

Behutsam zum perfekten Kaffeegenuss

Jens Pilgrim verkauft in seinem Geschäft in der Sendlinger Gmundner Straße ausschließlich selbst geröstete Bohnen

Von Renate Winkler-Schlang

Obersendling – Kaffee muss frisch sein. „Die erstklassige Kaffe Zubereitung beginnt mit der Zeremonie des Mahlens.“ Davon ist Jens Pilgrim so überzeugt, dass er am liebsten nur ganze Bohnen verkauft und seinen Kunden in einem beigelegten Brief eine Mühle empfiehlt. Viele Genussmenschen hat der Kaffeeröster schon von seiner Sicht der Dinge überzeugen können. Noch wichtiger als die Mühle sei natürlich die richtige Bohne, bestmöglich geröstet. Und das ist seit sechs Jahren Jens Pilgrims Profession.

Im Handwerkerhof an der Gmunder Straße tut sich eine breite Zweckbau-Stahltüre auf – und man betritt die Welt von delMocca mit ihrem besonderen Duft. Der gelernte Diplom-Kaufmann Pilgrim hatte sich seit jeher für Kaffee interessiert und eine „Babypause“ genutzt, um sich mit diesem Gebiet intensiv auseinanderzusetzen. Dazu gehörten nicht nur Lektüre und Recherche im Internet, sondern irgendwann auch die Besichtigung der Firma Probat im Emmereich am Rhein. Pilgrim entdeckte dort einen alten Drehtrommelröster, generalüberholt. Das war der Anfang.

Diese durchaus ästhetische Maschine ist das Herzstück von Pilgrims kleiner Manufaktur geworden. Neben ihr stapeln sich Kaffeesäcke aus Jute mit verschiedenen Aufdrucken. Alleine das verleiht der Firma exotisches Flair. „Mit irre viel Spaß“ hat Pilgrim sich um seine

Firmengründung gekümmert: Eine Entsteinmaschine brauchte er, denn gerade der Rohkaffee aus dem kargen Hochland von Äthiopien ist nicht ganz rein. Eine Abfüllstation kam hinzu, Verpackungsmaterial. Irgendwann der zweite, etwas kleinere Röster.



Edle Gerüche, ansprechendes Ambiente: Jens Pilgrim in seiner Obersendlinger Kaffeerösterei „delMocca“.
Foto: Stephan Rumpf

In dessen Trichter schüttet Pilgrim nun ausschließlich Arabica-Bohnen, gut sechs Kilo pro Röstung. Arabica, erklärt er, ist Hochlandkaffee. Robusta-Pflanzen in Plantagen im Tiefland seien zwar nicht so krankheitsanfällig, verfügten aber über weit weniger Aromen. Vorher hat er den Röster vorgeheizt und die Temperaturentwicklung am Bildschirm genau verfolgt. Der spannende Moment: Ein Hebel wird umgelegt und die Bohnen prasseln in die Trommel. Ganz klar: Die Temperaturkurve senkt sich dadurch nach unten. Jetzt ist größte Achtsamkeit gefragt. Das Geheimnis wirklich guten Kaffees sei die behutsame Röstung, erklärt Pilgrim. Er hat sich dieses Wissen selbst angeeignet, die Freude am Experimentieren kam ihm dabei zupass. Nun lässt er die langsam steigende Kurve nur für kurze Momente aus den Augen, um aus einer kleinen integrierten Schaufel Proben zu ziehen und diese mit dem Blick des Kenners zu begutachten. Innerhalb weniger Minuten verändern sich Geruch und Farbe. Nach fast 20 Minuten ist der Röster zufrieden, der Kaffee prasselt in ein Sieb, auf dem er mit einer ausgekühlten Rührvorrichtung luftgekühlt wird. Schön sieht das aus, einladend.

Pilgrim selbst empfiehlt Kannenaufguss: Drei Minuten ziehen lassen, rühren, dann absieben oder den Filterstempel des Gefäßes herunterdrücken. „Vorher vielleicht Kardamon hinzu, Zimt oder Pfeffer: Kein Sirup!“ Er bietet auch Espresso an mit wohlklingenden Namen wie Mezzomezzo, Boa vista oder Brisa do Mar. Oder seine Nummer eins: El Presidente. Billig wie Discounter kann diese Handarbeit nicht sein, denn automatisch geht hier nichts, selbst die Mindesthaltbarkeit vermerkt der Röster von Hand auf den edlen Paketen mit den schönen Etiketten – und dann kommen noch 2,19 Euro Kaffeesteuer pro Kilo hinzu. Dennoch ist der Absatz gut, nicht nur, weil Pilgrim mit der „Slow-food“-Schnecke werben darf. Verkauft wird via Internet, auf Food-Messen oder bei VHS-Führungen und Tagen der offenen Tür (www.delMocca.de). Dann engagiert Pilgrim einen Profi-Barista, der die verromte Espressomaschine bedient. Bisher hat der Röster rund 80 000 Euro in seine Firma investiert. Bald aber will er delMocca vergrößern und eine Bar einrichten – mit Verkaufsladen: Kaffee und natürlich Mühlen sollen in den Regalen stehen. Der Fische wegen.