



Bei der Arbeit: Andrea Jauch ist die Besitzerin der Rösterei Schwarzwild. Den Kaffee röstet sie natürlich höchstpersönlich.

Schwarz, wild, ausgezeichnet!



Hochwertig gerösteten Kaffee mit viel Liebe zum Detail: diesen gibt es im Schwarzwald bei unserem crema Röster des Jahres – der Rösterei Schwarzwild.

EINE GESCHÄFTSREISE NACH Oslo, in die Hauptstadt Norwegens, veränderte Andrea Jauchs Leben. In dem Land, das vor allem für Seefahrer- und Wikinger Geschichten bekannt ist, befindet sich nämlich auch die Rösterei und Espresso einer Ikone der skandinavischen Kaffeekultur – Tim Wendelboe. Und genau diese Rösterei in der Grünersgate 1 hat sie vor ein paar Jahren per Zufall betreten: „Die Location hat mich völlig begeistert. Da stand ein schicker alter Röster und dann hat auch noch der Kaffee wirklich super geschmeckt. Daraufhin bin ich wieder heim nach Deutschland und habe mich sofort über die Möglichkeiten zur Aus- und Fortbildung im Kaffeebereich informiert.“

Die eigene Rösterei hat die diplomierte Betriebswirtin, die lange in der Veranstaltungsbranche im Marketing tätig war, im November 2011 eröffnet. Ursprünglich in Villingen-Schwenningen aufgewachsen, lebt sie nun schon sehr lange in Freiburg/Breisgau, wo sie auch ihren Kaffee röstet. Die Liebe zur Heimat und dem schönen Schwarzwald spiegelt sich dabei auch in dem Namen der Rösterei wider. Einfach und prägnant wurde die Rösterei Schwarzwild getauft. Besonders



Logo: Die Dame mit dem Bollenhut auf dem Kopf wird die Wilde Hilde genannt.

in Erinnerung bleibt einem dabei das Logo, das die Wilde Hilde zeigt, eine schwarzhaarige Dame, die eine der berühmtesten Schwarzwälder Trachten, den charakteristischen Bollenhut, auf dem Kopf trägt. Uns blieb nicht nur das Logo, sondern vor allem der wahnsinnig gute Kaffee in Erinnerung. Deshalb ist die Rösterei Schwarzwild unser diesjähriger crema Röster des Jahres und Andrea Jauch nebenbei auch die erste Frau, die diesen Titel jemals von uns verliehen bekommen hat.



Stylish: Nicht nur die Kaffeepackungen, sondern auch die Rösterei ist komplett in Weiß gehalten.

Die crema Rösterin des Jahres bezeichnet sich selbst eher als Cappuccino-Trinkerin, die aber auch gerne einmal eine schwarze Tasse Kaffee aus der Karlsbader Kanne genießt. Doch sie war nicht immer eine passionierte Kaffeegenießerin: „Wenn ich mich früher zum Kaffeetrinken mit Freunden getroffen habe, dann habe ich immer die halbe Tasse stehen gelassen, weil mir eben dieser sofort auf den Magen geschlagen ist.“ Erst als sich in ihrem Freundeskreis viele einen Siebträger zulegten und mit den unterschiedlichsten Bohnen zu hantieren begannen, stellte sie fest, dass Kaffee durchaus auch sehr lecker und magenverträglich sein kann. Durch diese Erfahrung und die Begegnung mit dem Norweger Tim Wendelboe war die Leidenschaft für die braune Bohne bei Andrea Jauch entfacht.



Roast: Zehn Röstungen hat Andrea Jauch momentan in ihrem Sortiment, eine davon ist koffeinfrei.

IM ANSCHLUSS AN dieses Erlebnis ging sie bei Barbara Giger vom Spielhofkaffee im Kanton Glarus, Schweiz, sowie Pauli Michels aus dem Saarland quasi in die Röstlehre. Zusätzlich besuchte sie noch den Kaffeestudiengang „The Science and Art of Coffee“ an der Züricher Hochschule für angewandte Wissenschaften in der Schweiz. „Den Studiengang kann man wohl am besten als

Aufbaustudium für einen Rundumüberblick über die Kaffeebranche beschreiben“, so Jauch. Sie konnte zum Beispiel erste Einblicke in die Kaffeechemie, die Sensorik oder auch die Technik von Kaffeemaschinen gewinnen. Und nicht zuletzt war es ihr dort möglich, viele wichtige Kontakte in die Branche zu knüpfen. Mit einigen der Studienkollegen veranstaltet sie heute noch regelmä-



Arbeitsutensilien: Momentan wird der Rohkaffee auf einem Zwei- und einem Fünf-Kilo-Röster veredelt.

ßig Röst- und Verkostungstage und bringt so ihren Kaffee geschmacklich auf ein noch höheres Level. Des Weiteren absolvierte Sie bei Coffee Consulate und crema-Autor Dr. Steffen Schwarz noch die extrem umfangreiche Coffeeologen-Ausbildung. All dies mit dem Ziel, eine eigene Rösterei zu eröffnen.

DIE CREMA RÖSTERIN DES JAHRES

röstet zum einen auf einem Zwei-Kilo-„Solar“-Röster der Firma Coffee-Tech sowie einem alten italienischen Fünf-Kilo-Röster der Marke Vittoria. Dieser wird allerdings in den nächsten Monaten durch einen größeren „Solar“-Röster ersetzt werden. Etwa fünf Tonnen Kaffee röstete Andrea Jauch im letzten Jahr. Spätestens wenn der neue Röster da ist und die Kapazitäten dann etwas ausgeweitet werden können, wird es wohl noch mehr werden.

Insgesamt hat die Rösterei Schwarzwild momentan neun verschiedene Kaffees sowie einen Entkoffeinierten im Sortiment. Seit Neuestem lächelt die Wilde Hilde aber von einigen Edeka-Regalen herab. Hierfür wurden zusätzlich noch einmal fünf spezielle Röstungen von der Rösterin entwickelt.

Die spannendste Frage an alle Röstereibesitzer ist ja eigentlich immer, wie sie an ihren Rohkaffee gelangen. Diverse Bohnen bezieht Andrea Jauch jetzt schon über Direktimporte, die anderen laufen momentan noch über Händler. „Mein Ziel ist es, irgendwann einmal komplett auf Direct Trade umzustellen“, erklärt sie. Bei den sortenreinen Kaffees im Sor-

timent der Rösterei, wie etwa dem Yellow Bourbon von den Fazendas Rainha in Brasilien oder dem reinen Robusta aus dem Palthope Estate in Indien, findet man auf den in Weiß gehaltenen Verpackungen Angaben über den Ursprung der Bohnen sowie deren Aufbereitung. Etwas, das uns bei der Suche nach dem Röster des Jahres immer aufmerken lässt. Denn soweit möglich wollen wir und wohl auch die meisten anderen Kaffeegourmets natürlich wissen, was sich genau in der Verpackung verbirgt.

DOCH WIE RÖSTET man denn jetzt den perfekten Kaffee? Ihr Erfolgsrezept fasst Andrea Jauch für uns wie folgt zusammen: „Man muss beim Kaffee immer daran denken, dass es für die meisten doch eher ein Alltagsprodukt ist. Er muss einfach schmecken. Zu viel Säure ist spannend, wenn man beginnt, sich mit Kaffee zu beschäftigen, aber denen die nicht daran gewöhnt sind, schmeckt dies dann meistens nicht.“

SO WURDE BEWERTET:

Mit der Kaffeerösterei Schwarzwild wählt die crema-Redaktion nun schon zum sechsten Mal einen Röster des Jahres. Die bisherigen Preisträger waren: **2008** Supremo Rösterei, Unterhaching, **2009** Elbgold, Hamburg, **2010** Rast Kaffee, Ebikon/Schweiz **2011** Dresdner Kaffee- und Kakaorösterei, Dresden und **2012** Erste Tegernseer Kaffeerösterei, Kreuth/Tegernsee. Die Auswahl zum Röster des Jahres erfolgt nach drei Hauptkriterien: 1. Qualität der angebotenen Kaffees bzw. der Röstungen, 2. Leistungen bei Lieferung, Service und Verpackung und 3. auf Fairness und Nachhaltigkeit beim Einkauf der Rohkaffees. Alle drei Kriterien werden im Laufe eines Jahres über Testbestellungen bei Röstereien mehrmals überprüft. Dies garantiert, dass die zu bewertenden Leistungen über einen längeren Zeitraum eingeschätzt werden können. Getestet werden ausschließlich Röstereien im deutschsprachigen Raum (D/A/CH). Die Auswahl der zu testenden Röstereien sowie die Tests selbst werden durch eine Fachjury unter Leitung des crema-Herausgebers Heiko Heinemann durchgeführt. Die Mitglieder dieser Jury sind unabhängige Experten und Fachjournalisten.

Die Auszeichnung zum Röster des Jahres ist eine der höchsten Ehrungen in der deutschsprachigen Kaffee- und Rösterszene. Verlag und Redaktion des crema Magazins garantieren einen fairen und unabhängigen Wettbewerb. Die Testphase für den Wettbewerb 2014 beginnt ab Oktober 2013.