



Dr. Markus Pöttinger, Mirko Schamong und KBM Redakteur Dirk Rehberg (v.l.) im Gespräch.

# Wenn die Kaffeebohnen singen ...

Spezialitätenkaffee der Kaffeerösterei Schamong ist ein Stück Lebensgefühl

**K**affeeduft weckt Emotionen: Die Älteren erinnern sich noch an das metallische Surren der Kaffeemühle am Sonntagnachmittag und das Aroma der frisch gemahlene Bohnen, an kochendes Wasser, das in einen Porzellanfilter gegossen wurde und das leise, gleichmäßige Plätschern des frischen Kaffees in die Kanne. Kaffeekochen war verbunden mit liebgewordenen Zeremonien, die Ruhe und Einkehr förderten. Für Mirko Schamong, Hauptverantwortlicher und neben Holger Nagel Röstmeister in Kölns ältester Kaffeerösterei, ist Kaffeegenuss noch mehr: „Ein erlesener Spezialitätenkaffee ist ein Stück

Lebensgefühl, ganz ähnlich wie guter Wein oder exquisite Speisen.“

Der 29-Jährige hat das Handwerk von seinem Onkel Fred Schamong gelernt, der die Rösterei 1995 von seinem Vater übernommen hatte. „Viele Geheimnisse, wie man welchen Kaffee am besten röstet, sind von Generation zu Generation von den Röstmeistern weiter getragen worden. SCHAMONG KAFFEE® wurde vor knapp 50 Jahren gegründet, insofern haben wir reichlich Erfahrung mit dem Produkt Kaffee“, erklärt Schamong, der schon als Kind immer dabei war, wenn sich an Weihnachten die ganze Familie beim Großvater in der Rösterei

traf, um mitzuhelfen. Offensichtlich sehr prägende Erfahrungen, denn Schamong konnte während seiner Ausbildung sehr schnell aktiv in das Röstgeschehen eingreifen, bis das Vertrauen des Onkels so groß war, dass er die Königsdisziplin übernehmen durfte: Die Espresso-Röstung.

Neben der klassisch italienischen Röstung stellt Schamong seinen Espresso als einer der wenigen Röster in Deutschland auch in einer aufwändigen kontinentalen Röstung her: Fünf Sorten Arabica werden separat geröstet, gemischt und dann zu einem Espresso gebrannt. „Die hohe Kunst des Espresso liegt zunächst darin, die richtigen Sorten zu finden und die richtige Mischung im richtigen Verhältnis herzustellen. Und dann diese unter richtiger Temperatur und Zeit zu rösten. Und der Espresso wird – anders als der Filterkaffee – länger und temperaturkonstanter geröstet. Er darf jedoch nicht zu dunkel werden, sonst würde er flach schmecken. Das ist eine Gratwanderung, man muss Gefühl haben und auch ein gewisses Talent an der Röstmaschine“, plaudert Schamong aus dem Kaffeekästchen und wendet sich dem gusseisernen Trommelröster Probat UG 15n zu, dem die Familie seit einem halben Jahrhundert alle Bohnen anvertraut. Hier werden die noch grünen Bohnen im schonenden Langzeitverfahren bei 180 bis 240 Grad zwischen zwölf und 18 Minuten geröstet, während Großröstereien ihren Kaffee mittels so genannter „Schockröstung“ für wenige Augenblicke bei Temperaturen bis 600 Grad brennen.



„Bei unserem Prozess werden unerwünschte Säuren abgebaut, die Aromen, die der Qualitäts-Kaffee von Natur aus mitbringt, können sich voll entfalten.“ Man kann hören, wie die Bohnen singen, wenn sich die anfangs grünen Bohnen bei der Erwärmung vergrößern und das so genannte Silberhäutchen absprennen. Nach der Röstung werden die Bohnen mechanisch & wasserfrei gekühlt und anschließend von Hand verlesen. Schamong: „Das ist die Kunst des Röstmeisters, aus dem Kaffee alles herauszuholen, was er an Qualität mit sich bringt. Jede Kaffeesorte muss anders geröstet werden, damit sie ihren typischen Charakter entfalten kann.“

Aber erst das Zusammenspiel aus hochwertigem Einkauf und besonderer Behandlung der Bohne führt zum Qualitätsprodukt, deshalb arbeitet Schamong mit ausgesuchtem Rohkaffee aus Süd- und Mittelamerika, Afrika und Asien, wobei hier gerade Anbaugelände, Anbauhöhe und Aufbereitungsmethode entscheidend sind. Hierbei setzt die Rösterei ausschließlich auf Spitzenkaffees mit optimalen Wachstumsbedingungen. Schamong: „Uns interessieren lediglich drei Prozent der Kaffeewelternte, die wegen ihrer enormen Qualität auch weitgehend losgelöst von der New Yorker Kaffee-Börse gehandelt werden und Spitzenpreise erzielen.“

Neu im Programm sind zwei absolute Raritäten: Hawaii Kona Extra Fancy und Galápagos Isla Santa Cruz, Kaffees der Varietät Bourbon. „Die Galápagos Inseln sind UNESCO Weltnaturerbe. Hier ist jegliche Einführung von Pestiziden oder künstlichen Düngemitteln strikt verboten. Somit gilt der Galápagos zumindest inoffiziell als hundertprozentiger Biokaffee. Echter reiner Hawaii Kona ist sehr schwer zu bekommen, denn



er ist vor allem bei Luxushotels im amerikanischen Raum sehr begehrt“, sagt Kaffee-Experte Schamong und ergänzt: „Wir wollen unseren Kunden die Vielfalt hochwertigen Kaffeegenusses präsentieren.“

Wenn er „Wir“ sagt, meint er neben dem übrigen Team, auch seinen Kollegen Dr. Markus Pöttinger, seit zwei Monaten mitverantwortlich für Marketing und Vertrieb. Auch der promovierte Diplom-Kaufmann und ehemalige Eishockeyspieler hat eine hohe Affinität zum Thema: „Mein Urgroßvater war Kaffeekocher, das liegt also auch in meinen Wurzeln. Meine Leidenschaft für Kaffee wurde geweckt, weil ein Freund der Familie Kontakte zu einer brasilianischen Plantage hatte, und wir diesen Kaffee für private Zwecke importierten. Mich begeistert der Geruch, und wie die Sinne durch Kaffee angesprochen werden. Deshalb habe ich in Wien eine berufliche Ausbildung gemacht, die die Grundlagen im Bereich Kaffee legt.“

Schamong und Pöttinger entwickeln nun im Team ein Konzept, mit dem sie Kaffeegenießer für ihr Produkt begeistern können und eine Sensibilität für das Thema Kaffee entwickeln. Kerngedanke ist, Kaffeewissen an die Kunden weiterzugeben: In einer Kooperation mit dem Kölner Café St. Mokka lernen Interessierte in Kaffeeseminaren Details zu den verschiedenen Röstungen, erleben eine Röstung live und erfahren alles über Anbauarten, Plantagen und den Einfluss der Bodenvarietät. Selbstverständlich gehört auch eine Kaffeeverkostung zum Programm.

Zum neuen Vertriebskonzept gehört zudem ein Internetauftritt unter [www.kaffeeoester.de](http://www.kaffeeoester.de) mit Webshop, über den man beispielsweise ein Probierset „Große Kaffee Weltreise“ bestellen kann. Es beinhaltet zahlreiche sortenreine Spitzenkaffees. Und natürlich steht das Weihnachtsgeschäft vor der Tür. Pöttinger: „Wir stellen zu dieser Gelegenheit spezielle Präsentsets zusammen, die auch für Unternehmen interessant sind, die ihre Kunden beschenken möchten. Sie enthalten hochwertigen Hawaii Kona, wahlweise Galápagos Isla Santa Cruz Kaffee, feine Zotter Trinkschokolade sowie einen guten Kuchen, und werden in stilvollen Kaffeesäckchen geliefert.“ ■

## Eine Reise durch die Kaffeewelt

Herkunft/ Plantage	Gattung/Varietät	Beschreibung/Aufbereitung	Anbauhöhe
HAWAII KONA CAPTAIN COOK EXTRA FANCY	ARABICA BOURBON	Rarster Plantagenkaffee der Welt. Gehaltvoll, fruchtiger Körper, WENIG Säure. Leicht süße Nussnoten. WASHED	350 – 750m
GALÁPAGOS SANTA CRUZ ULTRAMARES SPECIALTY	ARABICA BOURBON	Intensives, vollmundiges Aroma und leichte Säure mit fruchtig süßlichen Noten. WASHED	250 – 650m
PANAMA BOQUETE CASA RUIZ	ARABICA BOURBON	Feiner, süßlich-schokoladiger Kaffee, mit einem vollen aber dennoch sanften Charakter. WASHED	1.300 – 1.600m
NICARAGUA JINOTEGA FINCA SAN RAMON	ARABICA MARAGOPYE (ELEFANTENBOHNE)	Leicht fruchtiger, frischer Kaffee. Die größte unter den Kaffeebohnen. WASHED	950 – 1.200m
ÄTHIOPIEN SHERIFA SIDAMO	ARABICA MOCCA	Aus dem Geburtsland des Kaffees. Abgerundet, intensives Aroma, frisch, fruchtig. WASHED	1.200 – 1.900m

### Kontakt



#### Schamong Kaffee

Venloer Straße 527 · 50825 Köln

Telefon: 0221-544 938 · Telefax: 0221-130 560 350

[www.kaffeeoester.de](http://www.kaffeeoester.de)

[www.schamong.com](http://www.schamong.com)