



Genuss ist kein Zufall

Auf der Suche nach außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen bietet Nespresso mit seinen limitierten Editionen in regelmäßigen Abständen besondere Kaffees an

Die Kombination überrascht dann doch: Bevor die Mannschaft von Kochstar Tim Mälzer im Studio seines Hamburger Lokals „Bullerei“ die Vorspeise serviert, eine Ceviche vom Lachs, lassen Master-Sommelier Hendrik Thoma und Coffee-Ambassador Dimitrios Sarakinis nacheinander Wein und Kaffee bringen – einen Chardonnay aus dem Burgund und die Mischung Rosabaya de Colombia. Später dann, zum Roastbeef, sind es

ein Cabernet Sauvignon aus dem Médoc sowie der kräftige und dunkel geröstete Kazaar. Erst zum Dessert folgt in Tassen und Gläsern, worauf beim sogenannten Cup-Tasting, einer Kaffeeverkostung also, eigentlich alle gewartet haben: die Premiere des ersten Special Reserve Grand Cru von Nespresso seit zwei Jahren. Limitiert erhältlich. Maragogype ist sein Name, er kommt zusammen mit einem südafrikanischen Syrah, gefolgt von Mälzers Eis vom Weizen-

1-2 Prozent

des weltweit angebauten Kaffees entsprechen dem Nespresso-Standard.

22 Grands Crus

finden sich im permanenten Sortiment.

gras. Die neue Limited Edition ist eine Zusammenstellung von seltenen Arabica-Bohnen aus vier verschiedenen Regionen in Mexiko, Nicaragua, Guatemala und Kolumbien, die längst auch im Kaffee-Vokabular „Terroir“ heißen: Außergewöhnlich groß und porös sind sie, bis zu 40 Prozent größer als gewöhnlich, weswegen der Maragogype auch unter dem eindrucksvollen Namen Elefantenbohne bekannt ist. Sein Geschmack? Überraschend mild und viel-

schichtig, mit einer dezent süßen Note.

Der bislang letzte Special Reserve von Nespresso war vor zwei Jahren der Hawaii Kona Grand Cru.

„Wein zu verkosten ist üblich, bei Kaffee kommt man selten auf diese Idee“, erzählt Anette Moldvaer in ihrem enorm informativen und vor Kurzem im Verlag Dorling Kindersley erschienenen Werk „Das Kaffee-Buch“. Dabei eröffne eine Kaffeeverkostung doch „eine ganz unerwartete Aromenwelt“.

Unerwartet, weil das Heißgetränk rund 900 Aromastoffe enthält. Elegante Säuren entdecken Sensoriker, sämige Texturen und saubere Abgänge. Sie schmecken und riechen fruchtige Noten und Gewürze, Malziges, Blumiges und Holziges. Zum Vergleich: Wein kommt gerade mal auf 200 Aromen.

Es gibt immer noch jede Menge zu entdecken, in dieser Welt des Kaffees. Erst im März dieses Jahres haben Forscher die genetische Basis der Sorte Arabica entschlüsselt, die immerhin 70 Prozent des weltweit produzierten Kaffees liefert. 44 statt wie bei anderen Pflanzen 22 Chromosomen umfasst die DNA. 1,40 Meter ist das Genom lang, und allein 23 Gene tragen zur Produktion des Koffeins bei.

Im vergangenen September folgte dann auch gleich die Analyse der DNA-Sequenzen der zweiten großen Sorte: Robusta. Die Reihenfolge der 710 Millionen Bausteine hat ein Forscherteam der US-Universität Buffalo im Fachmagazin „Science“ präsentiert. Samt der erstaunlichen Erkenntnis, dass das Kaffeegenom, anders als das der meisten anderen Kulturpflanzen, im Laufe der Evolution nie vervielfacht wurde. Es ist und bleibt einzigartig – auch, weil die Bäume Coffea Canephora und Arabica sechsmal so viele Gene für Aroma und Geschmack haben wie andere Pflanzen.

Karsten Ranitzsch trägt bei Nespresso den Titel Head of Coffee. Er ist zuständig für die Rohkaffees, den Anbau der Pflanzen also, die Ernte, den



60 Kilogramm wiegt ein Sack mit Rohbohnen. Für die Röstung verwendet Nespresso ein Verfahren, bei dem jeder Ursprungskaffee einzeln geröstet wird

Trocknungsprozess und den Transport sowie für die Erstellung der Mischungen, die in der Fachsprache schlicht Blends heißen. Also auch für Maragogype, den neuen Special Reserve Grand Cru. Mit seinem Team ist er immer auf der Suche nach Innovationen und Optimierungen. „Die Kunst der Sensorik ist, das Subjektive objektiv zu machen, den Geschmack klar benennen und wiedererkennen zu können“, erklärt der gebürtige Deutsche, der schon seit 30 Jahren im Geschäft ist.

Was aber ist denn nun entscheidend dafür, dass ein Kaffee auch wirklich ein genussreiches Kaffee-Erlebnis ist? „Die Temperatur ist extrem wichtig. Bei einem Ristretto etwa, einem hochkonzentrierten Espresso, trifft eine Menge von 20 oder 25 Millilitern auf eine Porzellantasse, die ihn sofort herunterkühlt – es ist also besser, vorgewärmte Tassen zu haben, sonst ist das Aroma schnell verloren. Bedenken sollte man auch, dass Wasser durchaus einen Eigengeschmack hat. Wenn es kalkhaltig ist, können sich die Säurearomen nicht richtig

entfalten. Dann sollte man es filtern. Man kann es aber auch umgekehrt machen und versuchen, einen Kaffee zu finden, der gut zu dem jeweiligen regionalen Wasser passt.“

Experte Ranitzsch sieht einen Trend zur Qualität, zu intensiven Kaffees und zu weniger Zucker: „Ich habe die Erfahrung gemacht, dass Zuckernutzer, denen ich einen intensiven und gleichzeitig nicht bitteren Kaffee angeboten habe, auf den Zucker verzichtet haben.“

Für die Geschmacks- und Aromaprofile und die Qualitätsstandards in den bunten und hermetisch versiegelten Kapseln von Nespresso zum Beispiel eignen sich lediglich die besten ein bis zwei Prozent des angebauten Kaffees.

Sobald die Bohnen in den 60-Kilo-Jutesäcken die zwei Produktionswerke in der Schweiz erreichen – ein drittes nimmt im ersten Halbjahr 2015 im schweizerischen Kanton Freiburg seinen Betrieb auf – führen die Mitarbeiter bis zum Vertrieb sage und schreibe 41 Qualitätsprüfungen durch. Etwa 300 Tassen Rohkaffee und bis zu 500 Tassen mit dem fertigen Produkt werden in den Werken zwischen Mischen, Mahlen und Rösten täglich verkostet. Das ▶▶▶

Der Neue

Der Maragogype ist eine komplexe Mischung von Bohnen aus Mexiko, Nicaragua, Guatemala und Kolumbien. Der exklusive Grand Cru ist extrem fein und ausgewogen im Aroma.



Ergebnis: Vom Gourmetkaffee, der insgesamt einen Marktanteil von zehn Prozent hat, genügen nur zehn bis 20 Prozent den Kriterien von Nespresso: Somit entsprechen also nur zwei Prozent des weltweit angebotenen Kaffees der Qualität, die Nespresso anbaut und verwendet.

Und weil der aus der Welt des Weins entlehnte Begriff Grand Cru für die höchste Qualitätsstufe dem landwirtschaftlichen Nespresso-Konzept am nächsten kommt, gibt es eine Auswahl von 22 permanent angebotenen Grands Crus – für den Genuss zu Hause, aber auch für Gastronomie, Hotellerie und Unterneh-

men. Wozu auch die seit dem 10. November für einen begrenzten Zeitraum erhältlichen Geschmacksvarianten Hazelnut Dessert, Chocolate Mint und Apple Crumble zählen, die Nespresso in einer Aktion mit seinen Facebook-Fans ausgewählt hat. Sie wurden auf Basis des Grand Cru Livanto entwickelt, der auf der Intensitätsskala die Stufe sechs erreicht.

„Der Begriff ‚Grand Cru‘ im Bereich Kaffee hat für uns eine besondere Bedeutung. Es ist nicht nur ein willkürlicher Terminus“, sagt Dimitrios Sarakinnis, Coffee-Ambassador für Nespresso Deutschland. Fest

Reiche Ernte

Nespresso unterstützt die Bauern dabei, gleichbleibende Qualität zu erzeugen



Cup-Tasting

Bei Nespresso werden täglich bis zu 300 Tassen Rohkaffee und 500 Tassen mit dem fertigen Produkt verkostet.

steht: Wichtiger denn je für Geschmack und Genuss ist die Herkunft. Weswegen Nespresso bereits 2003 mit der Umweltschutzorganisation Rainforest Alliance das „AAA Sustainable Quality“-Programm aufgebaut hat. Die Idee basiert auf der Beziehung zu den Gemeinschaften der Kaffeefarmer und zu mehr als 62.000 Kaffeebauern.

Mit Hilfe des Programms, das in der Nespresso-Zentrale Triple-A genannt wird, lernen die Landwirte, Pflanzen möglichst gesund anzubauen. Nachhaltig eben.

Bei Einhaltung der strengen Standards bekommen sie eine Prämie, und das wirkt: Nespresso bezieht heutzutage bereits mehr als 84 Prozent des Rohkaffees über dieses AAA-Programm, bis zum Jahr 2020 soll die nachhaltige Beschaffung der dauerhaft erhältlichen Grand-Cru-Kaffeesorten sogar zu 100 Prozent gesichert sein.

Es wird in Costa Rica ebenso angewendet wie beispielsweise in Kenia, Kolumbien und Guatemala, und es ist echte Chefsache: Triple-A ist nämlich direkt im Zuständigkeitsbereich von Vorstandschef Jean-Marc Duvoisin, weil es neben der Nachhaltigkeit eben auch um die Sicherung der Qualität geht, die die Kaffees haben sollen. Das Programm ermöglicht also den Anbau von Gourmetkaffee in ausreichender Menge.

Keine Frage: Für Nespresso ist Kaffee mehr als nur ein Rohstoff. Er hat sich in den vergangenen Jahren zu einem Lifestyle-Produkt entwickelt.

„Das lässt sich einerseits am Trend zu unterschiedlichen Kaffeerezepten ablesen, andererseits auch an der Vielfalt an Kaffees mit unterschiedlichen Aromaprofilen“, sagt Evelyne Wrobbel, Marketing Director bei Nespresso Deutschland. „Heute sind Konsumenten auf der Suche nach ‚dem Besonderen‘. Es geht um persönliche Genussmomente, um das Zelebrieren von Ritualen. Kaffee muss diese Vielfalt bieten, um diesen unterschiedlichen Bedürfnissen gerecht zu werden.“

Fotos: Wollodja Jentsch (1)