindestens fünf Jahre entsprechend behandelt werden, damit sie das Siegel bekommen. Gentechnik ist verboten und mineralischer Stickstoffdünger ebenfalls.

Auch die gesamte Wertschöpfungskette muss geprüft werden. So wird gewährleistet, dass vom Anbau über die Ernte, Aufbereitung und Röstung bis zum Verkauf alle Schritte den Bio-Richtlinien entsprechen.

Wichtige Schritte für eine Zertifizierung:

- Umstellung der Anbauflächen auf biologische Bewirtschaftung
- Dreijährige Übergangszeit, bevor das Bio-Siegel vergeben wird
- Regelmäßige Kontrollen durch unabhängige Zertifizierungsstellen
- Dokumentation aller Arbeitsschritte und verwendeten Mittel
- Getrennte Lagerung und Verarbeitung von Bio- und konventionellem Kaffee

Ein Mann, der wagt und gewinnt: Daniel Ortega im Porträt

Text: Fatima Goltzman
Foto: Semilla Coffee



Hinter dem Familiennamen Ortega steckt nicht nur die Finca Buena Vista, sondern auch das Gesicht und die Geschichte von Daniel – einem Kaffeebauern aus der idyllischen Gemeinde San Agustín im Departamento Huila, das sich in den kolumbianischen Anden befindet.

Didier erzählt voller Stolz von der Arbeit seines Onkels: Don Daniel.

Daniel wuchs in einer Kleinbauernfamilie auf, in der es üblich war, landwirtschaftliche Güter wie Rohrohrzucker, Kaffee oder Kakao anzubauen. Mit 23 Jahren besaß er bereits seine erste eigene Parzelle – ein Stück Land, das seine Eltern ihm vermachten. Es war das Fundament für sein Lebenswerk. Die Kaffeebohne sei schon immer Teil seines Lebens gewesen, und dank ihr konnte er seine Familie ernähren, erklärt sein Neffe Didier.

Im Jahr 2000 pflanzte Ortega rund 2000 Caturra-Bäume, die er zuvor von der Colombian Coffee Growers Federation erhalten hatte. Er gehörte zu den Avantgardisten in San Agustín, die diese Varietät erstmals anbauen durften. Anfangs war unklar, ob sie in dem ungewöhnlichen Habitat wachsen würde. Der Ertrag war unberechenbar. Doch die Caturra-Varietät setzte sich durch und gedieh nun in großen Mengen. Bereits mit den Gewinnen der ersten Ernten – und mithilfe eines Bankkredits – gelang Daniel ein bedeutender Schritt: Im Alter von 31 Jahren kaufte er ein weiteres Stück Land, das er seitdem unter dem Namen Finca Buenos Aires zusätzlich bewirtschaftet. Zu dieser Zeit entwickelte sich der Kaffeeanbau zunehmend zum Rückgrat der lokalen Agrarwirtschaft in San Agustín, und Daniel entschied sich, seine Zukunft ganz dem Kaffee zu widmen.

Die Caturra-Bäume, mit denen Daniels Reise einst begonnen hatte, existieren heute nicht mehr. Die zunehmende Ausbreitung des Kaffeerosts (roya) und die immer höheren Temperaturen – selbst in Lagen über 1700 Metern über dem Meeresspiegel – zwangen ihn zur Rodung seiner Plantagen. Doch Ortega gab nicht auf.

In den vergangenen vier bis fünf Jahren hat er seine Farmen Stück für Stück neu aufgebaut. Heute wachsen dort um die 3000 Pink Bourbon- und 1500 Tabi-Bäume. Sie werden durch Bananen- und andere Schattenbäume geschützt, die das Mikroklima verbessern und den Boden stärken.

„Die Empfehlung für Tabi und Pink Bourbon kam von seinen Brüdern und Freunden aus der Asociación. Sie sagten, die Varietäten könnten sich gut an die Höhenlage seiner Farmen anpassen. Also beschloss er, den Schritt zu wagen und seine Kaffeeplantagen zu diversifizieren, erklärt Didier.

Doch die Auswirkungen des Klimawandels machen Daniel immens zu schaffen: „Dieses Jahr hat uns der Winter hart getroffen; die Kälte hat einige Pflanzen verbrannt, und die Trockenzeiten waren viel zu lang“, zitiert Didier seinen Onkel.

Ortega, sowie ein Großteil weiterer Landwirt:innen in Kolumbien, arbeitet mit der Initiative Monkaaba zusammen. Dessen Gründer Esneider Ortega Gomez und sein Team haben es sich zur Aufgabe gemacht, Produzent:innen in der Region zu besseren Handlungsbedingungen zu verhelfen und sie weiterzubilden. Monkaaba wiederum arbeitet mit dem Sourcing-Unternehmen Semilla Coffee zusammen, welches neben Kolumbien ebenso in anderen süd- und mittelamerikanischen Ländern sowie in Afrika tätig ist.

Das Ziel von Semilla ist es, kleinere Gemeinschaften darin zu unterstützen, ihre Ernten gewinnbringend auf dem Markt für Spezialitätenkaffee anzubieten. Didier sagt, dass Daniel dadurch die Möglichkeit hatte, ein Teil

„Ich wünsche mir, dass nicht nur ich, sondern wir alle, die Teil dieses Prozesses sind, gemeinsam wachsen können.“

von Gemeinschaftsprojekten zu sein. Er konnte sich in Vereinen engagieren, wo er gemeinsam mit anderen Produzent:innen zusammenarbeitete und neue Freundschaften schloss. Kaffee sei für ihn mehr als nur eine Nutzpflanze und repräsentiere eine Lebensweise und ein Erbe, das Arbeit, Gemeinschaft und Zukunft miteinander verbinde, so sein Neffe.

Tradition beim Kaffeeanbau stehe dabei immer an erster Stelle. „Er empfindet die Zusammenarbeit als Anerkennung seiner Tradition, der Zeit und der Mühe, die er in den Kaffeeanbau investiert hat. Vor allem als Anerkennung seiner Überzeugung, immer sein Bestes zu geben, damit sein Kaffee für sich selbst spricht.“

Bereits im vergangenen Jahr war es uns möglich, ein Lot des Buena Vista zu ergattern. Nicht ohne Grund hat es das Lot auch in diesem Jahr wieder in unser Sortiment geschafft. „Nachdem er seinen Kaffee so viele Jahre an andere Röstereien ohne einen Verweis auf seine Arbeit geliefert hatte, bereitete es ihm große Freude, ein Microlot mit dem Namen seiner ersten Farm zu sehen.“, erklärt Didier. Eine Komposition aus blumig-fruchtigen Noten, die einen tollen Vertreter für unsere geradlinigen Kaffees darstellt. „Als mein Onkel anfang, seine eigenen Kaffees zu verkosten, probierte er verschiedene Prozesse aus, um herauszufinden, welche sowohl den Bedingungen auf seiner Farm, als auch seinen eigenen Arbeitszeiten am besten entsprachen.“ Nach einigen Experimenten und Empfehlungen fand er die passende Methode für seinen Kaffee und begann diese

zu perfektionieren, um das Bestmögliche aus seiner Ernte herauszuholen. Hierbei handelt es sich um gewaschene Kaffees, deren Kaffeeirschen alle 15 Tage gesammelt und anschließend 24 Stunden fermentiert werden. Nach der Fermentation werden die Kirschen entpulpt, sprich die Kaffeebohne wird aus der Kirsche entfernt. Unmittelbar danach werden die Bohnen zu einem 22-stündigen trockenen Fermentationsprozess ausgelegt. Erst danach werden die Bohnen gewaschen und für 15 Tage zum Trocknen in der Sonne ausgelegt.

Doch Ortega sieht in seiner eigenen Arbeit noch Luft nach oben. Er würde gern mehr Kaffeesträucher anpflanzen und mit jeder Ernte eine noch bessere Qualität erhalten. So habe er zu seinem Neffen gesagt, könne er der Gemeinschaft mehr Arbeit geben und den Menschen ein besseres Leben ermöglichen.

Daniels Arbeit ist geprägt von dem familiären Setting und Zusammenhalt. Dieser Sinn für Gemeinschaft spiegelt sich nicht nur an seiner Teilhabe an Semilla wider, sondern auch in seiner Lebensweise. Er berichtet seinem Neffen: „Ich wünsche mir, dass nicht nur ich, sondern wir alle, die Teil dieses Prozesses sind, gemeinsam wachsen können.“





Kulturelles Eintauchen

Südamerika lebt von seinen Gegensätzen: Dicht besiedelte Metropolen treffen auf unberührte Natur, der Zeitgeist der Großstädte auf die uralten Traditionen der dörflichen Gegenden, Entschleunigung auf geschäftiges Treiben. Wer sich auf das kulturelle Kaleidoskop dieses Kontinents einlässt, erlebt eine Welt, in der Natur, Gemeinschaft und Geschichte eng miteinander verknüpft sind. Diese Vielfalt spiegelt sich in mannigfaltigen Facetten wider — seien es die Sprachen der verschiedenen Volksgruppen, ihre Art sich zu kleiden, welche Feste und Rituale sie feiern oder wie sie ihr Leben miteinander gestalten. Dabei geschieht alles in seinem eigenen Rhythmus und in enger Verhaftung zur Umwelt. Dasselbe gilt für den Kaffeeanbau, der durch Sorgfalt und oft generationenübergreifende Arbeit der Farmer:innen das Terroir in der Tasse für uns erfahrbar macht. Auch hier finden wir Kontraste: Einerseits riesige Plantagen, die gigantische Ernten mit dem Fokus auf bloße Menge einfahren — andererseits überschaubare Familienbetriebe mit nachhaltigen Ansätzen und innovativen Aufbereitungsprozessen, wie wir sie euch in dieser Ausgabe vorstellen dürfen.

Fotos: Justin Fikus, Ricardo Dumsch, Judith Heitmann, Tillmann Hoheisel









Was mich antreibt, ist die Veränderung

Ein Interview mit Sancoffee



Allan Miranda Botrel stammt aus einer Familie von Kaffeebauern. Als er von Brasilien nach Paris zog, um zu studieren, arbeitete er nebenbei als Barista. Dort, sagt er, habe er zum ersten Mal die Vielfalt und die neuen Möglichkeiten der Kaffeebranche erkannt. Seit nunmehr neun Jahren arbeitet er bei Sancoffee – einer Kooperative im brasilianischen Bundesstaat Minas Gerais, die rund 20 Farmen vereint.

Sie gilt als eine der ersten Kooperativen in Brasilien, die konsequent auf Specialty Coffee setzten, also auf Kaffees von besonders hoher Qualität. Sancoffee versteht sich nicht nur als Dachorganisation für die Farmen, sondern auch als Partner: Sie bündelt Ernten, sorgt für Qualitäts- und Nachhaltigkeitskontrollen und vertreibt die Kaffees. Der Kern des Modells liegt darin, Produzent:innen eine starke Stimme im internationalen Markt zu geben und gleichzeitig enge Beziehungen zu Röster:innen weltweit aufzubauen.

Über diese Strukturen lernte Allan auch Neues Schwarz kennen. Unsere Rösterei arbeitet seit ihren Anfängen mit Sancoffee zusammen und entsprechend eng ist die Beziehung. Allan erklärt, warum genau diese Partnerschaften eine der wichtigsten Voraussetzungen für nachhaltigen Kaffeehandel sind.

Dass Sancoffee dafür im vergangenen Jahr mit dem renommierten Nachhaltigkeitspreis der Specialty Coffee Association (SCA) ausgezeichnet wurde, erzählt später auch seine Kollegin Ana Claudia Silver und erläutert, welche Initiativen hinter dieser Auszeichnung stehen. Ihre Heimatstadt liegt drei Stunden von San Antonio entfernt, wo Sancoffee seinen Hauptsitz hat. Kaffee, sagt sie, könne philosophisch sein: Wenn Beziehungen gepflegt werden, Vertrauen wächst und das Wohlergehen der Menschen gestärkt wird.



Welche Erinnerungen hast du an den Beginn der Zusammenarbeit mit Neues Schwarz?

Allan: Für uns ist es eine der längsten Beziehungen, die wir pflegen. Bevor Benedikt seine eigene Rösterei eröffnet hat, arbeitete er in Nürnberg in einer Rösterei. Dort kam er das erste Mal mit Kaffees aus unserer Region in Kontakt: Samambaia und Cruzeiro. All diese Farmen – wie auch die übrigen Mitglieder von Sancoffee – nutzen dieselben Erntemethoden und erreichen dadurch eine sehr ähnliche Qualität.

Was macht eure Kaffees aus?

Allan: Unsere Prozesse und die Zusammensetzung der Sorten sorgen für ein gleichbleibendes Geschmacksprofil. Viele unserer Kaffees eignen sich hervorragend für den Alltag: Sie tragen Noten von Schokolade, Karamell und Nüssen. Unser Ziel ist es, diese Aromen so intensiv wie möglich herauszuarbeiten. Gleichzeitig haben wir aber auch Mikro-Lots, also kleinste, selektierte Partien, die exotischere Profile bieten.

Wie gelingt es euch, über die Jahre hinweg sowohl Volumen als auch Qualität zu halten?

Allan: Kaffee ist ein landwirtschaftliches Produkt und daher eng mit dem Wetter verknüpft, das jedes Jahr anders sein kann. Dass unser Unternehmen mittlerweile stark strukturiert ist, hilft uns sehr. Rund 20 Farmen gehören zu unserer Kooperative, und bei allen liegt die Qualität förmlich in der DNA. Jede von ihnen ist um die 900 Hektar groß. Dadurch haben wir verschiedene Handlungsstränge und große Mengen Kaffee zur Verfügung. Die Qualitätskontrollen führen wir seit 25 Jahren konsequent auf Farmebene durch.

Brasilien ist nicht gerade bekannt für nachhaltigen Kaffeeanbau.

Allan: Das stimmt. Brasilien kann qualitativ hochwertige Kaffees produzieren, die zugleich erschwinglich sind. Aber die meisten Flächen werden in Monokultur bewirtschaftet und nicht beschattet, weil die Ernte hier stark mechanisiert ist. Ein Weg hin zu mehr Nachhaltigkeit ist die regenerative Landwirtschaft – etwa mit Gräsern zwischen den Pflanzenreihen zu experimentieren.



Welche weiteren Maßnahmen gibt es?

Allan: Brasilien verpflichtet Landwirtinnen und Landwirte dazu, auf privaten Flächen mindestens 20 Prozent in seiner ursprünglicher Vegetation als sogenannte legal reserve zu belassen. Dennoch bleibt Brasiliens Kaffeeanbau international betrachtet eine sehr intensive und oft mechanisierte Monokultur, die Schritt für Schritt nachhaltiger werden muss.

Ihr habt mit Sca Coffee den SCA-Nachhaltigkeitspreis gewonnen. Wie kam es zu dieser Auszeichnung?

Ana Claudia: Ich denke, wegen unseres Geschäftsmodells. Wir hatten von Anfang an die Vision, als Gemeinschaft zu arbeiten und Nachhaltigkeit mitzudenken. Für uns ist es zentral, den Produzent:innen zuzuhören und sie zu verstehen. Man sollte nicht mit fertigen Lösungen kommen, sondern mit offenen Ohren.

Was heißt das konkret?

Ana Claudia: 2019 haben wir ein Impact-Komitee gegründet. Es setzt sich aus Mitgliedern von drei verschiedenen Kaffeefarmen zusammen, und ich koordiniere die Initiativen. Wir haben die Struktur in drei Bereiche gegliedert: Umwelt, Soziales und Unternehmensführung. Zudem fließen zehn Prozent unseres Gewinns aus der Kooperative in einen Nachhaltigkeitsfonds, mit dem wir die Projekte finanzieren.

Welche Projekte entstehen dadurch?

Ana Claudia: Seit 2021 messen wir den CO₂-Fußabdruck unserer Farmen und werten die Daten mit jeder Ernte aus. So wissen wir zum Beispiel, dass die gezielte Nutzung von Kompost den CO₂-Fußabdruck deutlich verbessert. Auf solche regenerativen Ansätze haben wir uns zuletzt stark konzentriert, um den Anbau an die Folgen des Klimawandels anzupassen.

„Wir hatten von Anfang an die Vision, als Gemeinschaft zu arbeiten und Nachhaltigkeit mitzudenken.“

Regenerative Landwirtschaft klingt abstrakt. Wie sieht das konkret aus?

Ana Claudia: Wir gehen Schritt für Schritt vor. Die Forscher:innen, mit denen wir zusammenarbeiten, sprechen direkt mit den Produzent:innen und wir organisieren praktische Schulungen auf den Farmen. So stellen wir sicher, dass Maßnahmen nicht nur wissenschaftlich fundiert, sondern auch im Alltag umsetzbar sind.

Wie wichtig ist der soziale Aspekt in der Nachhaltigkeit?

Ana Claudia: Sehr wichtig. Wir veranstalten Treffen, die gezielt die junge Generation ansprechen. Denn Kaffee kann eine echte Chance sein, sich ein gutes Leben aufzubauen.

Ihr habt auch ein Kaffeecamp organisiert.

Ana Claudia: Ja, das war Teil unseres Roots-Programms. Wir haben Kinder unserer Produzent:innen im Alter von 10 bis 16 Jahren eingeladen. Spielerisch haben wir ihnen gezeigt, wie Kaffee geerntet und aufbereitet wird. Sie durften ihn selbst rösten, die Qualität bewerten und an Cuppings teilnehmen.

Was denkt ihr über die neue Generation von Produzent:innen?

Ana Claudia: Sie hat andere Erwartungen an das Arbeitsleben und ist sehr wissbegierig. Früher hieß es oft, dass nur diejenigen auf den Farmen bleiben, die nicht studieren. Aber in Wahrheit brauchen wir heute hochqualifizierte Leute, denn in San Antonio dreht sich die Wirtschaft zu 80 Prozent um Kaffee. Damit Jugendliche das erkennen, gehen wir in die Schulen und stellen dort Specialty Coffee vor. Mittlerweile ist es fast umgekehrt: Wer auf einer Farm arbeiten möchte, muss studieren, um die immer komplexeren Anforderungen zu verstehen.

Welches eurer Projekte sticht am meisten hervor?

Ana Claudia: Vielleicht ist es nicht ein einzelnes Projekt, sondern unser langfristiger Ansatz. Wir sammeln kontinuierlich Daten – zum Beispiel zu CO₂-Emissionen – und teilen die Ergebnisse. Das schafft Wissen, das allen zugutekommt.

Gilt dieser langfristige Gedanke auch für soziale Kontakte und Geschäftspartner?

Ana Claudia: Absolut. Unsere Beziehungen sind Teil unserer Unternehmensidentität. Dass Röster weltweit unsere Nachhaltigkeitsinitiativen schätzen, stärkt die Bindungen. Wenn wir zuverlässige Partner wie Neues Schwarz haben, können wir finanziell besser planen, in Qualität investieren – und wir wissen, dass unsere Kaffees einen stabilen Markt finden.

Das klingt wie eine Aufwärtsspirale.

Ana Claudia: Genau. Der Nachhaltigkeitspreis hat uns darin bestätigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Vor allem aber hat er die Arbeit unserer Produzent:innen gewürdigt, was uns sehr wichtig war. Denn ohne starke Partnerschaften könnten wir all das nicht erreichen. Wenn niemand unsere Kaffees kaufen würde, würde sich das Rad nicht mehr drehen.

Abschließend: Was bedeutet euch persönlich die Arbeit?

Allan: Je älter ich werde, desto mehr lerne ich das Land zu schätzen und fühle mich mit ihm verbunden. Ich sehe die Tradition und die Mühe der früheren Generationen, die die Farmen aufgebaut haben. Und das gibt mir das Gefühl einer besonderen Verantwortung, diese Arbeit fortzuführen.

Ein Tag in Amsterdam mit Maurice Kilian



Mit einem Auge für Stil und einem wunderbaren Gefühl für Gastfreundschaft war Maurice als Barista und Fotograf jahrelang ein geschätztes Teammitglied. Mittlerweile lebt er in Amsterdam und arbeitet für für den Kaffeeimporteur Trabocca. Wir haben mit ihm über seine neuen Erfahrungen gesprochen.

Das klingt, als würdest du durch die Arbeit in der Branche auch viel über das Leben lernen. Wie schaust du denn aktuell auf die Aufbereitungsmethoden und Geschmacksprofile, die auf dem Markt populär sind?

Aufbereitungsmethoden, die stark auf Fermentation setzen, tendieren oft dazu, sensorische Charakteristika, die durch Varietät und Terroir entstehen, zu überdecken. Denn richtig gut umgesetzt werden diese Prozesse von verhältnismäßig wenig Produzent:innen. Oftmals ist es denen vorbehalten, die sich das richtige Equipment leisten können, um gezielt und unter kontrollierten Konditionen ihre Fermentation durchzuführen. Genau diese Prozesse für Gemeinschaften von Kleinbäuer:innen leichter zugänglich zu machen, könnte potentiell einen großen Einfluss darauf haben, welche Qualität und resultierenden Preise diese für ihre Kaffees erzielen. Ein eher unaufgegriffener Kaffee, der so eventuell nur einen Cupping Score von 80-82 Punkten erreicht und nicht durch besondere Eigenschaften besticht, könnte mit diesen Methoden einiges an Wert gewinnen. Ich würde mir in Zukunft wünschen, dass sich in dieser Hinsicht mehr tut.

Wann und wie hat deine Leidenschaft für Kaffee begonnen?

Als ich bei Neues Schwarz angefangen habe, hat mich vor allem Hospitalität und Handwerk inspiriert. Durch erste Erfahrungen auf meiner Reise nach Guatemala mit FECCEG (dem Exporteur hinter Kaffees wie Tierra Colorada oder San Martín) hat sich mein Interesse mehr auf den Ursprung fokussiert.

Du warst nochmal für eine ganze Erntesaison dort. Was hast du in Guatemala gelernt?

Besonders spannend für mich waren die Besuche auf den Fincas, die Gespräche mit den Produzent:innen. Ich konnte ein greifbares Gefühl dafür entwickeln, wie sich ihre Arbeit in der Tasse widerspiegelt. Aber am Ende sind es die Menschen, die mich auf meiner Reise mit Kaffee prägen.

Wie hat deine Arbeit bei Trabocca deinen Blick auf Specialty Coffee verändert oder vielleicht sogar bestätigt?

Während ich im Café vor den Kund:innen oder im Ursprung bei Produzent:innen am jeweiligen Ende der Wertschöpfungskette stand, entwickle ich durch meine Arbeit für einen Importeur einen weiteren Blick auf den gesamten Markt. Ich konnte bereits unsere beiden anderen Büros in Amerika und Äthiopien besuchen. Vor allem mehr über Äthiopien zu lernen ist besonders: Zum Beispiel wird ein anderer Kalender benutzt, nachdem es offiziell erst 2018 in Äthiopien ist. Als Zeichen von Hoffnung und einem Neuanfang beginnt das Jahr im Frühling mit dem Erblühen der ersten Gänseblümchen, typischerweise im September.

Cityguide Amsterdam



Uncommon Bar

Uncommon Bar mit offenen Augen

getrunken: Ecuador, Mitad del Mundo - Mixed Varietals, Washed -
Handfilter - Uncommon, Amsterdam

Die neue Bar vom Amsterdamer Röster Uncommon kombiniert zwei Theken, die einen offenen Blick auf die Zubereitung von Kaffee und Essen zulassen. Die Espressomaschine und Mühlen sind in die Theke eingelassen und die Bar ist zu beiden Seiten offen. Am Tag sieht man, wie im hinteren Bereich herzhaftes und süßes Gebäck zubereitet wird. In der Nacht werden dann kleine Gerichte zum Teilen angeboten und die Bar bietet Wein an. Die Menüs für Kaffee und Essen wechseln im saisonalen Rhythmus.



ASOP Café am Noordermarkt

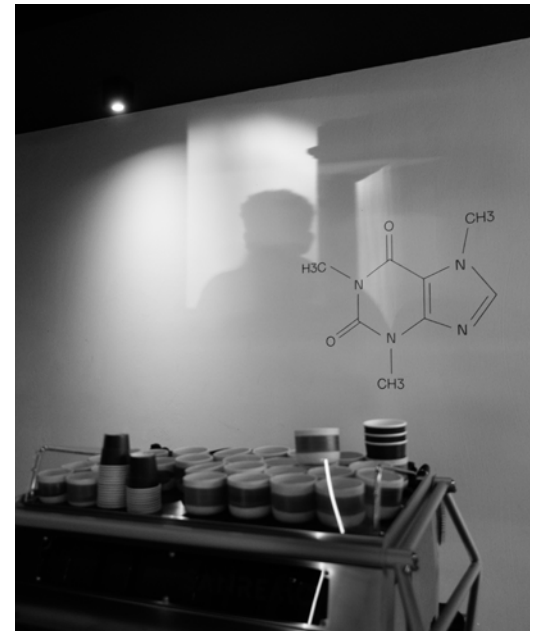
getrunken: Äthiopien, Gesha Village - Gesha, Washed - Filterkaffee - POMA, Copenhagen

In einer ruhigen Seitenstraße im Viertel Jordaan, nah zum wöchentlichen Noordermarkt befindet sich das ASOP Café. Ursprünglich ein reiner Weinhandel, fokussiert sich das Lokal jetzt schrittweise mehr auf Spezialitätenkaffee. ASOP bedeutet "A Sense Of Place" und der Wein als auch der Kaffee werden kuratiert, um Terroir und Kultur aus unterschiedlichsten Orten zu spiegeln. Lukas, der zuvor bei Taru in Haarlem eine Omikase-Erfahrung mit Kaffee angeboten hat, brüht hier eine Auswahl von verschiedenen Röstereien. Aktuell gibt es Bohnen vom dänischen Forschungsinstitut POMA und vom schottischen Röster Obadah.

Elevate heimliche Cocktailbar

getrunken: Peru, Andrés Torres - Geisha, Anaerobic Natural - Flat White - Keen, Utrecht

Nähe des Sarphatiparks im südlichen Viertel De Pijp bietet der ehemalige Keen-Head-roaster Ahmad ein Menü an saisonalen Kaffees an. Dreht ihr das Menü, seht ihr die aktuellen Specials: Innovative Kaffees, die sonst eher in Wettbewerben gefunden werden. Aktuell bereitet sich Ahmad selbst auf den nationalen Brewers Cup vor und erzählt mir von seinen Plänen, ein besonderes Geisha Lot aus Ruanda zu verwenden. Am Abend verwandelt sich das Café zu einer Cocktailbar.



FourByFour manchmal auch Events

getrunken: Guatemala, Concepción - Geisha, Washed - Filterkaffee - Nomad, Barcelona

Nach dem Pavel in Barcelona für Nomad und Right Side gearbeitet hat, stand er bei 40850 in Amsterdam Oost hinter der Theke. Jetzt hat er sein eigenes Café, das zuerst nur als Stand auf dem Albert Cuyp-Markt war, und welches sich jetzt ein Lokal mit Sauvage Space teilt. Hier findet ihr einen Mix aus Weinbar und kleiner Küche und verschiedene Pop-Up-Events um Musik, Essen und Kultur. In einer ruhigen Seitenstraße von der Bilderdijkstraat punktet das Lokal durch sein großes Nachbarschaftsgefühl mit herzlicher Bedienung und vielschichtigem Angebot. Im FourByFour bietet euch Pavel von Mittwoch bis Sonntag eine Auswahl von Nomad an.

Brewguide Espresso Extraktion

Text: Marina Sorgenicht
Grafik: Felicitas Frenger

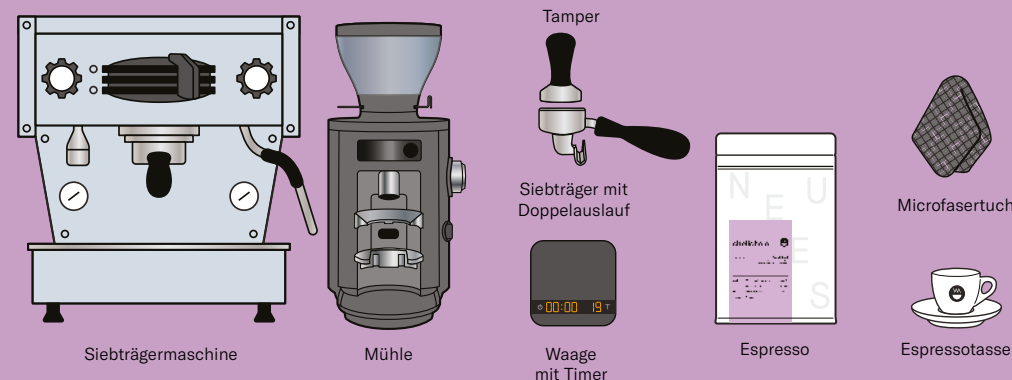
In dieser Serie lernst du die gängigsten Zubereiter für Spezialitätenkaffee kennen. Neben historischen Hintergründen fokussieren wir uns auf alle Aspekte der Zubereitung und geben dir ein Rezept in einfachen Schritten mit. So lernst du alle Variablen des Brühens kennen und weißt sie zu verändern, um dein eigenes, perfektes Rezept zu kreieren.

Die ersten Espressomaschinen wurden Ende des 19. Jahrhunderts in Italien entwickelt. Sie nutzten Dampfdruck, um Kaffee schnell zuzubereiten. Anfangs standen sie vor allem in Bars, später fanden sie ihren Weg in Cafés auf der ganzen Welt. Heute ist die Siebträgermaschine ein fester Bestandteil der modernen Kaffeekultur, sowohl im professionellen Bereich als auch zu Hause. Die Zubereitung von Espresso mit der Siebträgermaschine gilt als Königsdisziplin im Home Brewing. Ein gut extrahierter Espresso überzeugt mit hoher Intensität, viel Körper und einer komplexen Aromatik, vorausgesetzt, alle Parameter stimmen. Espresso ist mehr als nur ein kleiner, starker Kaffee. Er bildet die geschmackliche Grundlage für viele Klassiker wie Cappuccino, Flat White oder Latte und begeistert auch pur durch sein dichtes Geschmacksbild. Damit ein Espresso gelingt, kommt es vor allem auf vier Faktoren an.



mehr
Brewguides

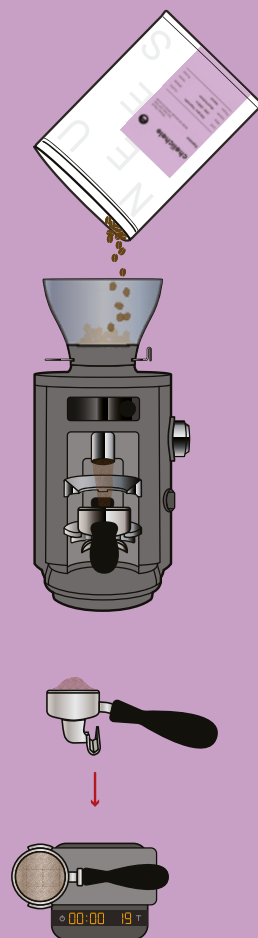
Equipment



01

Wiegen und Mahlen

Für einen doppelten Espresso empfehlen wir 18,5 bis 19 g. Wenn dein Sieb zu klein für unsere empfohlene Einwaage ist, kannst du das Brühverhältnis natürlich anpassen. Der Mahlgrad sollte deutlich feiner sein als bei Filterkaffee, fast pudrig. Die richtige Einstellung der Mühle ist entscheidend: Läuft der Espresso zu schnell durch, ist der Kaffee zu grob gemahlen. Das Ergebnis ist meistens sauer und flach, da zu wenig Aromastoffe aus dem Kaffeemehl gelöst worden sind. Läuft der Bezug zu langsam, ist der Mahlgrad zu fein – in diesem Fall spricht man von einer Überextraktion. Der Espresso schmeckt vorwiegend bitter und feine Nuancen gehen verloren. Das kommt daher, dass die Aromen in drei Phasen aus dem Kaffee gelöst werden, erst Säure, dann Süße und schließlich die herb-bitteren Noten. Ziel ist eine Balance aus allen drei. Diese erreichst du mit einer Extraktionszeit von ca. 27 bis 33 Sekunden bei einer Brew Ratio von circa 1:2, das bedeutet: 19g Kaffee im Siebträger, 38–40 g Espresso in der Tasse.



02

Wasser & Temperatur

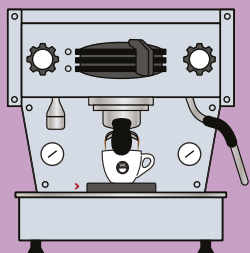
Espresso besteht zu über 90 Prozent aus Wasser – deshalb ist die Wasserqualität für den Geschmack entscheidend. Nutze gefiltertes, weiches Wasser, um die feinen Aromen des Kaffees bestmöglich herauszuarbeiten. Die ideale Brühtemperatur liegt bei 93–94 °C. Ist das Wasser zu heiß, schmeckt der Espresso bitter. Ist es zu kühl, schmeckt er eher flach und unausgewogen. Moderne Maschinen regeln diese Temperatur automatisch. Wichtig ist nur, dass du das Gerät ausreichend aufheizen lässt, bevor du mit dem Brühen beginnst. Auch der Siebträger sollte dabei eingespannt sein, damit kein Temperaturverlust entsteht.



03

Siebträger vorbereiten und tampen

Bevor du Kaffee einfüllst, sollte der Siebträger warm und trocken sein. Spanne ihn dafür leer in die Maschine ein, solange diese aufheizt und trockne ihn vor jeder Benutzung mit einem Tuch. Fülle etwa 18,5 bis 19 Gramm Kaffeemehl ein und verteile es gleichmäßig. Das geht durch leichtes Klopfen mit der Handkante oder mit einem Distributor. Ziel ist eine glatte Oberfläche. Setze den Tamper gerade auf und drücke fest nach unten – etwa mit dem Druck, den du mit deinem Körpergewicht ausüben kannst, ohne dich zu verkrampfen. Achte darauf, gerade zu tampen, damit das Wasser später gleichmäßig durchläuft. Zum Schluss: Rand sauber wischen, damit der Siebträger dicht mit der Maschine abschließt.

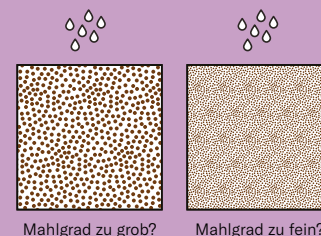


04

Extraktion beobachten und bewerten

Setze den Siebträger sauber und fest in die Brühgruppe ein. Stelle die espressotasse auf eine Waage mit Timer und tariere die Waage. Starte gleichzeitig den Bezug und den Timer. Die Extraktion sollte nach etwa fünf bis sieben Sekunden starten. Der Espresso fließt im Idealfall in einem feinen, stabilen Strahl in die Tasse. Beende den Bezug, sobald die gewünschte Menge erreicht ist, und notiere dir die Zeit sowie das Durchflussverhalten. Wenn du den richtigen Mahlgrad gefunden hast und mit den beschriebenen Faktoren zufrieden bist, probiere deinen Espresso.

Die Qualität der Extraktion zeigt sich nicht zuverlässig an der Crema. Stattdessen sollte der Fokus auf Geschmack, Textur und Balance liegen. Beurteile den Espresso am besten sensorisch: Rieche am Kaffee, nimm einen Schluck, achte auf Süße, Säure, Körper und Nachklang. Eine gute Tasse ist klar, ausbalanciert und angenehm im Mundgefühl.



05

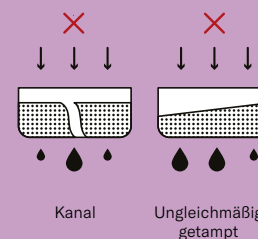
Fehlerquellen erkennen und vermeiden

Zu schneller Bezug?

→ Der Mahlgrad ist zu grob. Stelle ihn feiner ein

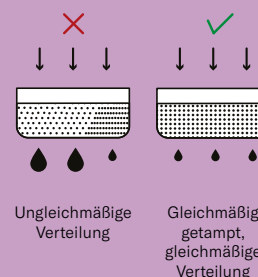
Zu langsamer Bezug?

→ Der Mahlgrad ist zu fein. Stelle ihn gröber ein



Der Espresso schmeckt zu sauer?

→ Unterextraktion. Wahrscheinlich zu grob gemahlen, nicht ordentlich getampft oder zu kurze Extraktionszeit.



Der Espresso schmeckt bitter?

→ Überextraktion. Wahrscheinlich zu fein gemahlen oder zu lange Extraktionszeit.

Unregelmäßiger Bezug, spritzendes Wasser, wässrige Crema?

→ Channeling. Achte auf sauberes, gleichmäßiges Tampen, keine Schläge gegen den vorbereiteten Siebträger und einen sauberen Tamper.

06

Espresso genießen & verbessern

Ein guter Espresso ist ausgewogen, vollmundig und zeigt eine feine Aromatik. Wenn er nicht genau so schmeckt, kannst du mit kleinen Anpassungen an Mahlgrad oder Brühzeit arbeiten. Jede Bohne verhält sich etwas anders – also: probieren, beobachten, optimieren. Enjoy.





Text: Nele Hinz
Fotos: Marina Sorgenicht

Ursprungsreise ganz nah: Zu Besuch in der Bio-Mühle Eiling

Es ist einer der heißesten Tage des Augusts. Im Fluss neben dem alten Fachwerkgebäude, das wir heute besuchen dürfen, dreht sich ein historisches Mühlrad. Es erinnert an vergangene Zeiten, während heute ein Teil des Stroms, den die Mühle benötigt, mithilfe von modernen Wasserkraftturbinen erzeugt wird. Wir sind in der Bio-Mühle Eiling, die die Brüder Jens und Thorsten Eiling betreiben und wollen uns anschauen, wo unser Mehl herkommt. Denn auch in der Backstube legen wir großen Wert auf hochwertige Zutaten. Viele davon beziehen wir in Bioqualität und wenn möglich aus der Region.

Der Bio-Weizen und Bio-Dinkel für unsere Mehle wächst auf Feldern rund um Dortmund und wird von der Kornkammer Haus Holte angebaut. Vermahlen wird der Weizen hier bei den Eilings in Warstein. Heute herrscht auch in der Mühle drückende Hitze. Im Erdgeschoss dröhnen die Walzenstühle, in denen das Mahlgut aufgebrochen und vermahlen wird, und wir starten unseren Rundgang. Die erste Station ist der hochmoderne Farbausleser. Hier zeigt uns Thorsten Eiling, wie Verunreinigungen wie Mutterkorn oder anderer Schimmel in Millisekunden erkannt und aussortiert werden: Bei ca. 2,5 Tonnen Getreide, die pro Stunde durch die Anlage laufen, muss es schnell gehen.

Das Getreide wird vor dem Mahlen mechanisch gereinigt: Alles, was größer oder kleiner als ein Korn ist, eine andere Farbe oder Dichte hat, wird in mehreren Schritten entfernt. In der konventionellen Landwirtschaft können jedoch Rückstände von Pflanzenschutzmitteln oder Düngern auf den Körnern verbleiben. Auch das ist für uns ein Grund, auf Bio-Mehle zu setzen.

Die Bio-Mühle Eiling ist die einzige Mühle in NRW, die ausschließlich Bio-Getreide vermahlt und damit garantieren kann, dass es keinerlei Vermischung mit konventionell angebautem Getreide gibt. Deutschlandweit gibt es immer weniger kleinere Mühlen. Für Bäcker:innen, die regionales Bio-Mehl nutzen wollen, kann das ein Problem werden. Wenn die letzte kleine Mühle in der Region schließt, ist es fast unmöglich, Getreide noch lokal zu vermahlen und dann eben auch unmöglich damit zu backen.

„Man kennt die Leute, man kennt die Qualität. Zertifikate sind schön und gut, aber am Ende zählen Vertrauen und Verlässlichkeit.“

„Als kleine Mühle kannst du nur bestehen, wenn es Kunden gibt, die das wertschätzen“, sagen die Brüder. „Wir können nicht so günstig produzieren wie die Industrie.“

Sie beliefern Hofbäckereien, Biobäckereien und kleine Betriebe. „Manchmal vermahlen wir nur 800 Kilo von einer Sorte Getreide – für eine Industriemühle wäre das, als würdet ihr für eine einzige Tasse Kaffee rösten“, sagt Thorsten Eiling lachend. Doch genau darin liegt der Unterschied, denn hier lässt sich genau nachvollziehen, von welchem Feld das Getreide stammt; ganz ähnlich wie bei unseren Kaffees.

Etage für Etage verfolgen wir weiter die Verarbeitung des Getreides. Im zweiten Stockwerk kommen wir zur großen Siebmaschine: Der sogenannte Sichter hängt an 24 unermüdlich schüttelnden Seerohrstäben. Die Maschine klopft und stampft pausenlos und bestimmt so den Feinheitsgrad des Mehls. Ganz oben im dritten Stock heizt es sich noch weiter auf – hier befindet sich der Rohrboden. Die vielen Rohre verteilen das Mahlgut zu verschiedenen Prozessschritten, etwa zur Siebmaschine oder zu einer weiteren Vermahlung.

Die Eilings arbeiten mit 95 Prozent ihrer Landwirt:innen seit vielen Jahren zusammen und das Getreide stammt aus einem Umkreis von meist 50 bis 200 Kilometern. Das bedeutet kurze Wege, faire Preise und direkte Beziehungen. Anstatt auf den billigsten Anbieter zu setzen, bauen sie auf langfristige Partnerschaften. „Man kennt die Leute, man kennt die Qualität. Zertifikate sind schön und gut, aber am Ende zählen Vertrauen und Verlässlichkeit.“ Die Preise verhandeln sie individuell mit den Landwirt:innen. Die finalen Konditionen sind dabei auch immer abhängig von Hofgröße und Aufwand. Kleine Betriebe bekommen oft etwas mehr Geld pro Tonne Getreide, weil für sie der Anbau einfach teurer ist.

Oben wird es zu heiß und uns fehlen noch eine paar Stationen: Wieder im Erdgeschoss angekommen werden uns noch die Abfüllstation für die Mehle, eine Testbackstube und das Labor gezeigt. Hier überprüfen die Brüder regelmäßig die Qualität der Mehle. Am Ausgang stehen die Kisten mit den kleineren Bestellungen der privaten Endkund:innen. Der Online-Shop macht einen stetig wachsenden Teil des Geschäfts aus – jedes Paket ist liebevoll mit einer Postkarte und einem kurzen Gruß versehen.

Am Ende geht es eben um mehr als nur gemahlenes Getreide. Kleine Mühlen, wie die Bio-Mühle Eiling sichern Vielfalt, unterstützen handwerkliche Strukturen und sorgen dafür, dass regionale Wertschöpfungsketten nicht abreißen. Sie sind das Bindeglied zwischen dem Acker und der Backstube.

Dieser persönliche Einblick hat uns einmal mehr gezeigt, wie viel Leidenschaft, Arbeit und Verantwortung hinter unserem Mehl steckt – und wie eng unsere Arbeit in der Backstube mit Themen wie fairen, regionalen Wertschöpfungsketten aber auch Bodengesundheit und dem Leben auf dem Feld verbunden ist.



Willkommen in der Erfurter Straße!

Text: Fatima Goltsman
Foto: Marina Sorgenicht

Montagmorgen. Der Röster summt im Wechsel mit der Abpackmaschine. Der Geruch von frisch gerösteten Kaffeebohnen liegt in der Luft. Unsere Röster:innen laufen zwischen den Kaffeesäcken hin und her. Die Kaffeetassen in der Hand, konzentrierte Blicke auf Bildschirme und Röstkurven. Heute ist Produktionstag in der Erfurter Straße.

Gründer Benedikt steht mit einem frisch aufgebrühten V60 des Chelichele-Kaffees im Büro und blickt zurück: Was einst als kleines Café begann, ist längst zu einem ernstzunehmenden Player im Specialty Coffee Business geworden. Das Tagesgeschäft wuchs, die B2B-Partner:innenschaften wurden zahlreicher, neue Standorte in Dortmund kamen hinzu – der Bedarf an Produktionskapazität stieg stetig.

Die Rösterei in der Saarlandstraße, ursprünglich ein Ort, an dem Surren der kleinen Produktion im Hintergrund zur Tasse Kaffee dazu gehörte, stieß nach zehn Jahren an ihre Grenzen. „Wir haben gemerkt, dass der Röster und auch die Fläche zu klein sind, für die Mengen, die wir mittlerweile produzieren. Dafür reichte der Platz einfach nicht mehr“, erklärt Benedikt.

Bereits vor drei Jahren begann die Suche nach einer neuen, größeren Fläche. Im Jahr 2024 kristallisierte sich schließlich eine ehemalige Glaserei in der Erfurter Straße als potenzieller Standort heraus. In der Halle war genug Platz für den größeren, neuen

Loring-Röster. Die Lage war zentral genug, um weiterhin alle anderen Standorte zu beliefern und so gelegen, dass alle Mitarbeitenden sie mit dem Fahrrad erreichen können.

Nach einem Jahr intensiver Umbauten – von Trockenbau und Estrich über neue Schornstein- und Klimatechnik – startete die Produktion diesen Sommer endlich. Die neue Rösterei ist primär als Produktionsstätte konzipiert, bietet aber auch perspektivisch Raum für Schulungen von B2B-Kund:innen.

Doch nicht nur die Räume sind neu, auch das technische Setup hat ein Upgrade bekommen. Der Probatone 12, der über viele Jahre hinweg zuverlässig röstete, wurde durch einen modernen Loring S35 ersetzt. Dieser Wechsel bringt grundlegende Veränderungen mit sich: höhere Energieeffizienz, präzise Steuerung der Röstprozesse und ein deutlich emissionsärmerer Betrieb.

Der Unterschied liegt im Detail der Technik: „Während der Probat als Trommelröster mit direkter Hitze arbeitet, setzt der Loring auf reine Konvektion“, erläutert Tillmann, einer der





Röster im Produktionsteam. So erhitzt er die Kaffeebohnen gleichmäßig, was eine präzisere Steuerung des Röstgrades ermöglicht, unabhängig von Raumklima oder äußeren Bedingungen. Das Ergebnis sind klarere, sauberere Tassenprofile, in denen vor allem fruchtig-komplexe Aromen besser zur Geltung kommen. Gerade bei Naturals aus Äthiopien, die tendenziell mehr Defekte aufweisen, macht sich diese Kontrolle bemerkbar.

Durch die konstant gehaltene Temperatur im System entstehen stabile Röstprofile. Der Loring kann sogar auf Wasserstoff umgerüstet werden. Ein Schritt in Richtung emissionsreduzierte und nachhaltigere Zukunft.

Ein echter Fortschritt in Sachen Qualität ist auch der neue Color Sorter von SOVDA. Er analysiert jede einzelne Bohne auf Farbe und Oberflächenstruktur und sortiert defekte oder zu dunkle Bohnen automatisch aus. Gerade bei Kaffees, die von Natur aus mehr Abweichungen mitbringen, ist das ein echter Game-Changer. Das Akzeptanzspektrum wird vorher durch das Team gewählt und eingestellt, so kommen nur die Bohnen in die Kaffeetüten, die unseren Qualitätsansprüchen entsprechen.

Auch im Handling unterscheiden sich die beiden Röster stark. Während der Probatone 12 maximal 12 kg auf einmal verarbeiten konnte, schafft der Loring 30 bis 35 kg pro Charge –

Nach einem Jahr intensiver Umbauten – von Trockenbau und Estrich über neue Schornstein- und Klimatechnik – startete die Produktion diesen Sommer endlich.

bei höherer Wiederholgenauigkeit und weniger manuellen Eingriffen. Der Loring ist außerdem mit zahlreichen Sensoren ausgestattet, die Temperatur, Luftzirkulation und Röstverlauf kontinuierlich überwachen. Die Steuerung ist digital und erlaubt eine sehr präzise Reproduktion vorheriger Röstprofile.

Das Team schwärmt über den Festwasseranschluss des Lorings, über den im Notfall direkt Wasser in die Röstkammer geleitet werden kann. Tillmann betont, dass die wenigsten Röster diesen Anschluss haben.

Zu Beginn des Rösttages wiegt Ilgaz, ebenso Teil des Produktionsteams, den Rohkaffee ab. Dieser wird zum Rösten via Lift in den Loring geladen. Vorher erstellt das Team einen Röstplan und entscheidet, welche Lots sie in welchen Mengen und mit welcher Röstung vorbereiten müssen.

Nach dem Röstprozess werden die Bohnen durch den Color Sorter gejagt – hier werden zu dunkel oder zu hell geratene Bohnen sowie Steinchen oder andere Fremdkörper aussortiert. Den Rest leitet Ilgaz über einen Lift zur Abpackstation weiter. Dabei handelt es sich um eine Art Pipeline, die die Kaffeebohnen von einer Station zur nächsten leitet. In der Abpackstation angekommen, werden die frisch gerösteten Bohnen entsprechend abgepackt und für den Transport in die einzelnen Standorte, zu den B2B-Partner:innen sowie zu euch kommissioniert. Insgesamt dient der Lift als große ergonomische Unterstützung für das Produktionsteam und stellt eine klare Erleichterung im täglichen Workflow dar.

Es ist 16 Uhr, der Arbeitstag neigt sich dem Ende zu. Die Online-Bestellungen wurden gepackt und wurden bereits von dem Paket-

zusteller abgeholt – genauso wie die B2B-Bestellungen. Die Kaffees für den Ausschank sowie den Verkauf haben Tillmann und Ilgaz für den Transport am nächsten Morgen vorbereitet. Sie beenden den Rösttag mit Aufräumarbeiten. Draußen verabschiedet sich langsam die Sonne.

Wie sieht es nun in der alten Rösterei aus? Hier wurde mit der Aufnahme der Produktion in der Erfurter Straße der Betrieb sukzessive eingestellt. Der Standort formiert sich immer mehr zur Kaffeebar. Zwar ist der Probatone noch da, aber nicht mehr als aktiver Röster, sondern viel mehr als stillgelegtes Relikt. Nun begrüßt einen nicht mehr der laute Jubel des Trommelrösters, sondern lediglich der Klang der laufenden Siebträgermaschine, Gelächter und Stimmengewirr anderer Besucher:innen.

Transparenz-bericht für das Jahr 2024

Als wir Neues Schwarz 2015 gegründet haben, war klar: Wir wollen unseren Kaffee bewusst einkaufen. Wir wollen mit Menschen arbeiten, die unsere Werte teilen, und mit denen wir uns auf eine gemeinsame Reise begeben können. Und wer Beziehungen ernst nimmt, sollte auch offen über sie sprechen. Deshalb veröffentlichen wir bei Neues Schwarz Transparenzberichte.

Für uns sind sie kein Marketinginstrument, sondern ein Zeichen von Respekt. Wir möchten zeigen, was Kaffee wirklich wert ist – und wer dafür sorgt, dass er überhaupt entstehen kann. In unseren Berichten machen wir sichtbar, wie wir einkaufen, welche Preise wir zahlen und welche Produzent:innen uns über Jahre begleiten.

Aber was bedeutet das in der Praxis?

Zum Beispiel unsere Partnerschaft mit Sancoffee in Brasilien: Mit Fabrício Andrade und Allan Botrel als Ansprechpartner steht Sancoffee stellvertretend für die Fazenda Cruzeiro, deren Name auch unsere beliebteste Bohne trägt – quasi unser Brot- und Butter-Kaffee, der uns über die Jahre ein wirtschaftliches Wachstum ermöglicht hat. Dabei haben wir uns beim Kauf auf sehr gleichbleibende, wirklich gute Qualitäten fokussiert. Etwas, was brasilianische Produzent:innen und hier insbesondere Sancoffee als Zusammenschluss mehrerer Farmen vorzüglich beherrschen. Der Kontakt besteht bereits seit unserer Gründung 2015. Wir stehen mit ihnen seitdem in einem engen Austausch, sowohl vor Ort als auch digital.

Als größtes Land Südamerikas ist Brasilien auch seit 150 Jahren der größte Kaffeeproduzent der Welt. Dementsprechend groß ist der Einfluss der brasilianischen Arabicaernte auf den Kursverlauf an der Börse in New York. Nicht nur deswegen ist der Kaufzeitpunkt unserer Kaffees aus Brasilien essentiell für die wirtschaftliche Entwicklung von Neues Schwarz, sondern auch, weil sie circa 45 Prozent unserer gesamten Röstkaffeeproduktion ausmachen.

Hier mal ein praktisches Beispiel: Im Jahr 2023 lag der Börsenkurs im Schnitt bei circa 3,90\$/kg. Doch aufgrund von Trockenheit und Frost in Brasilien und gleichzeitiger Dürre in Vietnam (dem größten Canephora-Produzent der

Welt) mit direktem Einfluss auf den Ertrag und die Blütezeit der Folgeernten ging man davon aus, dass das Gesamtvolumen an Kaffee sinken wird, während die weltweite Nachfrage ansteigt. Viele vorrangig große Abnehmer:innen von Canephora wichen von vietnamesischen Kaffees ab und kauften stattdessen große Mengen aus Brasilien. Das wiederum führte zu Verknappung auf dem Markt für Arabica, was den Börsenpreis über das gesamte Jahr 2024 deutlich in die Höhe trieb. Gestartet mit knapp 4\$/kg endete das Jahr mit einem Börsenkurs von 6,68\$/kg und damit einer Preissteigerung von nahezu 70 Prozent. Was dann unter Donald Trumps zweiter Präsidentschaft passierte, lest ihr im nächsten Transparenzbericht. So viel kann schon gesagt werden: Es wurde für uns als Rösterei und für euch als Kaffeetrinker:innen leider nicht besser. Dabei gestaltet sich vor allem der Umgang mit der hohen Volatilität im Markt als besonders herausfordernd für uns und unsere Kolleg:innen. Bereits Ende 2024 zeigte sich, dass der Finanzmarkt die Preisentwicklung maßgeblich beeinflusst.

Im Herbst 2024 steigt der Börsenpreis bis kurz vor der US-Wahl Anfang November 2024 auf 4,95\$/kg. Zu diesem Zeitpunkt nehmen wir 320 Säcke à 60 kg für 6,49\$/kg unter Vertrag. Da wir immer ein Qualitätsdifferential – also einen Aufpreis für überdurchschnittliche Qualität, bessere Aufbereitung und höhere sensorische Werte des Rohkaffees – von mindestens 1,50\$/kg bezahlen, kostet uns das im brasilianischen Ursprung 124.608,00\$. Drei Monate vorher hätte uns die gleiche Menge und Qualität etwa 20.000\$ weniger gekostet. Zwei Monate später allerdings auch 30.000\$ mehr. Unterm Strich also gut für uns und euch, da wir zum Jahreswechsel 2025 nur leicht unsere Röstkaffeepreise anpassen mussten.

Im Jahr 2024 haben wir insgesamt 46.024 Kilogramm Kaffee gekauft. Dabei lag das teuerste Lot bei 18,70\$/kg und das günstigste Arabica-Lot bei 6,49\$/kg. Durchschnittlich haben wir in 2024 7,82\$/kg gezahlt. Damit lagen wir 65 Prozentpunkte über dem Börsenpreis zum Zeitpunkt der einzelnen Kontrakte. Im Vergleich zu 2023 etwas weniger Ausschlag nach oben und insgesamt auch etwas weniger Kaffee, den wir kontrahiert haben. Das lag unter anderem daran, dass wir in 2024 von einem vollen Lager aus 2023 zehren konnten und uns viele Produzent:innen die Preissteigerungen nur verzögert weitergegeben haben.

Die hohe Volatilität der vergangenen Jahre ist für uns einer der Hauptgründe, unsere Zusammenarbeit mit Kaffeebauer:innen langfristig anzulegen, um gemeinsam den Fokus mehr auf die Qualität und die geleistete Arbeit dahinter zu legen. Nicht nur, um als Unternehmen profitabel zu bleiben, sondern vor allem, um im Gespräch mit den Menschen zu sein, die tatsächlich hinter dem Rohprodukt stehen, das wir verarbeiten dürfen. So schaffen wir es, immer wieder auf die Bedürfnisse aller Beteiligten in der Wertschöpfungskette einzugehen.

Warum erzählen wir euch das?

Ebenso wie zu unseren Produzent:innen, wollen wir lange Beziehungen zu euch, zu unseren Kund:innen pflegen. Dazu gehört, dass wir transparent sein wollen. Wie schon im letzten Jahr legen wir dafür nun wieder unsere gezahlten Kaffeepreise im Ursprung dar. Damit sind die Preise gemeint, die für den Kaffee bis zur Verladung auf das Schiff im jeweiligen Ursprung gezahlt werden (free on board = FOB). Mit der Veröffentlichung dieser Daten schließen wir uns einem internationalen Kreis von Röstern aus Nordamerika, Europa und Australien an, die sich unter dem Namen The Pledge dazu entschieden haben, ihre Einkaufspreise transparent zu machen.

Wir wollen Teil davon sein, weil wir von Anfang an die Philosophie der Third Wave Coffee Bewegung vertreten. Wir glauben, dass es mehr Transparenz für Produkte aus dem globalen Süden braucht, um die Branche und damit das Leben aller Beteiligten der Wertschöpfungskette ein Stück weit zu verändern und im besten Fall nachhaltig zu verbessern.

TRANSPARENZBERICHT 2024

Lotname	Ursprung	Exporter/Produzent	Handelsbeziehung mit Produzent:in in Jahren	Import	Varietät	Aufbereitung	Gekaufte Menge in kg	Anteil an der Gesamt- menge in %	FOB \$/lb	FOB \$/kg	Gesamtwert in \$
cruzeiro	Brazil	Sancoffee, Ivan Junqueiro	7	Algrano	Mundo Novo	pulped natural	19.200	41,72	2,95	6,49	124.608,00
do lobo	Brazil	Fazenda Do Lobo, Familie Foresti	2	InterAmerican	Red Catuai	natural anaerobic	1.500	3,26	4,00	8,80	13.200,00
buena vista*	Colombia	Monkaaba, Daniel Ortega	2	Semilla Coffee Inc.	Pink Bourbon, Tabi	washed	420	0,91	3,70	8,14	3.418,80
buena vista*					Pink Bourbon	washed	621	1,35	4,90	10,78	6.694,38
de cana	Colombia	Almacafe, Huila Women Coffee	3	Cafe Imports	Caturra, Castillo	washed, E.A.	690	1,50	3,00**	6,60	4.554,00
juanachute	Costa Rica	Juanachute Micromill, Tacho Castro	6	InterAmerican	Caturra, Catuai	anaerobic fermentation	345	0,75	6,00	13,20	4.554,00
letizia cruz	Costa Rica	Beanvoyage, Letizia Cruz	4	Falcon Coffees	Catuai	red honey	414	0,90	5,40	11,88	4.918,32
san antonio natural	El Salvador	Finca San Antonio, Carolina Padilla	9	InterAmerican	Red Bourbon	natural	966	2,10	4,75	10,45	10.094,70
san antonio honey						honey	1.656	3,60	4,59	10,10	16.722,29
worka	Ethiopia	Yirgacheffe Coffee Farmers Union	6	Algrano	Kudhume, Welisho, Dego	natural	3.000	6,52	4,00	8,80	26.400,00
worka	Ethiopia	Ephtah Coffee, Wubit Bekele	1	Falcon Coffees	Kudhume, Welisho, Dego	natural	1.500	3,26	4,30	9,46	14.190,00
chelchele	Ethiopia	Alemayehu Gedeb Washing Station	1	Nordic Approach	Heirloom	washed	1.800	3,91	3,00	6,60	11.880,00
la pila	Guatemala	Finca La Pila, Rodolfo Garcia	7	Primavera Coffee	Bourbon, Caturra	washed	2.760	6,00	3,36	7,39	20.401,92
la pila					Pacamara	natural	280	0,61	6,65	14,63	4.096,40
ana marcos	Guatemala	Finca Che Witz, Ana Marcos	2	Primavera Coffee	Caturra	washed	690	1,50	3,64	8,01	5.525,52
gaia	Honduras	Finca Gaia, Bernard Ordilla	1	Fecceg Germany	Mixed Varieties	washed	552	1,20	3,40	7,48	4.128,96
elk hill	India	Elkhill Estate	2	InterAmerican	Robusta	washed	1.800	3,91	2,30	5,06	9.108,00
kii	Kenya	Rungeto Farmer's Co-operative Society, Kii washing station	4	InterAmerican	SL 28 & SL 34	washed	300	0,65	5,08	11,18	3.352,80
kiangoi	Kenya	Rungeto Farmer's Co-operative Society, Kii washing station	3	InterAmerican	SL 28 & SL 34	washed	300	0,65	5,08	11,18	3.352,80
san jose	Nicaragua	Familie Mierisch, Finca San Jose	7	InterAmerican	Java	washed	345	0,75	4,55	10,01	3.453,45
la escondida		Familie Mierisch, Finca La Escondida	7	InterAmerican	Laurina	cold anaerobic natural	138	0,30	7,00	15,40	2.125,20
mama mina		Familie Mierisch, Finca Mama Mina	7	InterAmerican	Red Pacamara	natural	345	0,75	5,00	11,00	3.795,00
el limoncello		Familie Mierisch, Finca El Limoncello	7	InterAmerican	Ethiosar	cold anaerobic natural	690	1,50	3,95	8,69	5.996,10
san jose		Familie Mierisch, Finca San Jose	7	InterAmerican	Java	natural	345	0,75	5,05	11,11	3.832,95
union progreso	Peru	Feliciano Quispe, Victoria Sacsá, Magdalena Villayzan, Alicia Quispe, Julio Cardena	6	Cultivar Coffees	Mixed Varieties	washed	3.450	7,50	3,69	8,12	28.007,10
jose mario	Peru	Mario Montenegro	1	Cultivar Coffees	Geisha	natural	207	0,45	5,00	11,00	2.277,00
edwin & luz	Peru	Edwin Cordova Sagarvinaga & Luz María López Acuna	6	Cultivar Coffees	Typica	washed	690	1,50	4,53	9,97	6.876,54
andres torres	Peru	Andres Torres	1	Cultivar Coffees	Geisha	natural	300	0,65	8,50	18,70	5.610,00
rugori	Rwanda	Gasharu Coffee LTD, Valentin Kimenyi	5	Algrano	Bourbon	washed	600	1,30	3,78	8,32	4.989,60
humure remera hill	Rwanda	Humure Washing Station	1	Semilla Coffee Inc.	Bourbon	natural	120	0,26	4,31	9,48	1.137,84

* Maßgeblich für die Auflistung ist das Datum des Kaufvertrages. Hierdurch ergeben sich teilweise Doppelungen.

** Annahme, keine gesicherten Daten

Mittelwert (Menge als Basis): 7,81 \$/kg | Mittelwert (Lot als Basis): 9,97 \$/kg

Summen46.024359.301,67

Impressum

Redaktion:

Emma Lehmkuhl
Mathias Meier
Marco Walden

Bildredaktion:

Marina Sorgenicht

Organisation:

Benedikt Heitmann

Gestaltung:

konter — Studio für Gestaltung
Michelle Flunger, Sascha Schilling

Druck

Druck Verlag Kettler GmbH
Robert-Bosch-Straße 14
59199 Bönen

Umschlag: 300 g/m², Circleoffset White
Inhalt: 110 g/m², Circleoffset White

Herausgeber:

Neues Schwarz GmbH, Dortmund
www.neuesschwarz.de

Mitarbeiter:innen dieser Ausgabe:

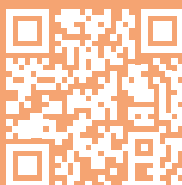
Justin Fikus, Felicitas Frenger,
Fatima Goltsman, Nele Hinz,
Tillmann Hoheisel, Marleen Regula,
Maximilian Zocher,

Alle Erlöse, werden vollständig und zu
gleichen Teilen an die beiden Organisationen
Gast-Haus e.V. und Well:fair gespendet

www.gast-haus.org
www.wellfair.ngo

Cover-Foto:

Justin Fikus



Zur
Seite