



Duftprobe. Volker Behrendt röstet in seiner Rösterei „Kaffeemanum“ in Teltow noch von Hand. Seit Jahren beschäftigt sich der frühere IT-Außendienstler mit Kaffee. Er experimentiert gern mit den Bohnen und bietet in seinem Geschäft auch eigene Kreationen an.
Foto: privat

Experimente mit braunen »Kirschen«: Guter Kaffee braucht Bauchgefühl und Zeit

KAFFEEANUM – PRIVATRÖSTEREI

Volker Behrendt zeigt, wie man das richtige Aroma aus Kaffeebohnen holt. Zudem mischt er eigene Kaffeesorten, etwa den Kaffee »Teltow«

„Es gibt nirgends Anleitungen, wie man das macht“, erzählt Volker Behrendt, der seit Ende 2016 die erste Privatrösterei in Teltow betreibt. „Es braucht viel Bauchgefühl. Man kann sich zwar in Röst-Kursen schulen lassen, aber letztlich muss man einfach herumprobieren.“ Zum Beispiel, wie sich eine brasilianische Bohne mit erdigem Geschmack mit der fruchtigen Säure der äthiopischen Bohne verträgt. Nach langem Experimentieren mit verschiedenen Kaffeebohnen entstehen dann außergewöhnliche Kaffeesorten wie der Kaffee „Teltow“. Diese Hausmischung sei laut Behrendt ein geschmacklich runder und bekömmlicher Kaffee und nur in den Verkaufsstellen in Teltow, etwa dem REWE Supermarkt, und im Ladengeschäft erhältlich.

Der Name des Geschäfts „Kaffeemanum“ ist nicht grundlos vom lateinischen „manus“ abgeleitet: Hier wird per Hand geröstet. „Zur Not mahle ich den Kaffee auch noch, aber generell empfehle ich jedem, sich eine gute Kaffeemühle zuzulegen, denn die Bohnen verlieren schnell ihr Aroma“, sagt der Röstfachmann. Herzstück von „Kaffeemanum“ ist die 720 Kilogramm schwere Röstmaschine. „Oben kommt der Rohkaffee rein, der dann auf eine heiße Trommel fällt, die sich dreht“, erklärt er. „Die Bohnen werden je nach gewünschtem Aroma zehn bis zwölf Minuten geröstet.“ Wenn die Feuchtigkeit entweicht, platzen die Bohnen. „Das klingt wie Popcorn und nennt sich First Crack.“ Wer es wie die Sizilianer etwas kräftiger mag, lässt die Bohnen noch bis zum Second Crack weiterrösten. „Das ist die typische Espresso-Röstung, die um die 18 bis 20 Minuten dauert und bei der die Zellstruktur der Bohnen



zerstört wird“, so Behrendt. Bevor er sein Geschäft gegründet hat, war er 30 Jahre lang IT-Außendienstler. „Da habe ich oft schlechten Kaffee getrunken und mich bald intensiver damit befasst“, so der Kaffeeexperte. Letztlich eröffnete er die Privatrösterei in Teltow. „Dass er damit richtig lag, zeigt die positive Resonanz der Teltower. „Die freuen sich, dass sie ihren Kaffee jetzt vor Ort bekommen.“ Mehr noch: Auf Seminaren können Kaffeegenießer selbst an die Bohne ran. Sie erfahren, woher der Kaffee kommt, wie er geröstet, zubereitet und getrunken wird. So könne man sich ein Bild – und Geschmacksvorlieben – von den reinen Kaffeesorten aus 100 Prozent Arabica oder den „Kaffeeblends“, den hausgemischten Kaffeekreationen, machen.

■ KAFFEEMANUM - Privatrösterei

Volker Behrendt

Ruhlsdorfer Platz 1, 14513 Teltow

geöffnet: Di - Fr 12 - 19 Uhr, Sa 10 - 13 Uhr, So und Mo geschlossen

Tel.: 03328/ 4446001, www.kaffeemanum.de