

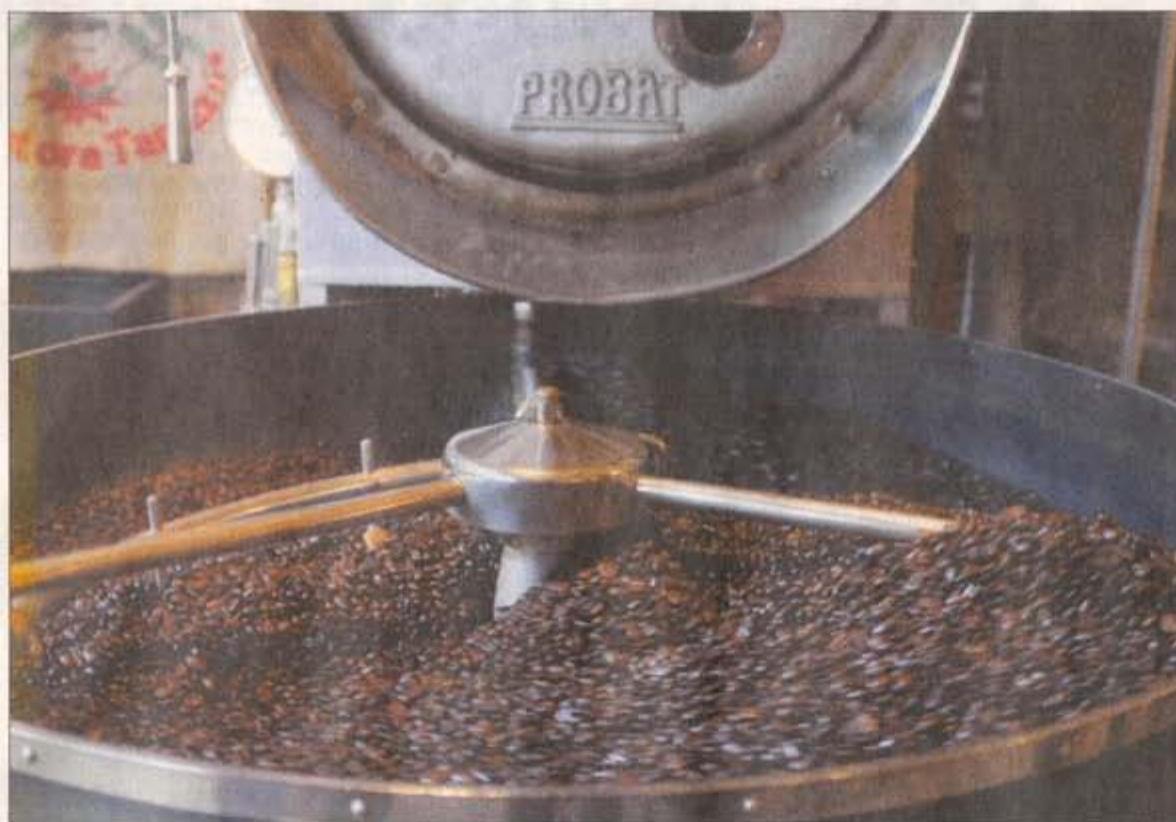
Kaffeegeschichten in breitestem Kölsch

Im Ehrenfelder Familienbetrieb Schamong wird seit drei Generationen täglich geröstet

Von GABI BOSSLER

EHRENFELD. Zwischen Alt-räucher, Metzger und Eckwirtschaft liegt tief im Ehrenfelder Westen eine kleine Kaffeerösterei. „Schamong – Wir rösten täglich“ steht auf einer Tafel. Handwerker brettern mit ihren Wagen vorbei. Gegenüber spielen zwei Jungs auf dem nassen Alpenerplätzchen Fußball. Durch das Oberlicht der Ladentür strömt würziger Duft auf die Straße.

Holger Nagel (53) und Mirko Schamong (29) führen das Familienunternehmen in der dritten Generation. 16 Sorten selbst gerösteten Kaffees und drei Sorten Espresso bieten sie an. Im Hinterzimmer lagert Rohkaffee in Hanfsäcken, am Fenster steht der Trommelröster, ein halbes Jahrhundert ist er alt. Dazwischen kann man an zwei Stehtischen eine Pause von der Welt da draußen machen. Und beim Kaffeerösten zusehen.



Bis zu 800 Aromen in einer Bohne

Dann füllt Mirko Schamong eine Tonne mit grünem Rohkaffee und wuchtet sie hoch an den Stützen der gusseisernen Maschine. Die Bohnenhälften gleiten die Schütte runter. Sie prasseln hart auf die Wände der Trommel, die sich gemächlich dreht und die rohen Früchte im Kreis herum wiegt. 240 Grad heiß ist es im Inneren des Rösters. Es knistert leise. Langsam wird aus dem hellen Grün ein lichtiges Ocker gelb, die Farbnuancen der Bohnen wandeln sich stetig. Dunkelocker, nougatfarben, maronenbraun, satt braun liegen sie in der schmalen Schaufel, die Schamong aus der Trommel zieht, um den Röstgrad zu prüfen. Das Rauschen der Bohnen macht ruhig und geduldig. Zugleich jedoch hört der 29-Jährige genau hin. Er darf das Knacken nicht verpassen. Wenn die Bohnen knacken, sind sie fast fertig.

Jetzt nimmt die Anspannung zu. Etwas zu lang geröstet, sind zwölf Kilo Kaffee verdorben. Alle zwei Sekunden zieht Schamong die Schaufel jetzt heraus. Er riecht, sieht genau hin – weiter, wenige Au-

Es klingt wie Wellenrauschen, wenn Metallflügel die Kaffeebohnen über das Kühlrost schieben (o.). Holger Nagel berät die Kunden (o. r.), während Mirko Schamong den Röstgrad prüft (u. r.). Am Band werden die Bohnen handverlesen, das Fensterchen der Röstmaschine gestattet Einblicke, Rohkaffee lagert in Hanfsäcken (u. v. l.). (Fotos: Bossler)

genblicke noch. Dann öffnet er die Klappe der Trommel, die Bohnen strömen auf das runde Abkühlrost, wo Metallflügel sie zu sanften Hügeln türmen und vor sich her schieben. Das klingt wie Wellenrauschen.

Grasig, mild, malzig, ölig, süß. Die Bohnen duften, man muss aufmerksam schnuppern, sonst verpasst man die Hälfte der flüchtigen Aromen, die ganz anders sind als der kräftige Geruch gemahlener Kaffees. „800 Aromen schlummern in jeder Bohne. Die wollen geweckt werden“, sagt Nagel schmunzelnd. Das Rösten haben beide von ihren Vorgängern Josef und Fred Schamong gelernt. „Werden die Bohnen zu kurz erhitzt, können sie nicht genügend Aromen ent-

falten“, erklärt Schamong. Während die industrielle Röstung teils nach zwei Minuten bei 500 Grad erledigt ist, bleiben die Bohnen hier bis zu 20 Minuten in der Trommel.

Wer Kunde ist bei Schamong, kommt selten mit einer Tasse Kaffee oder einem Pfund Gemahlenem davon. Holger Nagel, der eigentlich Metzgermeister ist, weiß so einiges über Kaffee – und das erzählt er in breitestem Kölsch. Etwa vom Ursprung der Bohne in Äthiopien, und dass damals die Kaffeebäume „zehn Meter hoch waren. Mindestens“. Er zeigt, wie die Silberhäutchen der Bohnen durch das Abluftrohr des Rösters wirbeln und sagt „Peeling“ dazu. Und dass die Bohne „gar“ ist, wenn sie

SCHAMONG

Kaffeerösterei Schamong, Venloer Straße 527, Ruf 54 49 38

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 9 bis 13 und 15 bis 19 Uhr, Samstag 9 bis 14 Uhr

Geröstet wird in der Regel vormittags gegen 11 Uhr.

www.kaffeeoester.de

sich brechen lässt. „Nicht gar sind die wie Gummibärchen.“ Manche der Stammkunden wohnen längst woanders. Erich Lang etwa, der schon als Steppke zum Kaffee holen zum Schamong geschickt wur-

de. „Damals kaufte man noch ein Lot, oder auch ein halbes“, erinnert sich der 66-Jährige. Neben ihm klappern die Pedale der alten Sortiermaschine, während die „guten Bohnen“ vom Band in eine Tonne purzeln. Nagel liest zu helle Bohnen heraus und sieht dabei aus wie eine Hanf spinnende Märchengestalt. Manchmal bleiben Passanten stehen und lugen durch die Scheibe.

85 Prozent des Umsatzes macht die Rösterei über die Theke, den Rest mit Lieferungen an Cafés und dem Online-Shop. Einen Espresso hat Mirko Schamong eigens für einen Kölner Barista kreiert, die Zusammenarbeit ist eng. „Im Juni fahren wir mit ihm zur Deutschen Meisterschaft“,

sagt Schamong, der sein Jurastudium fertig hat; nur das Examen fehlt dem Vater einer Tochter noch.

Samstags reicht die Schlange der Kunden quer durchs kleine Geschäft. Die Bohnen werden in Schalen vorgezeigt, dann ausgewogen und gemahlen. Schnell geht das selten. Über Mischungen und Herkunftsländer wie die Galapagosinseln wird ebenso gestaunt wie über die Bohne, die muffig riecht und himmlisch schmeckt. Dann schaut auch Besitzer Heribert Schamong vorbei und hilft mit. Eigentlich ist Schrotthandel in Russland sein Metier. „Samstags ist hier Familientreffen“, sagt Nagel. Und dann erzählt er noch eine Kaffeegeschichte. Mindestens.