

07. April 2012

BADEN.

## Rösterei "Schwarzwild" in Freiburg: Der Duft der wilden Bohnen

**„Kaffee hat was Sinnliches“: In ihrer Rösterei "Schwarzwild" in Freiburg sorgt Barista Andrea Jauch mit sortenreinen Kaffeespezialitäten für besondere Geschmackserlebnisse.**



Klein, stark, cremig: Espresso von „Schwarzwild“ Foto: Michael Wissing

Der Name ist bei "Schwarzwild" Programm: Einerseits will die energiegeladene Andrea Jauch ihre Liebe zum Schwarzwald ausdrücken – sie ist in Villingen-Schwenningen geboren. Andererseits setzt sie ganz auf kleine Zulieferer, die ihre Rösterei an der Kartäuserstraße in Freiburg mit wilden Kaffeebohnen beliefern. Die Diplom-Betriebswirtin war sieben Jahre in verantwortlicher Stellung bei einer Kongressorganisation tätig, bevor sie den mutigen Schritt vollzog und sich mit einer kleinen, sehr feinen Kaffeerösterei selbständig machte. "Ich hatte jedes Jahr 30 bis 40 Geschäftsideen", sagt Andrea Jauch lächelnd. "Und dann war ein

Kongress in Oslo, ich besuchte eine kleine Rösterei vor Ort, und der Kaffee war ausgezeichnet. Da dachte ich, das ist es jetzt!" Sie absolvierte Fortbildungen, studierte berufsbegleitend an der Fachhochschule für Lebensmitteltechnologie in Zürich und nennt sich heute, nach einer Spezialausbildung in Mannheim, Barista und Coffeologin.

2011 eröffnete sie ihre Rösterei in Freiburg. Ihre besondere Beziehung zum Kaffee kam erst spät in ihr Leben: "Kaffee hat was Sinnliches. Ich brauche ihn morgens nicht unbedingt zum Aufwachen, aber mittags ist es immer ein besonderes Erlebnis. Ich hoffe, mein eigener, selbst gerösteter Kaffee schmeckt den Kunden einfach besser. Das ist mein ganzes Geschäftsgeheimnis", erklärt Jauch. Neben Laufkunden, die immer häufiger den Weg zu ihr finden, sind es Gastronomen und Wiederverkäufer, aber auch Büros, die Jauch von ihren Kaffeespezialitäten überzeugen will. Und so bietet sie fünf Produktlinien an: von sortenreinen Single-Origin-Espressi – das sind hochwertigste Rohkaffees von kleinen Plantagen – über Espressomischungen – hier mischt die Chefin Rohkaffees von verschiedenen Kontinenten, Sorten und Rösttiefen – über Kaffee – sortenrein oder gemischt – bis zu Rohkaffeebohnen aus ökologischem Anbau und koffeinfreiem Kaffee – den grünen Bohnen wird das Koffein ganz ohne Chemie entzogen.

## IN DER RÖSTSTUBE

Immer montags ist Rösttag. Der Hingucker ist eine über 50 Jahre alte, wunderbar erhaltene Röstmaschine aus Italien neben einer neuen programmierbaren Anlage. Die Kaffeebohnen, eigentlich sind es ja nur die Kerne der Kaffee Früchte, werden bei knapp 200 Grad Celsius ungefähr 20 Minuten lang schonend geröstet. Wie in einer Waschmaschinentrommel wirbeln die Bohnen durch die trockene und heiße Luft, platzen auf, verändern ihre Größe und ihre Struktur. Nach dem ersten Platzen, dem First Crack, wird es Kaffee, nach dem zweiten Platzen, dem Second Crack, gibt es Espresso. Je schonender der Röstprozess, desto mehr haben die Bohnen die Chance, ihr volles Aroma zu entfalten.

## DIE HERKUNFT DER PRODUKTE

Andrea Jauch arbeitet mit Importeuren zusammen, die ihre Rohkaffees auf die Plantagen zurückverfolgen können und ihr garantieren, dass dort nachhaltig und sozial verträglich gewirtschaftet wird. Oft kauft sie kleine Erntemengen von familiengeführten Plantagen, wobei die Bodenbeschaffenheit, das Klima, die Höhe des Anbaugebietes, die Sorte, der Jahrgang und die Aufbereitung vor Ort, also wie die Kaffeebohnen von den Früchten gelöst werden, eine Rolle spielen. "All diese Faktoren sind für die späteren Geschmacksaromen sehr wichtig. Es ist beim Kaffee fast wie beim Wein", erzählt Jauch. "Wenn auf einer Kaffeetüte 100 Prozent Arabica steht, ist das so, wie wenn man auf ein Weinetikett 100 Prozent Rotwein schreiben würde. Über die Qualität sagt dies erst mal gar nichts aus." Sie kauft in Mittel- und Südamerika, Kenia und Äthiopien, Indien und Indonesien. Ihre Lieblingsbohne ist ein sortenreiner Robusta, den man früher nur als Verschnitt und in schlechter Qualität bekam. Der Robusta hat wenig Säure und eine wunderbare Crema, die nach Nougat, Cognac und Bitterschokolade schmeckt.

## DIE ZUBEREITUNG

Das Wasser ist in Freiburg ja überwiegend sehr gut, so dass man auf Wasseraufbereitung

fast verzichten kann. In Perkolatoren wird das Wasser immer zu heiß, viele Bitterstoffe lösen sich dann und beeinträchtigen das optimale Espresso- oder Kaffeevergnügen. Für einen perfekten Espresso braucht es eine Maschine, die Druck erzeugt.

Am besten wird dies durch eine Espressomaschine, auch Siebträger oder Halbautomat genannt, gewährleistet. Wichtig ist, wie fein die Bohnen gemahlen und wie fest sie in den Siebträger gepresst werden, bevor das Wasser durchläuft. Als Richtwerte gelten 7 bis 8 Gramm Espresso, 25 ml bis 30 ml Wasser und eine Durchlaufzeit von 25 bis 30 Sekunden. Natürlich sollten die Tassen vorgewärmt sein. Beim Cappuccino ist darauf zu achten, dass die Milch nicht zu heiß wird, sonst verbrennt der Milchzucker in der Milch und es kommt zum "Bauschaum", der schmeckt nicht und hat nicht die richtige, cremige Konsistenz. Milch darf auch nicht mehrmals erhitzt werden. So die Tipps von Jauch.

## AUF DEM TELLER

In ihrer Rösterei kann jede Kaffeespezialität verkostet werden, und Jauch veranstaltet auf Wunsch auch Kaffeeseminare und Festivitäten aller Art. Erleben sie den Espresso, Cappuccino oder einfach eine gute Tasse Kaffee im Schwarzwild.

»"Rösterei Schwarzwild", Andrea Jauch,  
Kartäuserstraße 60, 79102 Freiburg,  
0761/29088805,  
<http://www.roesterei-schwarzwild.de>

Autor: Christian Hodeige

Empfehlen

Empfehl dies deinen Freunden.

Twittern

0

WEITERE ARTIKEL: GASTRONOMIE

## Dissens um Pachtvertrag: Klub Kamikaze schließt

Der Freiburger "Klub Kamikaze" schließt im Dezember und verlässt Oberlinden. Der Grund: Die Betreiber Jan Ehret und Markus Gut konnten sich mit dem Verpächter nicht auf einen neuen Mietvertrag einigen. **MEHR** 3

## Café Schmidt in Freiburg feiert 100. Geburtstag

Seit 1997 ist Konditormeister Karl Guth dort am Ruder oder besser gesagt am Sahnespritzbeutel. BZ-Mitarbeiter Holger Schindler hat sich mit dem 51-Jährigen über den Betrieb und seine Arbeit unterhalten. **MEHR**

## Der Speck muss weg!

Nichts für Vegetarier: Bei der Speckwanderung geht es rund um Höchenschwand – und den Genuss der Schwarzwälder Spezialität. **MEHR** [1](#)