

GENUSS



Trommelwirbel

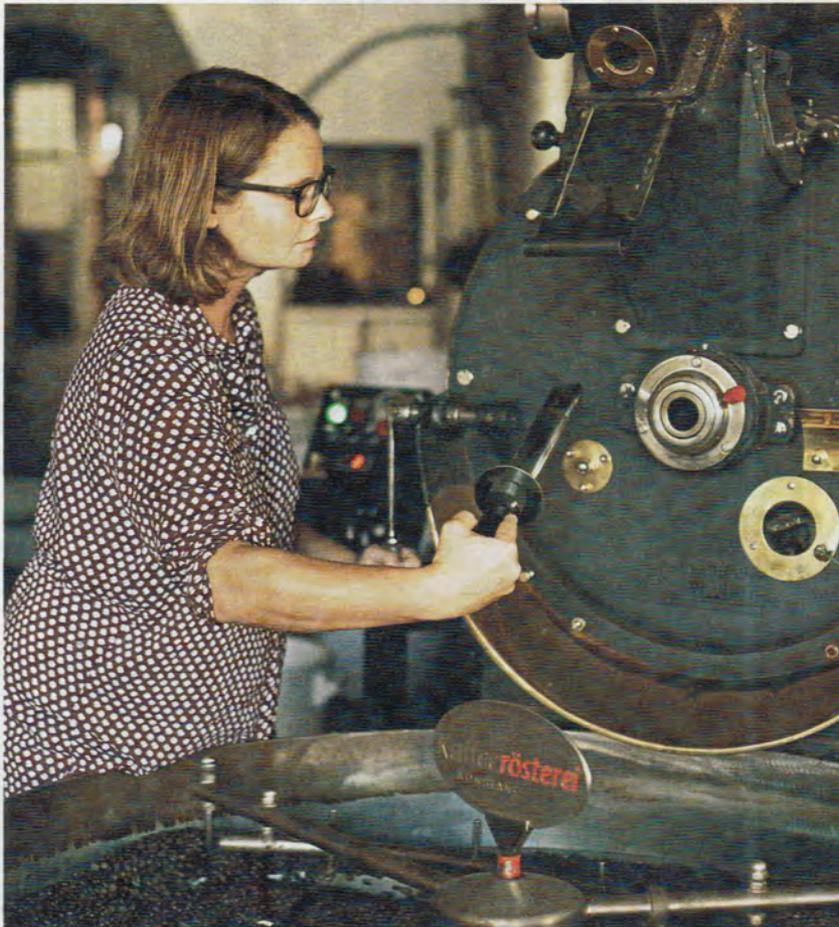
Der meiste Kaffee auf der Welt wird mit Maschinen vom Niederrhein geröstet. Dahinter steht eine filmreife Familiengeschichte



Bert Gamerschlag ist der kulinarische Experte des *stern*

Es ist kurz nach dem Krieg im Städtchen Emmerich am Rhein. Ein Lehrlingsmädchen kehrt den Bürgersteig vor seinem Friseursalon, als der junge Herr von Gimborn geradelt kommt, im wehenden Kleppermantel und grüßend. Er sieht etwas, bremst und steigt ab, beugt sich in den Kehricht, hebt einen Groschen hoch, den er dem Mädchen unter die Nase hält, und sagt: „So, junge Frau, wird man reich.“ Sackt das Geldstück ein und fährt davon.

Noch weitere 50 Jahre sah man Carl Hans von Gimborn durch die Straßen radeln, mit verwittertem Mantel, der Kragen des weißen Hemds von einer Fliege gehalten. Er war eine Erscheinung – zunehmend alt, aber nie greis. Als er starb, ließ er sich – wie 30 Jahre zuvor auch sein Vater – aufbah- ➤



In der Kaffeerösterei Konstanz zieht Patricia Nabitz eine Probe. Der Röstgrad wird nach Augenschein beurteilt

ren wie bei einem Staatsakt. So kamen 2003 in die Produktionshalle der „Emmericher Maschinenfabrik und Eisengießerei van Gülpen, Lensing & von Gimborn“ tausend Trauergäste und zogen am offenen Sarg den Hut. Einige waren eigens um die Welt herbeigeflogen. Was machte diesen Mann bedeutsam? Eine Maschine. Aber beginnen wir von vorn.

Welttechnik aus Emmerich

Was ist das weltweit wichtigste Handelsgut? Erdöl. Es wird um die ganze Erde geschifft, hält die Welt am Laufen, und um es zu nutzen, braucht man eine Raffinerie. Und was ist das zweitwichtigste Handelsgut weltweit? Das ist der Kaffee. Auch er wird um den Erdball geschifft, hält zwar nicht die ganze Welt am Laufen – wohl aber den Menschen. Und während beim Erdöl die Schlüsseltechnik zur wichtigsten Handelsware die Raffinerien bieten, so sind es beim Kaffee die Röstmaschinen. Womit wir wieder bei Herrn von Gimborn wären. Zwei von drei solcher Maschinen, die weltweit zum Einsatz kommen, wurden und werden in der Halle gebaut, in der

sich Carl Hans von Gimborn aufbahnen ließ, denn er war der Chef. Fast alle Großen der Kaffeebranche – Nespresso, Starbucks, Lavazza, Melitta, Dallmayr und so weiter – rösten heute mit Maschinen aus Emmerich. Den Familien der ersten Investoren gehört die Firma noch heute – mehr

Kaffeeduft für alle



Die drei von der Röststelle Alexius van Gülpen, Johann Heinrich Lensing und Theodor von Gimborn (v. l.) gründeten 1868 die Emmericher Maschinenfabrik, ihre Nachfahren sind auch heute noch die alleinigen Firmeneigner

Kontinuität in der Weitergabe von Ingenieurwissen geht kaum. Die Firma heißt seit 1959 Probat, und sie schloss auch nach dem Ableben des Chefs nicht die Tore, sondern fährt fort.

Es geht um die Bohne

Seit Großwesir Kara Mustafa 1683 beim Angriff des polnischen Reiterheers die Belagerung Wiens abbrach, sein Lager fluchtartig verließ und die Wiener dort Säcke mit Rohkaffee vorfanden, seitdem stellt sich für den Abendländer die Aufgabe des Kaffeeröstens. Der tropische Kaffeestrauch wächst in Afrika, in Lateinamerika und Asien. Roh wird seine Frucht um den Erdball transportiert, erst in den Konsumländern wird er geröstet. Darum stehen in nahezu allen Ecken der Welt die dazu unumgänglichen Maschinen, von klitzekleinen Ausführungen bis zu Maschinen von der Größe eines Eisenbahnwaggon, und wie gesagt: Zwei von drei stammen aus Emmerich.

„Mit Ausnahme von Nordkorea und dem Südsudan gibt es kein Land, in das wir nicht liefern“, sagt Wim Abbing, heutiger Geschäftsführer und Schwiegersohn dessen, den unsere Erzählung im offenen Sarg hat liegen lassen. Abbing ist mit dessen dritter und jüngster Tochter Ernestine „Tina“ von Gimborn liiert, seit Sandkastenzeiten schon. Der Ehe entstammen vier Kinder, der Sohn und Älteste lernt gerade auf einer Farm in Tansania Aufzucht und Pflege des Kaffees, vom Sprießen des Keimlings bis zum Abtransport im Sack.

Diese Art Sorgfalt im Umgang mit dem Gut, um das sich in der Firma alles dreht, ist Ausdruck einer konservativen Grundhaltung. In der Familie Gimborn gab es feste Regeln, die zwar nicht mehr so streng gelten, aber verinnerlicht wurden: „Licht aus beim Verlassen des Zimmers“, heißt eine. Oder: „Kein Gang durchs Haus mit leeren Händen.“ – „Ich hasse diese Geschichten von meinem Vater“, sagt Tina von Gimborn, „das lässt ihn so konservativ erscheinen – aber so war er nicht. Nicht ausschließlich.“ Auch wenn sie zugeibt, dass der Vater Fliegen als Kleidungsstücke schätzte, weil sie die abgestoßenen Kragenecken abdecken und die Hemden sich so länger tragen lassen. Der alte Herr war sparsam, wie schon die Anekdote mit dem Groschen beweist. Es ist aber genau diese eiserne Konservativität, die Kunden an den Produkten der Firma schätzen. Kein Mitbewerber schafft diese stoische Verlässlichkeit. In Schwerin etwa arbeitet die Rösterei Fuchs seit 2005 mit einem ▶



spanischen Konkurrenzprodukt. Seit Jahren machen Achse und Kugellager Ärger. Die Ausfälle häufen sich, an eine Expansion des Ladens ist mit der gegenwärtigen Maschine nicht zu denken. Kundendienst? Nein. Selbstkritische Fehleranalyse des Herstellers? Was denn, was denn, ist Verschleiß, kaufen Sie doch eine neue, auf den Preis von 23 800 Euro geben wir 3000 Rabatt.

Gegen derlei Sperenzchen steht eine Geschichte wie diese: Bei einem Bombenangriff auf Emmerich im Oktober 1944 stürzte ein Probat-Röster aus dem dritten Stock der Kaffeefirma van Gülpen. Die Überlebenden zogen das verbeulte Trumm aus dem Schutt, reparierten es – und stellten es wieder auf. Die Maschine röstet bis heute, Kaffee aus ihrer Produktion findet man bei Manufactum, einem Edelkaufhaus, das Wert auf hohe Beständigkeit seiner Ware legt.

Von der Pfanne zur Trommel

Kaffee zu rösten scheint einfach, ist es aber nicht. Wie jeder weiß, der einmal einen Rinderbraten im Ofen hatte, ist das Roh-

produkt wenig vergnüglich. Erst das gleichmäßige Bräunen ringsum, verbunden mit der Veränderung des Eiweißes im Fleisch, das röstende Braten also bildet und baut Aromen und Geschmack. Ist die Hitze zu gering, bleibt die Sache fad, ist sie zu hoch, verbrennt die Chose.

Ähnlich ist es beim Kaffee. Bis ins 19. Jahrhundert wurden die rohen Kaffeebohnen über offenem Feuer geröstet, in einer eisernen Pfanne. Das stete Hin- und Herbewegen mit einem Löffel übernahm irgendwann eine Art kreisendes, längliches Abstreichholz, zentral an einer Achse samt Kurbel angebracht. Kaffee war ein Luxusgut in kleinen Haushalten. Erst als die Entwicklung der Eisenbahn den preiswerten Transport von Massengütern ermöglichte, entstand das Interesse, Kaffee in großem Stil zu rösten. Den stärksten Drang dazu gab es in Amerika, wo das Eisenbahnwesen mit und nach dem Bürgerkrieg ungemeinen Aufschwung nahm und Kaffee, anders als in Europa, von Anbeginn ein Getränk für alle war, nicht nur für Reiche.

In den USA wurde getüftelt, ebenso in Europa – bei den Briten wie auf dem Kontinent. Jeder versuchte beim anderen abzuschauen. So tauchte bei Karl Marx in London 1869 „der Jüngling Th. von Gimborn aus Emmerich“ auf, „Fabrikant in nuce“, wie der Wirtschaftstheoretiker seinem Freund Engels spöttelnd schrieb. Dieser Jüngling wolle „die Organisation englischer Fabrikarbeit studieren“. „Nach Deiner Beschreibung“, antwortete Engels, „will der Kerl offenbar nichts als industriell schnüffeln.“ Auch Deutsche waren mal Chinesen. Und zwar erfolgreich. Etwa 15 Jahre später brachten Theodor von Gimborn, sein Compagnon Alexius van Gülpen und ein J.H. Lensing als Finanzier die erste Maschine auf den Markt, die in einem von außen befeuerten, geschlossenen Metallbehälter Kaffeebohnen bei kontinuierlicher Drehung und gleichmäßiger Vermischung vom Blassen ins Tiefbraune beförderte, ohne sie zu verbrennen.

Alles andere als heiße Luft

Ziel des Rösters ist es, die unangenehmen Säuren der Bohne ab- und aus ihren Eiweißstoffen Röstnoten aufzubauen. Der erste Behälter war eine gusseiserne Kugel, von Hand zu kurbeln. Heute sind es stromgetriebene stählerne Trommeln, doppelwandig, ähnlich einem Betonmischer von innen mit Leitblechen ausgestattet, und zwar so, dass die Bohnen kontinuierlich von hinten nach vorn und durch einschließende, äußerst heiße Luft wieder nach hinten befördert werden. Anders als in der Politik, wo heiße Luft nichts Gutes bedeutet, ist diese fürs Rösten der Bohnen das Beste, denn im Gegensatz zur Kontakthitze der Bohne auf heißem Metall röstet heiß strömende Luft die Bohne allumfänglich. Drei Tonnen Rohkaffee pro Stunde kann eine große Maschine bewältigen.

Die Renaissance der kleinen Röstereien hat indes bewirkt, dass in immer mehr Städten kleine Ladenröster arbeiten und der Kunde dem Meister bei der Arbeit zusehen kann. In Konstanz am Bodensee etwa dreht sich die gusseiserne Trommel einer Probat, noch von Carl Hans von Gimborn verantwortlich. Einmal im Jahr wird sie gewartet, Teile werden ausgetauscht, so es denn nötig ist. Patricia Nabitz, Miteigentümerin des Ladens, verschickt ihren Kaffee europaweit. „Die Maschine ist aus den 50er Jahren“, sagt sie, „und im Grunde nicht kaputt zu kriegen.“ Kein Anlass also für den alten Herrn, sich im Grabe umzu-drehen. ✘



Die fertig gerösteten Bohnen werden, streng nach Provenienz getrennt, in Kaffeeschütten aus Messing aufbewahrt

