

Brüh im Glanze dieses Glückes

Die Weltherrschaft von Frappuccino und Latte to go geht zu Ende. Wer etwas auf sich hält, trinkt jetzt handgemachten Filterkaffee

TEXT: NINA ANIKA KLOTZ

Im Berliner Gourmet-Café The Barn ereignete sich kürzlich ein schwerer Fall von Gezeter. Eine Kundin wollte kalte Milch in ihrem Kaffee haben. Kalte! Milch! Ralf Rüller, kurzbärtiger, Truckercap tragender Chef des Cafés in Mitte, schnaubt: „Ich also so: ‚Wir machen Espresso mit heißer Milch. Aber Filterkaffee gibt es nur schwarz.‘ Sie: ‚Aber ich bezahle.‘ Ich wieder: ‚Aber wir servieren.‘“ Und es gebe gewisse „Servierstandards“, von denen weiche er nicht ab. Im Restaurant würde man ja auch nicht ein Schnitzel im Glas bestellen. Der Cafébesitzer schäumt immer noch. Dabei ging es ja eigentlich nur um ein Tässchen Kaffee. Möchte man meinen.

Nach einem Jahrzehnt mit Latte to go und bunten Espresso-Kapseln zu Mondpreisen spielt Filterkaffee plötzlich wieder eine Rolle. Stinknormal, schaumfrei, ohne klangvollen italienischen Namen, Sojamilch oder Vanillesirup. In den USA fing das vor gut fünf Jahren an, die Nachfrage steigt laut der Speciality Coffee Association seitdem beständig um drei bis vier Prozent pro Jahr. Dann zog der Trend nach Neuseeland, Australien, Japan, Skandinavien. Nun ist Deutschland dran mit der Renaissance des einfachen, althergebrachten, schwarzen Kaffees. Das Simple ist die neue Krönung. Schlichtheit siegt. Zumindest in einer Welt, in der Großstadt-

männer Bärte tragen und Akademikerinnen zu Hause Rüben einmachen. In der der regionale Schweinebauch das Kobe-Beef ausgebootet hat. In der man die Rückkehr zur Einfachheit feiert. Dazu passt dieser Kaffee nur zu gut. Filter, Wasser, Pulver. Sempel, eigentlich. Oder eben gerade nicht.

Kaffee, sagt Ralf Rüller, sei ein ungemein komplexes Getränk, lebensmittelchemisch gesehen. Während im Wein etwa 500 Aromen stecken, sind es in Kaffee bis zu 1 000. Rüller kann bisweilen Limette im Kaffee schmecken. Blaubeeren. Oder Bergamotte. Deshalb ist er wegen der Sache mit der Milch auch so fuchsig. Die mache doch alles kaputt und den Kaffee sauer, sagt er. Zucker genauso. Deshalb serviert er in seinem Café grundsätzlich keine Löffel. Damit die Gäste gar nicht erst auf dumme Gedanken kommen.

Rüllers Lieblingskaffee ist ein Kenianer. „Der hat eine Süße und gleichzeitig eine Frucht, die an Rhabarber und Tomate erinnert“, sagt er. Wobei diese Aromen nur zum Tragen kommen, wenn die Bohnen ebenso sorgsam angebaut wie verschifft, geröstet, gemahlen und aufgebriht werden. So kompliziert ist das andererseits mit dem neuen alten Kaffee.

Im Café Gamsei im Münchner Glockenbachviertel wiegt Johannes Bayer zwei Löffel frisch gemahlene

Kaffeepulver auf einer Digitalwaage. Dann kippt er es in eine sogenannte Aeropress – unter Filterkaffee-Enthusiasten ist sie das Zubereitungsgerät der Wahl: ein einfacher Zylinder, in dem Bayer Kaffeepulver und heißes Wasser verrührt. Dann schiebt er langsam einen zweiten Zylinder von oben in die Röhre, und die Flüssigkeit wird durch einen Filter in eine Kanne gepresst, die darunter steht. Währenddessen klagt Bayer darüber, wie spät Deutschland mit seinem Filterkaffee-Comeback dran ist. „Selbst Prag und Warschau haben in Sachen Spezialitätenkaffee mehr zu bieten als wir hier.“

Bayer kennt den Markt gut, weil er eben solche Kaffees röstet und verkauft. „In Berlin gibt es aktuell gerade mal 15 Läden, wo man Kaffee so viel Aufmerksamkeit schenkt. Und hier in München exakt zwei.“ Eines davon ist das Gamsei. Robuste Holzstufen statt Tischen und Stühlen lassen den Laden wie ein winziges Amphitheater aussehen. Wer oben sitzt, wird gebeten, die Schuhe aus- und graue Filzpantoffeln anzuziehen. In der Mitte steht die Bar und hinter ihr Jungs mit großen Schürzen. Nachts mixen sie Drinks, tagsüber brühen sie Kaffee: Long Blacks, Flat Whites und mit besonderer Hingabe Filterkaffee. Der Preis dafür steht auf der handgeschriebenen Karte aus geschöpftem Papier: 5 Euro pro Tasse. Einfach, gut



und teuer – Spezialitätenkaffee ist quasi Manufactum-Kaffee.

Johannes Bayer serviert wässrig aussehenden äthiopischen Kaffee. Der gehört so, die Bohnen werden absichtlich nicht dunkel geröstet, fürs Aroma. Beim Servieren spricht Bayer über das immense Potenzial, das er und der Ladenbesitzer Matthew Bax in Filterkaffee sehen. Bax hat dessen Renaissance schon vor fünf Jahren in seiner Heimat Australien erlebt. Mittlerweile sei die Begeisterung für schlichten Filterkaffee in Melbourne Mainstream. „Ohne zu übertreiben: Da macht jede Woche ein neues Spezialitätencafé auf. Und hier in München ist auch noch Platz für 20 mehr“, sagt Bayer.

Es gibt allerdings einen Grund, warum das Revival des Schlicht-Schwarzen hierzulande nur langsam vorankommt: „Filterkaffee hat in Deutschland ein sehr schlechtes Image“, sagt Ralf Rüller von The Barn. Das liegt daran, dass das, was aus den alten, schlecht gereinigten Kaffeemaschinen deutscher Büros fließt, auch wirklich ziemlich miserabel ist. Erst ist das Wasser da oft nicht heiß genug, wenn es durch den Filter fließt, dann kocht die Heizplatte unter der Kanne das bisschen Aroma tot, das es dorthin geschafft hat. Was bleibt, ist kratzig und bitter. Und erst das Pulver! „Billig, billig, billig“,



01 Ein richtig guter Filterkaffee kommt nicht aus dem Vollautomaten, er wird von Hand gebrüht

02 Ralf Rüller in seinem Café The Barn. Wer seinen Filterkaffee ausschließlich mit Milch trinkt, ist bei ihm an der falschen Adresse

03 Guter Kaffee beginnt mit guten Bohnen – und die gibt es nicht im Supermarkt

schimpft Rüller, „das liegt in der deutschen Natur. Deshalb kommt seit Jahren nur sehr schlechte Kaffeequalität nach Deutschland. Kaffee wird hierzulande regelrecht vergewaltigt.“

Bevor Rüller zum wohl strengsten Barista Berlins wurde (er verbietet in seinem Laden nicht nur Milch, anfangs mussten auch Laptops, Lärm und Kinderwagen draußen bleiben), war der Mann vom Niederrhein Banker. Er hat mehrere Jahre in London gelebt und beobachtet, wie der Filtertrend dort begann. Heute gibt es in London rund 130 Spezialitätencafés. Bei Monmouth Coffee am Borough Market, dem europäischen Fil-

terkaffee-Mekka, standen die Leute schon 2008 ungerührt 30 Meter für einen Becher an. Rüller witterte eine Marktlücke, zog nach Berlin und eröffnete 2010 ein Café. Eigentlich hat er alles so gemacht wie die Baristas in London, sogar seine Bohnen bezog er von dort. Trotzdem ging sein Filterkaffee anfangs nur schleppend. Ein Marketing-Problem, analysierte der Geschäftsmann. Beim Wort „Filterkaffee“ denken die Deutschen an Thermoskannen und Magenknifen. Also taufte er ihn „hand brewed coffee“. Und siehe da: Nach drei Jahren brummt das Geschäft. Vor einem Jahr eröffnete er einen →

„Der Kaffee, den man in deutschen Sternerestaurants nach dem Essen bekommt, ist ziemlich erbärmlich“



01

zweiten Laden in Prenzlauer Berg, kein Café, sondern eine sogenannte Brew Bar, in der er selbst röstet und „Filterclasses“ gibt. Kaffeekochen ist kein Praktikantenjob – sondern eine Wissenschaft. Es geht um den richtigen Mahlgrad für die passende Brühform, um Jahreszeiten und Röstgrade, weiches Wasser, hartes, Kalk, Filter, Brüh- und Trinktemperatur.

Tische und Stühle in Rüllers Rösterei sind aus massivem Holz, im hinteren Teil des Ladens stapeln sich Kaffeesäcke. Vor der breiten Fensterfront zur Schönhauser Allee drängeln sich Liebhaber des Einfachen. Sie tragen Holzfällerhemden und weite T-Shirts, die ihnen wie zufällig von der Schulter rutschen.

Oft spricht man beim Triumphzug der Spezialitätenkaffees von der „third wave of coffee“: In der ersten Welle wurde Kaffee zum Volksfrühstücksgetränk. In der zweiten bekam er italienische Namen sowie Milchschaumkrönchen und wurde zum



02

01 *Matthew Bax hat die Renaissance des Filterkaffees schon vor fünf Jahren in seiner Heimat Australien erlebt*

02 *Heute gehört ihm das Gamsei, ein Café in München*

FILTERCAFÉS

Gepflegten Kaffee ohne Schaum trinkt man zum Beispiel hier:

Berlin

THE BARN

Auguststraße 58, Mitte;
Schönhauser Allee 8, Prenzlauer Berg; barn.bigcartel.com

Hamburg

ELBGOLD

Lagerstraße 34c, Schanzenviertel;
elbgold.com

München

GAMSEI

Buttermelcherstraße 9,
Glockenbachviertel; gamsei.com

Köln

DIE RÖSTEREI

Aachener Straße 22, Belgisches Viertel; die-roesterei.eu

Mainz

KAFFEEKOMMUNE ZWEI

Gaustraße 10, Altstadt;
kaffeekommune.de

Lifestyle-Produkt. Die dritte surfen nun Hipster und Whole-Foods-Jünger: die Einfach-aber-besser-Welle.

Mainz. Ganz anderes Pflaster. Aber: In Sachen Spezialitätenkaffee erstaunlich weit vorn. Paul Bonna gießt sanft kreisend heißes Wasser über frisch gemahlene und exakt abgewogenes Kaffeepulver. In der Kaffeekommune Zwei sitzen derweil Leute aus Frankfurt, Wiesbaden und Worms und trinken Kaffee ohne Milch und Zucker. „Hätte vor zehn Jahren auch noch niemand gemacht: Stunde fahren für 'nen Kaffee“, sagt Bonna.

Angefangen hat der 26-Jährige Anfang des Jahres mit einem temporären Coffeeshop, der Kaffeekommune Eins. Fünf Wochen brachte er interessierten Kommilitonen die Kunst des Kaffeemachens und -trinkens bei. „Man muss sich an diesen Geschmack erst gewöhnen. Der Kaffeemacher muss dem Gast die richtige Information und Zeit geben, damit der verstehen kann, worum es eigentlich geht“, sagt der Barista. „Cuppings“ heißen solche Filterkaffeeverkostungen. Sie funktionieren so ähnlich wie Weindegustationen, nur geschlürft wird lauter. Und zwar von Suppenlöffeln voll Kaffee. Schnell eingesaugt, damit der Kaffee an die hinteren Geschmacksnerven der Zunge kommt. „Cup Taster“ achten dabei auf die Textur des Filterkaffees. Ist er ölig? Oder voll? Aromen können nussig, aschig, erdig, gummiartig, rauchig oder holzig sein. Der Geschmack süßlich, Richtung Karamell. Oder eher säuerlich wie Orangen. Oder ganz anders.

Während in Studentenkreisen schon geschlürft wird, ignoriert man den Filterkaffee ausgerechnet dort noch oft, wo selbst die Qualität des Mineralwassers diskutiert wird. „Der Kaffee, den man in deutschen Sternerestaurants nach dem Essen bekommt, ist ziemlich erbärmlich“, sagt Billy Wagner, Sommelier der Weinbar Rutz in Berlin. „Schlechte Bohnen, nicht frisch gemahlen und das zu absurden Preisen.“ Er selbst beschäftigt sich seit Langem mit Filterkaffee und will ihn —————>

als Alternative zum Nach-dem-Essen-Espresso anbieten. „Für mich als Gastronom ist das Thema aber auch deshalb spannend, weil es eine schöne Zeremonie ist“, sagt er.

Wagners persönlicher Favorit für die Zubereitung ist die Chemex-Karaffe: ein einfaches Glasgefäß, das mit seiner schmalen Taille entfernt an eine Sanduhr erinnert. Erfunden von einem deutschen Chemiker 1941 in New York. Im Grunde funktioniert sie wie ein Tassenauflagefilter, den Oma schon zu Hause hatte: oben ein Filterpapier einlegen, Kaffeepulver hinein, Wasser aufgießen. Alles per Hand. Und alles langsam, bitte.

Ein anderes simples Brühgerät, zu dem Barista und Kaffeeficionados von heute greifen, ist die Hario V60, ein Keramikfilter aus Japan. Der sieht von außen tatsächlich genauso aus wie Omas Filteraufsatz, hat aber innen geschwungene Rillen. Der Elan, mit dem der Kaffee dadurch in die Tasse fließt, setzt noch mal ein paar mehr Aromen in Wallung. Außerdem gäbe es da noch die French Press, auch Stempelkanne genannt – die Kanne, die in fast jeder Studenten-WG steht: Pulver und Wasser verrühren, warten, Sieb runterdrücken. Die Kanne gibt es selbst bei Ikea. Aber sowieso kostet keines dieser Geräte mehr als 40 Euro.

Die Renaissance des Filterkaffees markiert auch das Ende einer technischen Aufrüstung. Aufwendige Kaffeevollautomaten in der eigenen Küche, die drei verschiedene Sorten Milchschaum beherrschen, waren lange ein prima Statussymbol. Doch der Zeitgeist flüstert schon seit Jahren: Weniger ist mehr. Der halbsbrecherischste Modeartikel der letzten Jahre etwa waren die Fixie-Bikes: Fahrräder, die so reduziert auf das Wesentliche sind, dass manche sogar auf Bremsen verzichten.

Wozu also Vollautomaten? Natürlich waren sie der nächste Evolutionsschritt in deutschen Kaffeeküchen – weil sie den Kaffee ein bisschen besser und das Leben deutlich leichter gemacht haben. Knopf

HANDARBEITEN

Die Geräte für den perfekten handgebrühten Filterkaffee sind nicht teuer. Das gesparte Geld kann man dann also in die Bohnen investieren



AEROPRESS

Kaffee und Wasser in einem Zylinder mischen, zweiten Zylinder einsetzen, damit dann die Flüssigkeit durch den Filter pressen, circa 30 Euro.



HARIO V60

Funktioniert wie Omas alter Filteraufsatz, kitzelt aber dank geschwungener Rillen mehr Aromen aus dem Kaffee, circa 25 Euro.



CHEMEX-KARAFFE

Filter oben einlegen, Pulver hinein, Wasser nachgießen. Spezielle Papierfilter sind separat erhältlich. Verschiedene Größen, circa 50 Euro.



FRENCH PRESS

Der Klassiker. Kaffee und Wasser in der Kanne ansetzen, Sieb herunterdrücken, fertig. Verschiedene Hersteller, ab 10 Euro.

drücken, plörp, trinken. Aber genau darum taugt auch der Filterkaffee zum Statussymbol. Viel teurer als eine Tasse Nespresso muss der Gourmetkaffee zu Hause gar nicht sein – das Luxusgut ist: Zeit. Zehn Minuten in die Zubereitung einer Tasse zu investieren, muss man sich leisten können.

Montags hat Ralf Rüllers Brew Bar The Barn geschlossen. Denn das ist sein Rösttag. Und da will, nein da muss er seine Ruhe haben, sagt er, um sich ganz auf das leise Klicken der Bohnen konzentrieren zu können. Für einen guten Kaffee müsse man sich immer Zeit nehmen, sagt er, während er mit sachte kreisenden Bewegungen heißes Wasser aus einer langhalsigen Metallkanne in einen Keramikfilter gießt, abwartet und wieder gießt. Beim Anbauen, Ernten, Rösten, Brühen, Trinken. „Das ist doch ein schönes Ritual“, findet er, schöner als das erbärmliche Röcheln einer Kaffeemaschine oder das Brummen des Nespresso-Kastens.

Und eigentlich ist so ein einfacher Filterkaffee auch eine ziemlich leckere Angelegenheit. ◇

Für einen guten Kaffee muss man sich Zeit nehmen