

02.02.2018

Ein Nachmittag in der Kaffeerösterei Blank Roast, Neustadt

Das Wetter ist richtig ungemütlich als Annerose uns in Neustadt Böbig zu unserem nachmittäglichen Spaziergang zur Kaffeerösterei Blank Roast begrüßt. Der Wind bläst kalt und es ist regnerisch. Umso gemütlicher wird es in der Kaffeemanufaktur: hier ist es nicht nur warm, es duftet auch lecker und bei einem Gläschen Sekt hören wir die Einführung des Inhabers.

Die Aussicht so viele Kaffeesorten zu kosten, wie wir wollen/können ist verlockend. Doch mehr als drei Tassen schaffen wir dann doch nicht. Mein Favorit steht schnell fest: „Garte“ ein Arabica aus Äthiopien mit einem außergewöhnlichen Aroma.

Während der Röstmeister in einer Maschine, die wie eine Dampflok anmutet, „Sante“ röstet, erläutert er uns die Vorzüge der Kaffeeherstellung in einer kleinen Manufaktur gegenüber der Röstung im industriellen Maßstab. Wir erfahren, dass das Silberhäutchen den Kaffee unangenehm bitter macht, weshalb es ganz entfernt werden muss und es nicht an zu viel Koffein liegt, wenn wir uns nach einigen Tassen Kaffee zittrig fühlen, sondern an der Röstung.

Am Ende eines genussreichen und informativen Nachmittags decken wir uns noch mit Kaffeevorräten ein, bevor wir uns auf den Weg zur Bahn aufmachen. Wir freuen uns etwas vom Genuss des Nachmittags mit nach Hause nehmen zu können.

Bilder und Text Waltraud Al-Karghuli

