



1

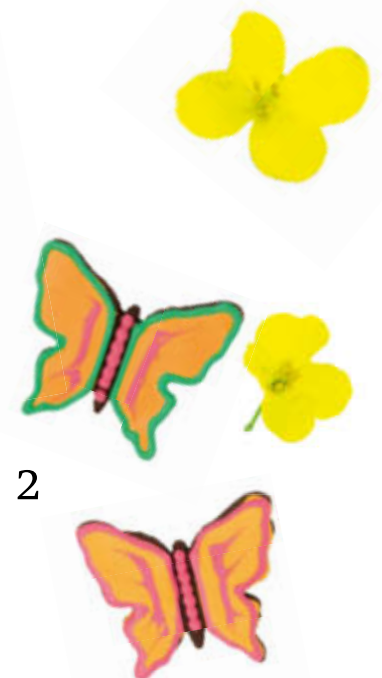


DRAUSSEN GENIESSSEN

Endlich: Straßencafés sind auf, Mittagspause in der Sonne, Terrassensaison eröffnet. Wir schlemmen uns Richtung Sommer



2



4

Für die besten Freunde



3



5

FEIERABEND!

WILDE SUSI

Weinschorle, ehrlich, trocken, aus Rheinhessen. Der Winzer sagt: „... mit Haaren auf der Brust.“ Ganz wie das Vorbild Susi, eine domestizierte Wildsau. 6 kleine Flaschen für 16,80 Euro. geileweine.de



Ein Hoch auf die Wildsau!

SEICHA MATCHA Tee mit Prickelfaktor. Gibt einen natürlichen Energieschub und ist sowohl mit Limette- als auch mit Grapefruitgeschmack köstlich. 6 kleine Flaschen für 16,80 Euro. seicha.eu

CUP OF EXCELLENCE

Auf nur acht Hektar baut Carlos Mauricio Lemus Landaverde in El Salvador Kaffee für Kenner an. Sein PACAMARA ist zu Recht preisgekrönt. 250 g für 18,90 Euro bei elbgold.com

Fotos: Rügener Getreide- und Dienstleistungs GmbH; Keksliebe Manufaktur; purefood GmbH; Goldhelm Schokoladen Manufaktur; Mutterland GmbH (2); Seicha GmbH; KA-18 GmbH; Elbgold Kaffeerösterei; Fotolia/photocrew, youlitzo, beaubelle, Thomas Söllner, v.poth; Shutterstock/camiep, NinaM



Kaffee – Nur ein Trend?

VON JAN SCHAWÉ



JAN SCHAWÉ (42). In die drei Hamburger Filialen seiner Delikatessenmarke MUTTERLAND kommen nur in Deutschland hergestellte Lebensmittel kleiner und mittelständischer Unternehmen. 2009 wurde das Stammhaus am Hauptbahnhof als „Store of the Year“ ausgezeichnet. Gibt's auch online: mutterland.de

ALS INHABER von Delikatessengeschäften und Designer für Lifestylemarken bin ich immer auf der Suche nach Trends und neuen Bewegungen. Bei meinem letzten Tokio-Besuch – ich verbinde Arbeit gern mit Genuss – erkundete ich die japanische Version der aktuellen, großstädtischen Kaffeebewegung. Die Smartphone-App „Beanhunter“ lotste mich zu einem winzigen Kaffeekonzeptladen der neuen Generation namens „About Life“. In der langen Schlange davor: Australier, Amerikaner, Europäer, Japaner – so einen bunten Mix hatte ich bis dato in ganz Tokio nicht gesehen. Das zeigte mir: Die aktuelle Kaffeebewegung, die von Profis als „Third Wave“ bezeichnet wird, schwappt weltweit an alle Ufer!

In den 1950er-Jahren begann die sogenannte erste Kaffee-Welle: Die kostbaren Bohnen waren plötzlich ein Massenprodukt des Wirtschaftswunders. Qualität und Anbauggebiete interessierten weniger, und der Geschmack trat neben Dosenmilch und Würfelzucker ohnehin in den Hintergrund. In den 80ern die zweite Welle. Espressomaschinen finden Verbreitung, der „Coffee to go“ schleicht sich in unseren Alltag. Man trinkt seinen Kaffee nicht nur aus dem Pappbecher, sondern auch mit sehr viel Milch, mit Sirup und Aroma.

Die dritte Welle, also die „Third-Wave-Kaffeebewegung“, von der man in Amerika schon länger spricht und die jetzt weltweit ihren Höhepunkt erreicht, konzentriert sich auf den eigentlichen, echten Kaffeegeschmack. Die Qualität der Kaffeebohne spielt dabei eine zentrale Rolle. Denn Röstkaffee ist das geschmacklich komplexeste Lebensmittel und enthält deutlich mehr Aromen als zum Beispiel Wein. Kaffee-Enthusiasten

von heute interessieren sich für den Anbau, die Zubereitung und auch für den fairen Handel. Die Zeiten, in welchen sich drei deutsche Großröster den Markt aufteilen, sind vorbei. Junge Kaffeeröster, wie zum Beispiel Quijote, Elbgold, The Barn oder Playground, tragen dem neuen Anspruch Rechnung. Dabei überzeugen sie durch ihr Können, Leidenschaft und Herzblut und geben sich die größte Mühe, den großen Kaffeemarken, aber auch den vielen Trittbrettfahrern, durch hohe Qualität und guten Geschmack davonzusegeln.

Es ist wie so oft: Hat man gute Qualität erst einmal kennengelernt, kann man die schlechtere nur noch schwer genießen. Und egal, ob Macchiato-Mutti oder Barista-Nerd, ich bin froh, dass so immer mehr engagierte Kaffeebauern aufgeklärte Kaffeeröster finden, die eben dem Produkt und dem Anbau die Wertschätzung entgegenbringen, und nicht der Marketingidee einer Aluminiumkapsel ...

Ihr Jan Schawe
Schreiben Sie mir: js@mutterland.de

MADE IN GERMANY

1: RÜGENER RAPSÖL Auf Reisen entdeckt: mild im Geschmack und gesund mit Vitamin E. Zum Braten, Grillen, fürs Dressing – vielseitige Einsatzgebiete. 0,25 Liter 4,50 Euro. ruegener-rapsol.de **2: KEKSLIEBE** Schmetterlinge aus liebevoll, tatsächlich handbemalten Schokoladenkeksen. 12 kunstvolle Stücke für 34,50 Euro. keksliebe.de **3: FROZEN YOGURT** Extrem leckerer Nachmittagsnack, nur natürliche Zutaten aus der holsteinischen Region. 165 ml 2,79 Euro. mienfronatur.de **4: SOMMERPRALINEN** handgemacht in der Erfurter Schokoladenmanufaktur Goldhelm auf der Krämerbrücke. 30 Stück in der Holzschachtel für 34,50 Euro. goldhelm-schokolade.de **5: HANSI HONIG** Orangenblütenhonig mit Vollmilchschokolade und Karamell. 50 g 2,90 Euro. mutterland.de