

„KAFFEEKOCHEN IST MEHR ALS NUR AUFS KNÖPFCHEN DRÜCKEN“

Coffeologe Michael Nummer über gute Bohnen, Aufbrühmethoden und Vorlieben



Foto: Suite au Chocolat

Über Kaffee gibt es jede Menge zu lernen: vom Anbau übers Rösten und Zubereiten bis zum genussvollen Trinken. Michael Nummer ist ein echter Experte. Der Trierer Coffeologe hat sich intensiv mit der Welt und der Philosophie des Kaffees beschäftigt.

„Egal, was du gemacht hast und wie du es gemacht hast: Das will ich auch. Das ist das Beste, was ich jemals getrunken habe!“ So ekstatisch war die Reaktion von Michael Nummer, als er auf der Suche nach einer guten Rösterei einen Test-Cappuccino serviert bekam. Mit dieser Tasse fing die große Leidenschaft an: „In diesem Moment ist meiner Frau Diana und mir bewusst geworden, dass das, was wir bislang getrunken haben, eigentlich gar nicht richtig gut war. Auch wenn wir geglaubt haben, es sei gut.“

Also fing das Ehepaar, das in Trier seit fünf Jahren das Café Suite au Chocolat betreibt, an, sich ausgiebig mit dem beliebten Getränk zu beschäftigen. So intensiv, dass Michael Nummer heute einer von weltweit etwa 100 Coffeologen

ist. Die entsprechende Fachausbildung hat er am Coffee Consulate in Mannheim absolviert. Das Schulungszentrum widmet sich seit 2005 in Workshops und Lehrgängen für Profis und Laien der Welt des Kaffees. Eine klassische Ausbildung im Kaffeebereich gebe es in Deutschland nicht, bedauert der 34-Jährige. Obwohl die Deutschen durchschnittlich 150 Liter Kaffee pro Jahr trinken – und damit mehr als Mineralwasser (130 Liter) oder Bier (109 Liter).

Dabei gebe es unendlich viel zu lernen. Allein bei der Antwort auf die Frage, was denn nun einen guten Kaffee ausmache, ist der Coffeologe kaum zu stoppen. Mal davon abgesehen, dass es immer auf den persönlichen Geschmack ankomme, bevorzugten etwa Mitteleuropäer einen Kaffee, der „weder zu dunkel noch zu hell geröstet ist und so eine harmonische Verbindung zwischen Säure und Bitterkeit eingeht“. Anders in Italien: Im Norden mag man auch den etwas heller gerösteten. Doch je südlicher man reist, umso dunkler, kräftiger und bitterer werde der Kaffee. „In Sizilien wird er todschwarz mit viel Zucker getrunken.“



CUMVINO

WEINRESTAURANT
SOMMERTERRASSE
VINOHEK

Ganz anders wiederum in Skandinavien: „Dort wird er relativ hell geröstet und hat fruchtige Noten. Das empfinden wir als sauer.“

Die Erklärung für diese unterschiedlichen Vorlieben trägt anthropologische Züge: „Die Menschen mögen das am liebsten, was in ihrer Region eigentlich am unwahrscheinlichsten ist. Am Nordpol etwa ist alles gefroren. Entsprechend ist die Wahrscheinlichkeit, dass Menschen dort ein verdorbenes Lebensmittel zu sich nehmen, äußerst gering. Vergorene Lebensmittel sind immer sauer. Also scheuen die Menschen nah am Nordpol die sauren Produkte nicht. Ihre Toleranz ihnen gegenüber ist viel höher als in warmen Ländern. Also jenen, die näher am Äquator liegen. Wo wiederum der bittere Kaffee bevorzugt wird.“

Doch egal, wer wo welchen Kaffee gern trinkt: Die wichtigste Grundlage ist eine gute Bohne. Deren Qualität sei abhängig von zahlreichen Faktoren, etwa Bodenbeschaffenheit und Lage der Anbaufläche: „Sie muss optimal angepflanzt und getrocknet, perfekt verschifft und geröstet worden sein. Erst dann ist es eine echt gute Bohne.“ Ähnlich sieht es beim Aufbrühen auf: „Das ist mehr als nur aufs Knöpfchen drücken“, betont Nummer. Welche Brühmethode man wähle, hänge ebenfalls von jedem persönlich ab, etwa davon, wie schnell es gehen soll oder wie oft Kaffee getrunken wird. Einzig beim Espresso sei eine echte Espressomaschine Pflicht, da das heiße Wasser unter hohem Druck durch das Kaffeemehl gepresst werden muss.

Privat bevorzugt der Coffeologe die Karlsbader Kaffeemaschine: „Sie ist sehr schonend und erhält am besten die Aromen.“ Seit mehr als 100 Jahren wird diese Porzellankanne von der Bayreuther Porzellanfabrik Walküre hergestellt. Dabei kommt der etwas gröber gemahlene Kaffee in den Porzellanfilter auf der Kanne und wird per Hand aufgebrüht. Der Vorteil: Porzellan ist vollkommen geschmacksneutral.

In seinem Trierer Café arbeitet Nummer mit Espressomaschinen. Da das Suite au Chocolat, wie der Name schon sagt, auf Schokolade spezialisiert ist, bezieht Nummer von seiner Rösterei Mondo del Caffè in Echternach auch die von ihm kreierte Bohnenmischung „Je t’aime“, die mit ihrer schokoladigen Note gut passt. Als „Espresso für Cham-



SILVESTER IM CUMVINO

Feiern Sie gemeinsam mit Freunden und Bekannten Silvester im Cumvino – begleitet von einem stilvollen Menü und korrespondierenden Weinen.

7-Gänge-Menü
inkl. Aperitif, Wein und
einem Glas Sekt zu Mitternacht
120,- EUR p. Pers.

Das Weinrestaurant Cumvino und das Service-Team freuen sich Sie ab 19.00 Uhr mit einem Aperitif begrüßen zu dürfen!

Ihre Reservierung nehmen wir gerne telefonisch oder per E-Mail entgegen.



CUMVINO

Weberbach 75, 54290 Trier
(gegenüber der Basilika)
Tel. 0651/979 409-0 oder -40
Weinrestaurant: tägl. 12.00 bis 24.00 Uhr
Küche: tägl. 12.00 bis 22.00 Uhr

www.cumvino.de

pagnertrüffelliebhaber“ hat die Fachzeitschrift „Crema“ die Mischung bezeichnet.

Und so wird bei Michael Nummer der Espresso perfekt:

1. Sieb mit einem Pinsel von Kaffeerückständen säubern
2. Die Bohnen mahlen – für jede einzelne Tasse frisch
3. Das Mehl im Sieb mit dem Tamper, einer Art Stempel, festdrücken. Es muss 100 Prozent eben sein
4. Mit dem Tamper leicht gegen die Außenseite des Siebs klopfen, damit sich letzte Partikel vom Rand lösen
5. Noch mal mit perfekter Kraftübertragung festdrücken
6. Polieren, also den Tamper auf dem Mehl hin- und herdrehen und so kleinste Unebenheiten ausgleichen
7. Wasser aus der Maschine laufen lassen, bis es klar ist
8. Siebträger einspannen
9. Aufs Knöpfchen drücken

Eventuell noch Milch aufschäumen und einfüllen – fertig ist der Kaffee.

- www.suite-au-chocolat.de
- www.coffee-consulate.com

Ariane Arndt



Von der Bohne, über die Röstung bis hin zur Zubereitung: Für Michael Nimmer ist das Kaffeekochen eine Kunst.
Foto: Suite au Chocolat

MIT glanzvoll GEWINNEN

Lust auf eine Tasse Kaffee? *glanzvoll* und die Rösterei Mondo del Caffè in Echternach verlosen eine manuelle Espressomaschine des Mailänder Traditionsherstellers Vibiemme im Wert von mehr als 1200 Euro. Hier einige technische Details des Modells Domo bar Inox: 1-Kreislauf Maschine mit E-61 Brühgruppe; 0,7 Liter Kupferkessel mit 1,4 kW Heizung; regelbarer Thermostat mit minimaler Temperaturschwankung dank Sonde im Kesselinneren; Vibrationspumpentechnik.

Wenn Sie gewinnen möchten, beantworten Sie einfach folgende Frage:

WIE VIEL LITER KAFFEE TRINKEN DIE DEUTSCHEN DURCHSCHNITTLICH IM JAHR PRO PERSON?

Senden Sie uns bis zum 17. Dezember, 24 Uhr, eine E-Mail mit dem Lösungswort, Ihrem Namen, Ihrer Adresse und Ihrer Telefonnummer an glanzvoll@volksfreund.de. Oder rufen Sie bis zum 17. Dezember, 24 Uhr, unsere Hotline 01378-080013 an, und nennen Sie dann das Lösungswort (50 Cent pro Anruf aus dem deutschen Festnetz, Mobilfunk- oder Preise anderer Anbieter oder Anrufe aus dem Ausland sind gegebenenfalls erheblich höher, Festnetzteilnahme wird empfohlen). Der Gewinner wird benachrichtigt. Den Gewinner ermittelt das Los unter allen richtigen Einsendungen, der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Auszahlung des Gewinns ist nicht möglich. Teilnahme ab 18 Jahren. Nicht teilnahmeberechtigt sind Mitarbeiter und deren Angehörige der Volksfreund Druckerei Nikolaus Koch GmbH und deren Gesellschaften. Der Name des Gewinners wird in der nächsten Ausgabe von *glanzvoll* veröffentlicht.

