

Die GEW Rems-Murr in der Kaffeerösterei Nautilus

Kaffee – für viele von uns pures schwarzes Gold, und nicht zuletzt für Lehrkräfte ein täglich unverzichtbarer Begleiter. Immer mehr Menschen interessieren sich heute aber darüber hinaus für die genaue Herkunft des Kaffees, die Bedingungen, unter denen er produziert und gehandelt wird, und nicht zuletzt auch für die komplizierten Prozesse der Herstellung, wenn aus dem unscheinbaren Samen des Kaffeebaums die geröstete Kaffeebohne wird, die so vielen von uns vor allem morgens das Leben leichter macht.

Über all dies informierte im April Laura von der Kaffeerösterei Nautilus in Schorndorf ein bunt gemischtes Publikum von GEW-Mitgliedern auf sehr verständliche und kurzweilige Art, während die Gäste verschiedene Kaffeesorten probieren konnten, begleitet von hervorragendem Zimtgebäck und den unvermeidlichen Butterbrezeln. Geduldig beantwortete die Inhaberin die zahlreichen Fragen unserer Mitglieder. Es gab einiges Staunen darüber, wie verschieden die Kaffeesamen aussehen und welche Wandlung sie während des Röstens erfahren oder welchen Effekt Zeit und Intensivität der Röstung, aber auch später Mahlgrad und Zubereitungsart des Kaffees haben. Für viele Gäste beruhigende Erkenntnis: Omas althergebrachte und seit einer Dekade auch bei Kennern wieder beliebte Methode, den Kaffee von Hand, am besten über einen Mehrwegfilter aufzubrühen, hält die Inhaberin für eine der besten Zubereitungsmethoden, aber natürlich lassen sich auch mit sündhaft teuren Handmøhlen und Siebträger-Maschinen gute Ergebnisse erzielen.

Dass Zertifikate und Öko-Labels nicht immer der Weisheit letzter Schluss sind, wurde uns ebenso vermittelt: Für Kleinstproduzenten in ärmeren Ländern, bei denen Nautilus einen großen Teil ihrer Kaffees bezieht, lohnen sich diese kostspieligen Labels nicht, obwohl sie nachhaltig und ökologisch produzieren und dank des Direktimports einen fairen Preis erzielen. Natürlich schlägt sich dies auch ohne Fair-Trade- oder Bio-Zertifikat im Preis nieder – und nach dem Besuch in der Kaffeerösterei bleibt allenfalls die Frage offen, wie Discounter es schaffen, fair und womöglich ökologisch produzierten Kaffee für einen Kilopreis von kaum über 10 Euro anzubieten.

Text: Jochen Müller; Foto: Christoph Schiek