



PRESSEMITTEILUNG

Kaffee-Röstung: nicht nur Handwerk, sondern Kunst!

Am internationalen Tag der Künstler nehmen wir die Kunst des Röstens genauer unter die Lupe

HAUSHAM, 25. Oktober 2023 – Während bei industriellen Kaffeeröstern der gleiche Kaffee wie gewünscht auch immer gleich schmeckt, ist das bei kleineren Kaffeemanufakturen wie *Rafaels* aus Hausham am Schliersee nicht zwangsläufig der Fall, da hier generell auf die Beigabe von Aromen zur Vereinheitlichung und Standardisierung verzichtet wird.

„In den verschiedenen Entwicklungsstadien wirken zahlreiche Faktoren und Umwelteinflüsse auf Naturprodukte wie Kaffee ein, von den Pflanzen über die Bohnen bis hin zum gerösteten Endprodukt!“, so Röstmeisterin Anna Schmid. „Ob Klimaschwankungen, Aufbereitungsart oder Art und Weise zu Rösten, all das beeinflusst den Geschmack der Bohnen enorm. Analog zu Wein und Champagner, ist die Ernte von Jahr zu Jahr unterschiedlich und hat Auswirkungen auf den Geschmack des Jahrgangs.“

Deshalb ist es bei natürlichem Kaffee sehr schwierig und auch nicht das vorrangige Ziel, einen 100 Prozent identisch schmeckenden Kaffee herzustellen. Der Ansporn des Röstmeisters ist es, bei jedem Röstvorgang den perfekten Geschmack aus dem Rohkaffee herauszukitzeln. Ein Grund, den heutigen Tag der Künstler als Anlass zu nehmen, um Ihnen noch mehr über den Röstvorgang, die damit einhergehenden Schwierigkeiten und Hürden und den Erfolgsmoment der perfekt gerösteten Bohne näherzubringen.

Kaffeerösten – ein Spiel mit dem Feuer

Jede Sekunde, die die Kaffeebohnen länger geröstet werden, jedes Grad Celsius, das mehr oder weniger im Kessel herrscht, nimmt Einfluss auf den Geschmack der fertigen Kaffeemischung und sorgt damit nicht nur für einen wiederkehrenden Überraschungsmoment beim Öffnen jeder Packung, sondern auch für die Geschmacksvielfalt.



Kaffeerösten ist eine Kunst, und wie der Maler mit dem Pinsel, so muss auch Röstmeisterin Anna Schmid jeden Handgriff bedenken und bewusst ausführen, um zu einem perfekten Gesamtergebnis zu kommen.

Industrielle Röstereien rösten sehr heiß und kurz, während *Rafaels* mit rund 15 bis 20 Minuten auf eine vielfach längere Röstung bei geringerer Hitze setzt, sodass sich die ätherischen Öle und Aromen frei entfalten können und so dem Kaffee von *Rafaels* seinen besonderen Geschmack verleihen.

Anna Schmid röstet per Hand und verzichtet bewusst auf zu viel Technik und Automation, da dies nicht zwangsläufig zum bestmöglichen Ergebnis führt: „Ich röste nach meinem Gefühl und der Optik der Bohnen! Aber ein Großteil der Arbeit passiert vor dem Röstvorgang. Das ist ein langer Prozess des Ausprobierens und der Entwicklung der individuellen Röstkurven für jede einzelne Rohkaffeesorte und Ernte. Ich überlege mir im Vorfeld, ob die Bohnen besser für einen Espresso oder einen Filterkaffee geeignet sind und wie ich sie am besten röste. Lasse ich die Temperatur schnell oder langsam ansteigen und wann ist der perfekte Moment, sie wieder etwas zu drosseln?“ Der Grat zwischen optimal gerösteten Bohnen und einem weniger genießbaren Produkt ist schmal: Einmal zu lange geröstet, hat das Produkt den perfekten Röstgrad überschritten.

Und ihr Mut wird regelmäßig belohnt! Hier eine Auswahl der letzten Auszeichnungen für *Rafaels*, verliehen von der Deutschen Röstergilde:

- Goldmedaillen 2023 in der Kategorie „Espresso“ für „Bonfire“ und „Nyota Kusini“
- Goldmedaille 2023 in der Kategorie „Filterkaffee“ für „Huehuetenango“
- Goldmedaillen 2023 in der Kategorie „Cafe Schümli/Vollautomaten“ für „Indian Summer“ und „Blonder Engel“
- Goldmedaille 2022 in der Kategorie „Espresso“ für „Silberstreif“
- Goldmedaille 2022 in der Kategorie „Filterkaffee“ für „West Valley“

Überzeugen Sie sich selbst und probieren Sie die ausgezeichneten Kaffeemischungen von *Rafaels*. Bestellungen unter www.allespresso.de bzw. www.rafaels.de oder vor Ort in der Kaffeerösterei in: Alte Tegemseer Str. 39, 83734 Hausham.



Über Rafael's – Kaffee made in Hausham

Die Kaffeerösterei *Rafaels* steht für nahezu 20 Jahre Erfahrung in der Kaffeebranche in Hausham am Schliersee. Angefangen als Importeur und Händler für guten Espresso und den dazugehörigen Kaffeemaschinen, hat sich Inhaber Christian Schmid mehr und mehr auf äußerst hochwertige Kaffeemaschinen und eigene Kaffeesorten spezialisiert, die von einer ausgewählten Kaffeerösterei in Italien und später auch in Deutschland hergestellt wurden. Das Produktportfolio an Kaffeemaschinen umfasst Premium-Kaffeefullautomaten von Nivona, Jura und Jura Gastro, Espressomaschinen von ascaso, ECM, Profitec und Quick Mill, sowie Kaffeemühlen von ECM, Eureka und Profitec. Da eine regelmäßige Wartung die Lebensdauer hochwertiger Espressomaschinen und Kaffeefullautomaten erheblich erhöht, erweiterte sich das Angebot um eine Werkstatt, die u.a. auch autorisierte Reparaturwerkstatt von ECM, ascaso und Quick Mill ist. Dem Wunsch gefolgt, den Kaffee nicht nur nach eigenen Wünschen herstellen zu lassen, sondern selbst zu rösten, hat sich Anna Schmid 2018 nach einer Lehrzeit von rund 10 Jahren bei zahlreichen italienischen und deutschen Röstern, den Traum der eigenen Rösterei erfüllt. Der Kaffee von *Rafaels* zeichnet sich aus durch besonders hochqualitative und nachhaltig angebaute Kaffeebohnen, die mit leidenschaftlichem Handwerk zur perfekten Röstung veredelt werden. Dabei sind der Aromenvielfalt keine Grenzen gesetzt, vielmehr wird Kaffee von Anna Schmid, einer der wenigen deutschen Röstmeisterinnen, in all seinen unterschiedlichen Facetten präsentiert.

Weitere Informationen finden Sie unter www.allespresso.de bzw. www.rafaels.de oder besuchen Sie uns auf [Instagram](#) und [Facebook](#).

Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten an: Pressestelle rafaels, c/o 80 GRAD, Corinna Dosch,
E-Mail: dosch@80-grad.de



Presse-Ansprechpartner

Sie möchten mehr über unsere glücklichen Kaffeebohnen erfahren? Dann freuen wir uns über Ihre Rückmeldung!

Pressestelle Kaffeerösterei Rafaels

c/o 80 GRAD Kommunikation

Corinna Dosch

PR & Kommunikation

Mühlenstraße 7 - D-40213 Düsseldorf (DE)

Tel.: +49 (0) 211 / 13 95 12 79

Mobil: +49 (0) 176 / 619 232 77

E-Mail: dosch@80-grad.de

Internet: www.80-grad.de