

Unser Job ist die SELEKTION

So manch Begeisterte, welche an deutschen Literatur-Klassikern ihre Freude finden, wunderten sich schon über die dichte Abfolge von Erscheinungen von Zeitlosem in so kurzer Zeit. Die Werke von Herder, Wieland, Hölderlin, Heine, Kleist, Goethe und Schiller und vielen weiteren reihten sich in vergleichsweise kurzer Abfolge in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts bis 1800 hinaus aneinander. Woher kam diese so plötzlich erscheinende kulturelle Blüte in den deutschen Sprachraum? Dazu gibt es eine schöne These: als Humus Aufbau für die Weimarer Klassik, wurden viele Werke von englischen und französischen Autoren ins Deutsche übersetzt. Die deutschsprachigen Gelehrten begannen durch die Übersetzer-Tätigkeit ihre eigene Sprache erst richtig kennenzulernen, zu ordnen und schlussendlich zu verfeinern. Kurzum: das sprachliche Ineinanderfließen ließ die deutsche Sprache von einer groben Vulgärsprache zu einem Medium der Dichter und Denker werden.

Diese feine Anekdote veranschaulicht auch unsere Absicht für die Zukunft unserer Kaffeesorten: wir lassen die Schönheiten der einzelnen Kaffee-Varietäten vermehrt ineinanderfließen, um neue Blüten in den Tassen treiben zu lassen. Wir werden in Zukunft eine sorgfältige Auswahl – eine Selektion – zusammenfügen, welche die Vorteile der Kaffeevarietäten und Herkünfte kombiniert und dadurch die Tassenqualität nochmal steigert und balanciert. Wir erweitern somit unseren Werkzeugkasten. Bisher haben wir viele unserer Kaffeesorten von einzelnen Produzenten und reinen Varietäten angeboten. Über die Jahre hat es sich ergeben, dass die Arbeit mit unseren Selektionen, also der Auswahl und Kombination von bestimmten Kaffeevarietäten die balanciertesten und beliebtesten Tassenprofile ergeben haben. Die praktischen Gründe für unsere zukünftigen Selektionen liegen auf der Hand. Je nach Anbaumethode, Klima, Region oder Höhenlage können bestimmte Kaffeevarietäten:

den Körper in der Tasse stark betonen

durch ihre Aufbereitungsmethode nach der Ernte pointierte Süße bringen

das Säure-Empfinden in der Tasse dämpfen oder steigern

das Schaumbildungsvermögen des Espressos steigern und den Schaum länger stabilisieren und vieles mehr



Bilder: Szenen der Selektion aus unserem Alltag. Beim Rösten, Zubereiten und Cuppen. Von oben nach unten.

All diese Eigenschaften der einzelnen Varietäten zu einem funkelnden und gleichzeitig austariertem Tassenprofil zu verschmelzen ist unsere Herausforderung. Wie in einer guten Küche muss also die passende Rezeptur ergründet werden: die richtige Zusammensetzung der Bohnen und die dazugehörigen Röstprofile. Mit dem zukünftigen Schwerpunkt auf Selektionen („Auswahlen in Kombinationen“) haben wir in der Veredelung mehr Hebel in der Hand. Das Jahr 2025 wird die ersten neuen Selektionen bringen.