



Mit der alten Dame hat alles angefangen: Timo Denz bereitet einen Cappuccino an der E61.



Fotos: Kaier (3), Denz

Kaffee-Liebe

Jeder Handgriff sitzt, wenn Timo Denz die alte Dame bedient. Sie beginnt zu arbeiten, ein bisschen dampft und zischt es. Aber sie funktioniert tadellos. Und das will was heißen. Immerhin stammt das gute Stück aus dem Jahr 1961. Timo Denz ist Barista und bereitet auf der Faema E61 einen Espresso zu. Im restaurierten Originalzustand steht die Maschine im Kaffeelabor in der Franziskanergasse 5 in Esslingen. Dort serviert Denz Espresso und Cappuccino aus der E61, die er vor sechs Jahren zusammen mit einem Freund ergattert hat. „1961 war das die erste pumpenbetriebene Espressomaschine der Welt. Ein Paukenschlag“, schwärmt Denz, der sich die Geheimnisse des Kaffeemachens selbst beigebracht hat. In Deutschland ist Barista kein Lehrberuf, sondern Learning by Doing. Wenn man auf der E61, der Urmutter der Espressomaschinen lerne, könne man es auf allen anderen Maschinen auch. Dabei ist die Sache mit dem Kaffee alles andere als einfach, wie sich bei einem Besuch im Kaffeelabor zeigt.

Wenn Denz hört, dass jemand vom Kaffeekochen spricht, sträuben sich ihm sämtliche Nackenhaare. Die Ideale Temperatur liege bei ungefähr 90 bis höchstens 95 Grad Celsius. „Kaffee will nicht gekocht werden, da verbrennt er.“ Er selbst habe drei oder vier Kaffeearten vorrätig. Dabei legt Denz großen Wert auf spezielle Bohnen. Weltweit gebe es etwa 3000 Kaffeearten. Jede schmecke anders. „Es heißt, dass man bei Wein 400 Aromen heraus-schmecken kann. Bei Kaffee sind es doppelt so viele“, sagt Denz. „Er kann nach jeder erdenklichen Frucht schmecken.“ Vielen Menschen sei gar nicht bewusst, dass Kaffee eine Frucht ist. Den Beweis, dass man die sogar essen kann, tritt Denz an. Er serviert ein kaltes Getränk mit Früchten. Ein bisschen sieht es aus wie Bowlé, ein bisschen wie Eistee. Und tatsächlich hat

Denz Kaffeekirschen 15 Stunden lang kalt angesetzt und anschließend gefiltert. Schließlich gibt er die Früchte wieder ins Getränk, das erfrischend und fruchtig schmeckt. Beim vorsichtigen Biss auf die aufgequollene Frucht entfaltet sich ein beeriger Geschmack. Alles andere als bitter. „Da sind auch meine Workshop-Teilnehmer immer überrascht“, erzählt Denz, der zwei Mal wöchentlich Interessierten die Kunst des Kaffeemachens näher bringt. Vermutlich habe man Kaffee früher zunächst auch kalt getrunken, sagt der 39-Jährige.



Denz ist inzwischen Mitglied der „Specialty Coffee Association of Europe“. Dadurch weiß er, „wo die anderen Verrückten sitzen“. Man tausche sich aus, etwa über neue Verfahren oder spezielle Kaffeearten. So komme er immer wieder an seltene Bohnen. Als Marketingbeauftragter einer weltweit tätigen Firma reist er viel. Da bringt er schon mal eine Röstung aus Lissabon mit oder überredet einen Barista aus Oslo, der „einen Kaffee zum Ausflippen erworben hat“, ihm ein bisschen was davon abzugeben. Weil keine Kaffeearte jemals wieder unter exakt den gleichen Bedingungen wachse und auch die Röstungen sich immer unterscheiden, sei Kaffee eine sehr vergängliche Sache. „Manchmal weine ich ganz großartigem Kaffee hinterher, weil ich weiß, so kommt er nie wieder“, sagt Denz. Was aber macht das Geheimnis aus? Wieder der Vergleich mit Wein: Klima und Bodenbeschaffenheit. „Kaffee ist sehr empfindlich, verträgt keine Temperaturschwankungen, keinen Frost, keinen Wind.“ In 50 Ländern der Erde werde auf unzähligen Farmen Kaffee angebaut. Die schokoladigen Arten kommen aus Süd- und Mittelamerika. In Indien und Indone-

sien sind die Sorten kräftiger. „Der Kaffee hat einen starken Körper und hallt nach“, erklärt der Barista. Außerdem kommt es beim Kaffeegeschmack auf die Röstung an. Je nach Temperatur würden verschiedene Aromen freigelegt. Sogenannte Langzeitmischungen müssten 18 bis 20 Minuten geröstet werden. „Und zwar jede einzelne Bohne. Das bekommt keine industrielle Produktion hin“, erläutert Denz. So koste ein sehr gutes Kilo Kaffee bis zu 75 Euro. Gerade deshalb ist die Lagerung wichtig. „Er muss atmen können.“ Denz bewahrt die Bohnen in speziellen Dosen mit Aromaventil auf. „Gemahlener Kaffee verliert innerhalb von 15 Minuten 60 Prozent seines Aromas“ weiß der Kaffee-Fachmann, der ursprünglich kein Kaffeetrinker war, weil er davon Magenschmerzen bekam. Erst ein Espresso in Italien offenbarte ihm, dass es nicht am Kaffee, sondern an der Zubereitung lag.

So bezeichnet Denz es als Riesenglück, dass er seit einiger Zeit einen Shotbrewer von Strada sein Eigen nennen kann. Das seltene Stück wurde von den weltbesten Baristi erdacht und ist eine Einzelanfertigung. Die Maschine verfügt über die neuesten technischen Feinheiten. Sie arbeitet nicht mit einem einheitlichen Druck, sondern mit Druckwellen, die für jede Röstung neu ausgetüfelt werden. Der Clou: „Sie merkt sich die Handbewegung des Barista“, erläutert Denz. An seinem Rechner kann er die Brühverlaufskurve anpassen, verbessern, modifizieren und sie schließlich wieder auf die Maschine aufspielen. „Bis dahin habe ich gedacht, viel über Kaffee zu wissen, dann musste ich fünf Monate üben, bis der erste Espresso trinkbar war.“ Die Zubereitung zelebriert er aber geradezu. Die Bohnen werden gemahlen, das Sieb der Maschine befüllt, das Gemahlene festgedrückt und schließlich der Hebel der Maschine mit viel Gefühl bewegt. In kurzen Schwüngen landet die dunkelbraune Flüssigkeit im Glas. „Die Druckwellen beim Brühen lösen ähnlich wie die Temperatur beim Rösten verschiedene Aromen“, erklärt Denz. „Läuft der Kaffee zu schnell in die Tasse, werden Bitterstoffe freigesetzt.“ Dasselbe gilt, wenn es zu lange dauert. Nach 25 Sekunden muss der Bezug zu Ende sein. Er probiert ein Schlückchen. „Es hat geklappt“, freut er sich und serviert einen Espresso, bei dessen Genuss man nicht sofort an Espresso denkt. Er ist kein bisschen bitter, sondern unglaublich fruchtig. Das schmeckt sogar der Laie. Der Barista schmeckt Kirsch- und Himbeeraromen heraus.



Der Shotbrewer merkt sich jede Handbewegung des Barista.

„Wie im Drogenlabor“

Neben der E61 und dem Shotbrewer hat Barista Timo Denz noch andere Gerätschaften aufgebaut. „Das sieht ein bisschen aus wie im Drogenlabor“, sagt der 39-jährige Esslinger scherzhaft. Nebeneinander aufgereiht stehen drei Geräte, mit denen Filterkaffee zubereitet wird. Mit einem Luftdruckbereiter entsteht ein etwas öliger Kaffee, der Vakuumbereiter arbeitet mit Unterdruck und schafft erdige, kräftigere Töne. Denz bereitet den Kaffee vor: Er wiegt die Bohnen ab, mahlt sie grob. Es bleiben strohige Fasern sichtbar. Einen Papierfilter wäscht er mit abgekochtem Wasser

aus, damit der Kaffee später keine Papiernote erhält. Den Filter legt er in einen Trichter, der gemahlene Kaffee kommt dazu. Über einer offenen Flamme schwebt ein kugelförmiger Glasbehälter mit Wasser. Durch das Erhitzen steigt es durch einen schmalen Hals blubbernd nach oben in einen weiteren Glasbehälter, in dem sich der Trichter mit Kaffee befindet. Langsam fließt die nun braune Flüssigkeit wieder ab. Mit einem Spatel rührt Denz vorsichtig um. Dann gießt er den Kaffee voller Freude um und lässt ihn etwas abkühlen. „Dadurch wird er viel aromatischer“, erklärt Denz. Zu viel Hitze irritiere Zunge und Gaumen. In diesem Fall schmeckt man aus der Burundi-Wildsammung sehr erdige Aromen heraus und wenig Frucht.

In einer sogenannten Cold-Drip-Aparatur hat der gelernte Kommunikationsdesigner eisgekühltes Wasser eingefüllt. Vom oberen Behälter tropft es über Stunden durch einen Filter, der ebenfalls mit gemahlendem Kaffee befüllt ist. Das Ergebnis erinnert eher an einen Saft mit zitroniger Note – und da kommt Denz spontan auf eine Idee: Er schneidet eine Zitrone auf und gibt zwei Tropfen des Saftes zum Kaffee, außerdem einen Schuss Soda. Das Ergebnis schmeckt äußerst erfrischend und erinnert keinesfalls an Kaffee – wenn man es nicht weiß. „Das ist ein aktueller Trend“, erzählt der Barista. „Im Sommer wird viel geschakelt.“ Meist ergänze man die Fruchtnote des Kaffees mit dem entsprechenden Saft.

Ähnliche Experimente wage man, indem Kaffee etwa über Kastanienhonig oder Rosmarinblätter laufe. „Das gibt ganz neue Geschmackserlebnisse“, schwärmt Denz. Auch daran lässt er seine Gäste im Kaffeelabor immer wieder teilhaben. Allerdings bietet er nur einmal im

Heimat ist für mich

...als Wahl-Esslinger nicht unbedingt der Ort, an dem ich geboren oder aufgewachsen, sondern der, an dem ich angekommen bin. In Esslingen verschmelzen Liebe, Leben, Freundschaftsbande, die geliebte Kaffeetüftelei und die Arbeit zu einem wohligen Gefühl. Das ist Heimat.

Timo Denz
Barista, Esslingen



Im Vakuumbereiter blubbert das Wasser hoch, um dann wieder abzufließen. Fotos: Kaier

Monat eine öffentliche Verköstigung in dem kleinen Laden an, in dem verschiedene Start-Up-Firmen, die ausschließlich Handgemachtes anbieten, zu finden sind. Dort im „Fünfeck“ hat Denz seine Ecke im Stile der 60er-Jahre eingerichtet. Laufkundschaft verträge das Projekt aber nicht, erklärt er. „Ich fürchte mich vor Massen.“ Seine Verfahren seien dafür zu kompliziert und zeitaufwendig. Immerhin ist er hauptberuflich viel unterwegs und nebenberuflich noch als Fotograf für Mode und Sport tätig.

Dazu kommen die Workshops, die er nach wie vor als seine Leidenschaft bezeichnet. Dabei gefällt ihm besonders die bunte Mischung der Teilnehmer vom hipen Jugendlichen bis zum Rentnerpärchen. „Alle verbindet die Leidenschaft für Kaffee, es bilden sich neue Freundschaften.“ Das Größte sei, wenn Teetrinker kommen und am Ende des Abends als Kaffeeliebhaber heimgehen. Stephanie Danner

Anzeigen

Anzeigen

Firmenporträt: Weingärtner Esslingen

Sympathisch wie die Weine

Sympathisch, authentisch – von hier! Gerade einmal 72 Hektar Rebfläche bewirtschaften die Weingärtner Esslingen, deren Kellerei direkt an den Weinbergen im Stadtteil Esslingen-Mettingen zu finden ist.

Das Besondere an dieser kleinen Kooperative ist der hohe Anteil an terrassierten Steillagen, die malerisch entlang der historischen Stadt Esslingen gelegen sind.

Diese wunderschöne Kulturlandschaft prägt dieses ungewöhnlich eindrucksvolle Bild von Wein und Stadt. Mehr als 33 Prozent der Trauben wachsen in traditionellen Weinbergen mit markanten Trockenmauern. Die aufwendige Bearbeitung der terrassierten Lagen wird Jahr für Jahr durch hohe Qualitäten belohnt, die dort gelesen werden.

Auf diesen sonnigen Südhängen des Neckartals gedeihen unter hervorragenden Bedingungen Reben, welche die Grundlage für die ausgezeichneten Esslinger Weine bilden.

Schauen Sie mal vorbei, freuen Sie sich auf ein authentisches, facettenreiches Sortiment und natürlich auf sympathische Weingärtner von hier.

■ Weinverkauf und Verkostung:
Montag – Donnerstag: 8.30 bis 12.30 Uhr und 14 bis 18 Uhr,
Freitag: 8.30 bis 18 Uhr
Samstag: 9 bis 13 Uhr
Lerchenbergstraße 16
73733 Esslingen
☎ 0711/918962-0
www.weingaertner-esslingen.de

Weingärtner Esslingen - sympathisch anders



Entdecken und genießen Sie unsere feinen typischen Weine, spritzigen Sekte und viele schöne Geschenkideen.

Wir beraten Sie auch gerne bei individuellen Präsenten und Arrangements.

Verkauf & Weinverkostung:
Montag - Donnerstag
8.30 - 12.30 Uhr + 14.00 - 18.00 Uhr
Freitag 8.30 - 18.00 Uhr
Samstag 9.00 - 13.00 Uhr



Lerchenbergstraße 16 • 73733 Esslingen-Mettingen • www.weingaertner-esslingen.de

Firmenporträt: Brauerei Gold Ochsen GmbH

Braukunst mit Tradition

Qualität durch Frische ist der gelebte Leitgedanke, den sich die 420 Jahre junge Ulmer Brauerei Gold Ochsen bis heute auf die Fahne geschrieben hat. Die Faszination Bierbrauen charakterisieren die 19 Bierspezialitäten der Ulmer Brauerei. Gold Ochsen präsentiert Individualität mit hoher Bierkultur und ist weit über die Grenzen der Donaustadt bekannt und beliebt. Das Angebot reicht von den »Klassikern« Gold Ochsen Original, Premium Pils und Special über verschiedene Weizenbiere, Kellerbiere hell und dunkel, moderne kalorienreduzierte Leichtbiere und alkoholfreie Varianten. Weiterhin werden saisonale Bierspezialitäten und ein streng limitiertes Jahrgangsbier gebraut. Sämtliche Biere werden nach dem Reinheitsgebot gebraut.

Allem voran ist man bei Gold Ochsen davon überzeugt, dass Bier Heimat braucht und hat sich

deshalb stets auf die traditionelle Braukunst besonnen. Das beginnt schon bei der Auswahl der Zutaten. Edler Tettlinger Aromahopfen, Gerste und Weizen aus heimischem Anbau und kristallklares Wasser aus dem eigenen Tiefbrunnen, sind die Zutaten, die zur Herstellung von Ulms flüssigem Gold verwendet werden.

Mit ganz gezielten Investitionen wie beispielsweise in eine neue Abfüllanlage auf dem aktuellsten Stand der Technik und in einen Bierlagerkeller, der ökologisch höchsten Anforderungen entspricht, hat es die Ulmer Brauerei geschafft, eine der modernsten Braustätten der Region zu sein.

■ Brauerei Gold Ochsen GmbH
Veitsbrunnenweg 3-8
89073 Ulm
www.goldochsen.de

Unsere Goldvielfalt



Ulms flüssiges Gold

www.goldochsen.de