



1
Der Rohstoff: Tamas Fejer hat einen Jute-Sack geöffnet – voller grüner Bohnen. „Es handelt sich hier um einen Guatemala-Kaffee“ erklärt er. Was auf den ersten Blick auffällt: Die Bohnen sind deutlich kleiner als nach dem Rösten. „Das Wasser in den Bohnen dehnt sich aus und bläht die Schale auf“, so der Experte. „Das ist ein bisschen wie bei Popcorn.“

Von der grünen Bohne in die Tasse

Der Deutsche Röstmeister Tamas Fejer erklärt sein Handwerk

Von MICHAEL KERST und BERND OBERMANN (Fotos)

Düsseldorf – Er ist der amtierende Deutsche Meister im Kaffee-Rösten: Tamas Fejer, der sich vor fünf Jahren einen Traum erfüllte und auf der Belzenstraße in Oberkassel sein

eigenes Lokal, die „Kaffeeschmiede“, eröffnete.

Eigentlich hat Fejer eine kaufmännische Ausbildung, hat lange bei Banken gearbeitet. Dann bekam er Magenschmerzen und begann, für sich ganz privat seinen eigenen schonenden Kaffee zu rös-

ten. „Und eines Morgens wachte ich auf und wusste:

»Das ist es – das will ich künftig beruflich machen!«

Der 45-Jährige, der inzwischen als einer der führenden deutschen Kaffee-Experten gilt, erklärt im EXPRESS sein ganz besonderes Handwerk.



2
Der Röstmeister schüttet die grünen Kaffeebohnen aus einem Eimer in den Trichter der Röstmaschine. Die hat eine Kapazität von zwölf Kilo.



3
Durch ein kleines Sichtfenster kann man beobachten, wie die Bohnen in der fast 200 Grad heißen Trommel der Röstmaschine „tanzen“. „Und irgendwann beginnen sie auch deutlich hörbar zu »singen«,“ erzählt Tamas Fejer. Ganz schön musikalisch, diese Kaffeebohnen!



4
Die Riech-Probierprobe: Tamas Fejer nimmt immer wieder Proben, um mit der Nase und durch Augenschein festzustellen, wie weit der Röst-Prozess fortgeschritten ist.



5
Von Grün über Erdnuss-farben und helles Braun bis zur endgültigen Kaffeebohnen-Farbe: Diese Phasen durchlaufen die Bohnen während des Röst-Vorgangs.



7
Frisch gemahlen und aufgebrüht – so schmeckt der Kaffee am besten, den Tamas Fejer in der „Kaffeeschmiede“ anbietet – übrigens auch zum Mitnehmen nach Hause.



6
Fertig! Die Kaffeebohnen haben ihre optimalen Röst-Zustand erreicht und werden zum Abkühlen auf ein Sieb gegeben, auf dem sie ständig gewendet werden.

Die Foto-Story