

Politik

CDU Hockenheim

Besuch bei der Hockenheimer Kaffeerösterei Bonafede



Von links: Ulla Mack, Bärbel Hesping, Rosario Bonafede, Siegfried und Hermengilde Renz
Fotos: cdu

(ska). „Mit seiner vordergründigen feinen zitronigen Säure und dem eher würzig zimtigen Abgang ist es mein derzeitiger Favorit“, der äthiopische Waldkaffee hat es Rosario Bonafede mit seiner Note besonders angetan.

Der Geschäftsführer der Hockenheimer Kaffeerösterei Bonafede begrüßte die 25 Gäste der CDU Hockenheim mit einer Tasse Kaffee oder Capuccino nach eigener Wahl, aus einer der 19 Kaffeemühlen, recht herzlich. „Wir freuen uns in unserer Reihe der Firmenbesichtigungen auch bei der noch jungen Hockenheimer Kaffeerösterei zu Gast sein zu dürfen“, so CDU-Stadträtin Bärbel Hesping in ihrer Einleitung.

Rösten

Schon entführte Rosario Bonafede die Teilnehmer ins Reich des Kaffeeröstens, was sich in einer Privatrösterei bereits

schon in den Dimensionen deutlich von der industriellen Fertigung unterscheidet. In die Röstmaschine passen 20 kg Rohkaffee, die mit Kontaktwärme geröstet werden, im Gegensatz zur Heißluft in der Industrie. „Dadurch bekommen wir die aggressiven Säuren raus“, so Bonafede, der mit seiner Mitarbeiterin mit Leib und Seele den Bearbeitungsprozess durchführt. „Der Kaffee knackt, wenn er sein Aroma entfaltet“ und wird nach der Abkühlung handverlesen und liebevoll verpackt. Das Rohkaffeelager wird klein gehalten um Frische zu garantieren, der Rohkaffee kommt aus weltweiten Anbauten, z.B. Äthiopien, Brasilien, Indien, Kuba, Peru und Guatemala. Doch bereits hier muss auf Anbaugebiete, Höhenlage und Bohnensorte genau geachtet werden, denn die Sorten Arabica und Robusta unterscheiden sich bereits im Geschmack, Ertrag, Coffe-

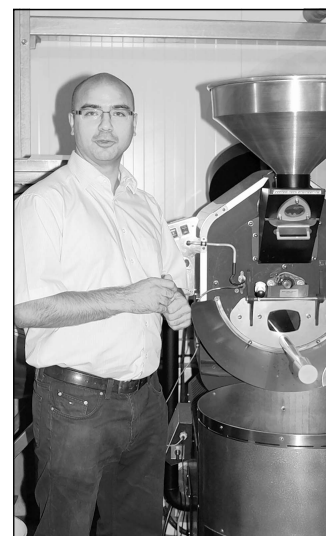
in und die günstigsten Sorten enthalten viel Bruch (defekte Bohnen) oder z.B. Verunreinigungen.

Kaffeegenuss

Es liegt also nicht nur am Röstprozess und der Verarbeitung, sondern auch am Rohstoff, der am Ende einen exzellenten Kaffeegenuss garantiert. Die Teilnehmer spürten förmlich die Leidenschaft von Rosario Bonafede, wenn er über Kaffee spricht und stellten auch immer wieder Fragen. „Fair Trade hält nicht immer, was sein Name verspricht, denn wenn der Preis an der Kaffeebörse niedrig ist, erhalten auch die Kaffeebauern wenig Ertrag“.

„Daher kaufen wir teilweise direkt bei den bekannten Bauern vor Ort“, so Bonafede, der weiß, dass der Börsenkaffee nur drei Stationen benötigt, bis er in seinem Lager liegt, aber an der Börse dagegen bereits 60-mal gehandelt wurde. „Es ist sehr lehrreich, was wir hier über Kaffee erfahren haben, daran denkt man normal nicht, wenn beim Einkaufen sorglos nach einer Packung gegriffen wird“. Bei regelmäßigen

Kaffeeseminaren können das Wissen weiter vertieft und die verschiedenen Röstungen auf der Zunge zergehen gelassen werden. Zum Abschluss gab es noch Wissenswertes über die Zubereitung, ob mit Siebträgermaschine, Kaffeekännchen, Karlsbader Kanne, oder z.B. Vakuum Kaffeemaschinen. Der CDU-Vorsitzende Markus Fuchs bedankte sich im Namen der CDU Hockenheim und der Teilnehmer mit einem vitaminreichen Geschenk für diesen aufschlussreichen Vortrag und die Einführung in die Kunst der Herstellung des „schwarzen Getränks“.



Hier werden die Kaffeebohnen abgefüllt, Rosario Bonafede



Die Teilnehmer bei der CDU Firmenbesichtigung bei Bonafede