



<https://biz.li/3af4>

KAFFEEVERKOSTUNG BELEBT DIE GYMNASTIKDAMEN

Veröffentlicht am 24.11.2013 um 18:24 von Redaktion LeineBlitz

Die Damen der Gymnastiksparte des SC Hemmingen-Westerfeld haben eine Tagesfahrt unternommen. Thema des Aufslugs war die Herstellung von Kaffee.. "Der Weg zum Kaffeegenuss führte über die Ziegen", so erzählte Kaffeeröster Erhard Ulbrich vom gleichnamigen Kaffeehaus in der Krausenstraße in Hannover, wonach laut Überlieferung Ziegen, die die kirschähnlichen Früchte vom Kaffeestrauch fraßen, sich anschließend recht belebt zeigten. Das veranlasste damals die Menschheit, sich auf verschiedenste Weise der Früchte zu nähern; denn erst durch das Rösten entfaltet sich das



charakteristische Aroma des Kaffees. Ulbrich demonstrierte das Trommelröstverfahren mittels einer museal anmutenden Maschine. Die Röstung muss bei bis zu 200 Grad auf den Punkt erfolgen, von daher wird mehrfach eine Probe entnommen, um den Röstgrad festzustellen, dem die Gruppe der Damengymnastik des SC Hemmingen-Westerfeld aufmerksam und interessiert im Zollager der Firma zusah. Der hier auf Verarbeitung wartende Kaffee ist noch nicht verzollt, Zoll wird erst fällig, wenn der Kaffee den Raum verlässt. Nach der Röstung werden die Bohnen handverlesen. Pro Monat wird hier 1 Tonne Kaffee verarbeitet. Ulbrich, der das Geschäft in der zweiten Generation betreibt, ist von Kindesbeinen an das Kaffeerösten herangeführt worden. Seinen Erklärungen war anzumerken, er liebt sein Metier, und so gab er mehrere Anekdoten um den Kaffee während seiner Erläuterungen zum Besten. Er trinkt täglich eineinhalb Liter Kaffee; denn Kaffee hat konservierende, reinigende Stoffe. Die Anbauggebiete des Kaffees liegen rund um den Äquator. Die Kaffeepflanze benötigt viel Feuchtigkeit, allerdings nicht an der Wurzel sondern über die Blätter; dann kann bis zu dreimal im Jahr geerntet werden. Beste Erntezeit ist zum Jahreswechsel. Es gibt zwei Hauptsorten Kaffee: die Sorte Robusta, in Höhen von 200 bis 900 Metern angebaut, pflegeleichter und ertragreicher und die Sorte Arabica, die in Höhen von 600 bis 2000 Metern wächst und aromatischer ist. Kaffee ist kein Produkt zur langen Lagerung; die ätherischen Öle können ranzig werden, was zu Unverträglichkeit führt. Der Besuch beim Kaffeeröster schloss mit einer Kaffeeprobe von 4 unterschiedlichen Kaffees und Gebäck ab. Die Teilnehmer der Gruppe traten anschließend beschwingt, angeregt und hoch zufrieden den Heimweg an.