

NEUER JOB FÜR STAATSRÄTIN

Ahlers wechselt nach Erfurt

Bremen. Wirtschaftsstaatsrätin Susanne Ahlers tritt in Kürze einen neuen Job an. Sie wechselt nach Erfurt, wo sie die Europa-Abteilung der Thüringer Staatskanzlei leiten wird. Das berichtet die „Thüringer Allgemeine“. Nach deren Angaben steht ein Kabinettsbeschluss über Ahlers' Berufung unmittelbar bevor. Geplant sei, dass die 60-Jährige ihre neue Funktion nur kommissarisch bis zum Ende der Amtszeit der aktuellen Landesregierung bekleidet. Dass Ahlers nach lediglich zehn Monaten aus der Bremer Wirtschaftsbehörde ausscheidet, war Anfang Juli bekannt geworden. Ihr Verhältnis zu Senatorin Kristina Vogt (Linke) galt als getrübt. THE

ERSTAUFNAHMEINRICHTUNG

Ombudsmann startet

Bremen. Das Sozialressort hat eine Ombudsstelle für die Erstaufnahmestelle in der Lindenstraße in Bremen-Nord eingerichtet. Am 1. September nimmt Fuat Kamcili seine Arbeit auf. Kamcili soll Ansprechpartner für die Bewohner sein. Beschwerden über die Zustände in der Lindenstraße hatte es in der Vergangenheit immer wieder gegeben, etwa über den Umgang mit der Pandemie. Doch bislang gab es niemanden, an den sich die Bewohner hätten wenden können. Kamcili, der sich als Mitarbeiter des Sozialressorts schon jetzt um die Belange von Migranten kümmert, wird die Stelle bis Ende des Jahres kommissarisch besetzen, um diese aufzubauen. Ab Januar soll dann eine neue Person tätig werden. AMD

Ein eigener Kaffee zum 75. Geburtstag

Bei kostenfreien Proben können WESER-KURIER-Leserinnen und -Leser ab diesem Dienstag ihren heißen Favoriten küren

VON SIGRID SCHUER

Bremen. Mit exakt 92 Grad wird das Wasser zischend durch die chromblitzende Faema gepumpt. Genau 25 Sekunden lang. Ein Anzeiger, der einer Uhr ähnelt, reguliert über eine Pumpe den Wassereinflussdruck. „Wird das Kaffeepulver zu heiß gebrüht, dann entsteht ein bitteres Aroma“, sagt Christian Klatt, Geschäftsführer der Union-Rösterei.

Der studierte Sportwissenschaftler Klatt hat sich seit 22 Jahren komplett dem Kaffee verschrieben: von Einkauf und Auswahl über Röstung bis hin zur Vermarktung von Spitzen-Kaffees und solcher Profi-Espresso-Maschinen wie der Faema, die er über seine 2003 gegründete Firma Kaffeepflan vertreibt.

Die Leidenschaft für Kaffee teilt er mit seinem Sohn Robin Kochan. 2016 ließ sich der 28-Jährige zum Röstmeister ausbilden und durchlief mehrere Meisterkurse. Vater und Sohn werden am Dienstag, 11. August, im WKCAfé WESER-Strand in der Langenstraße vor Ort sein, um die Zeremonie des Kaffeebrühens zu zelebrieren. Die sei genauso eine Kunst wie die Röstung von Kaffeebohnen, sagt Robin Kochan, der im Gebäude der Union-Brauerei in Walle den Röstprozess an einer High Tech-Röstmaschine mit viel Fingerspitzengefühl steuert.

Die 2017 gegründete Marke „Union“ zeichnet sich dadurch aus, dass sie in einer Kaffee-Manufaktur hergestellt wird. Das bedeutet, dass das Produkt von A bis Z von Hand gemacht wird. Und so hat die Rösterei zum 75-jährigen Geburtstag des WESER-KURIER

drei exklusive Kaffeesorten, sogenannte Blends, kreiert. Aus denen können Kaffee-Fans ab diesem Dienstag bis einschließlich Freitag, 21. August, bei täglich zwei kostenfreien Proben, im Fachjargon Tastings genannt, immer um 10 und um 14 Uhr, für ihren favorisierten Blend votieren.

Nummer eins, eine Mischung aus brasilianischen und kolumbianischen Kaffees, sei sehr mild, sagt Kochan. Bei Nummer zwei dominierten die fruchtigen Noten in einer harmonischen Säure. Dieser Kaffee besteht aus einem Vierländer-Blend: Äthiopien, Brasilien, Kolumbien und Sumatra. Schließlich Nummer drei: eine Mischung aus Kaffees aus Brasilien, Costa Rica und Panama. Der Kaffee, der die meisten Stimmen erhält, wird dann zum WESER-KURIER-Jubiläums-Kaffee gekrönt.

Die Kaffee-Fans haben die Qual der Wahl: Darf der Karamellisierungsgrad des Aromas eher nussig sein oder eher eine schokoladige Tiefe haben? Oder soll die fruchtige Note überwiegen? Eine Aroma-Tafel in der Union Rösterei zeigt die etwa 800 Geschmacksvarianten, die möglich sind: von Steinobst wie Kirsche oder Nektarine bis hin zur feinen blumigen Note, Jasmin oder Rose – fast alles ist möglich. Wen das an die Produktion von Wein erinnert, liegt gar nicht so falsch.

Es ist dem Feingefühl des Röstmeisters überlassen, die gewünschte Note beim Röstprozess stärker hervorzuheben. Bei rund 170 Grad wird der Kaffee in der ständig rotierenden Trommel geröstet. Akribisch führt Robin Kochan Buch über die „Fieberkurven“ des Prozesses, mit denen der Röstvorgang per Com-

puter-Grafik dokumentiert wird. Immer wieder zieht er Proben, um den Röstgrad zu prüfen. Peu a peu nehmen die Kaffeebohnen zunächst einen weizenhellen Schimmer an und verströmen den Duft von frisch gebackenem Brot, sind bald darauf zimtfarben und zum Schluss schließlich dunkelbraun. Bei 192 Grad



Mit gutem Gespür für feine Blends: Röstmeister Robin Kochan. FOTO: FRANK THOMAS KOCH

springen die Bohnen auf.

Zum Ende des Röstprozesses werden die Bohnen in einem weiteren Schritt nach oben gewirbelt. Dabei werden die Häutchen, die sie umgeben, separiert. „Ein hervorragender Blumendünger übrigens“, sagt Klatt. Der geröstet Kaffee muss nun in großen, lose verschlossenen Bottichen mehr als eine Woche ruhen, um sein volles Aroma entfalten zu können.

Auf einem langen Holztisch bitten Vater und Sohn zum Probieren. Den Kaffee haben sie einmal per Handfilter gebrüht, ein anderes Mal grober gemahlen in die sogenannte French Press gegeben, die die Säure stärker zur Geltung bringt. Die Kreation der einzelnen Blends dauert bis zu acht Wochen. „Das ist wie ein Puzzle“, sagt Röstmeister Klatt.

Gebäude mit Geschichte

In der vierten Etage des markanten Gebäudes in der Theodorstraße, wo einst das Malz für die Brauerei gelagert wurde, hat die Union-Rösterei ein Zuhause gefunden. Der Kaffee, der von Bremer Rohkaffeehändlern wie Gollücke & Rothfos aus dem sogenannten Kaffeegürtel entlang des Äquators in die Hansestadt importiert wird, wird per Seilwinde in die obere Etage gehievt. Der noch grüne Rohkaffee kommt dann in Behälter, aus denen er später in den großen Trichter der Röstmaschine hochgepumpt wird. 2015 wurde das Gelände mit einer Brauerei wiederbelebt, nachdem die jahrzehntelangen Brauereiaktivitäten Mitte der 1970er-Jahre eingestellt worden waren. Neben der Rösterei hat sich etwa eine Schnapsbrennerei angesiedelt. SIS