

Kaltenkirchen ist Kaffeestadt

■ **Kaltenkirchen (csr)**
Kaffee in all seinen Varianten steht in der Beliebtheitskala der heißen Getränke ganz oben. 148 Liter Kaffee hat jeder Deutsche im Jahr 2008 getrunken. Das ist mehr als Mineralwasser (138 Liter) und Bier (109,5 Liter). Obwohl Kaffeespezialitäten seit Jahren als Lifestyle-Getränke überproportionalen Zulauf haben, nimmt der Kaffeeverbrauch ab. 7,9 Kilo konnten die Röstereien im Jahr 1989 pro Kopf an den Verbraucher bringen, in 2008 waren es nur noch 6,3 Kilo.

Dafür hat Christian Horn, Geschäftsführer der Traditionsrösterei „Meyer und Horn“ in Kaltenkirchen, eine Erklärung: „Das liegt an den neuen Kaffeefullautomaten“, sagt der Kaffee-Liebhaber. Damit wird jede Tasse oder jeder Becher zum gewünschten Zeitpunkt frisch und dampfend zubereitet. „Die Zeiten der großen Filter-Kaffeemaschinen sind vorbei. Oft wurde in den Firmen noch kurz vor 16 Uhr eine Kanne aufgesetzt und der Rest hinterher weggegossen.“

Christian Horn weiß, wovon er spricht. Denn zusammen mit Cornelia Meyer führt er die Rösterei in dritter Generation. Von den Hamburger Kaufleuten Max Meyer und Max Horn im Jahre 1912 gegründet, sind die beiden direkten Nachfahren mit dem Geruch von Kaffee und der Liebe zum Kaffee groß geworden. 1993 sind sie in die Fußstapfen ihrer Väter getreten.



Die Geschäftsführer Cornelia Meyer und Christian Horn testen jede Charge selbst, bevor sie das Haus verlässt.

Einiges haben die jungen Geschäftsführer seit ihrem Firmeneintritt geändert - und dennoch viel Tradition bewahrt. Dazu gehört die Kaffeemarke „Hagenbeck“. Vor über 40 Jahren hatten die Rösterei die Rechte für die Kaffeemarke von Zoobetreiber Carl Hagenbeck gekauft und zur Eigenmarke gemacht. „Der Kaffee ist so ausgewogen und

beliebt, dass wir die Mischung in diesen 40 Jahren nie geändert haben.“ Darauf ist Cornelia Meyer stolz. Hier muss erwähnt werden, dass Kaffee ganz selten aus einer Kaffeearte besteht. Meist wird der handelsübliche Kaffee aus vier bis fünf Sorten gemischt. Erst dann ergibt sich das typische Aroma. Doch nicht ausschließlich die Röstung ist



Kaffeebohnen vor dem Rösten (oben) und geröstet (unten).

Garant für die Qualität. Auch auf die Kaffeebohnen kommt es an. Christian Horn und Cornelia Meyer machen sich stark für Bio-Kaffee. Denn für eine gute Qualität ist es wichtig, so wenig Pestizide und Düngemittel wie möglich zu verwenden.

Doch von der Kaffeepflanze zum aromatisch duftenden Getränk ist es ein langer Weg. Das Pflücken der Kaffeekirschen erfolgt auch heute noch per Hand. Herausgeschält und getrocknet kommen die Bohnen in Deutschland in Containerschiffen an und werden in Jute-Säcken in der Rösterei angeliefert. Seit fast 100 Jahren sind die Röstautomaten und die Röstmeister bei Meyer und Horn ein eingespieltes Team. Die Röstmaschinen sind inzwischen moderner geworden, aber nicht schneller. Denn schließlich



Erst die Röstmaschine verwandelt die grünen Kaffeebohnen in duftenden Spitzenkaffee.

soll der Kaffee nach der Röstung einen eleganten Geschmack und eine zurückhaltende Säure aufweisen. Jede Kaffeebohne und jede Mischung hat ihren idealen Röstungsgrad.

Vor wenigen Monaten betrat die Rösterei Meyer und Horn einen Weg in die Vergangenheit. Ein Trommelröster der Marke „Probat“ wurde von einem Restaurateur wieder zu neuem Glanz gebracht. Er verwandelt erstklassige, grüne Kaffeebohnen in duftenden, schokoladenbraunen Spitzenkaffee.

Jeden Tag treffen sich Cornelia Meyer und Christian Horn in der Probierküche. Vor jedem Kaffeekännchen stehen Tassen. Aus den Edelstahl-Kaffeemaschinen tropft der Kaffee. Jetzt geht es an die Degustation des Kaffees. Denn bevor die Chargen ver-

packt und versandt werden, werden sie von Christian Horn und Cornelia Meyer be-rochen, befühlt und in Augenschein genommen. Wissenschaftlich, erklärt Christian Horn, lassen sich im Kaffee bis zu 1000 Aromen und Inhaltsstoffe nachweisen. Und schließlich kommt es noch auf den Geschmack an. Immer wieder führen die Geschäftsführer die Tassen an die Nase. Ähnlich wie bei Weingustation schlürfen die Kenner den Kaffee.

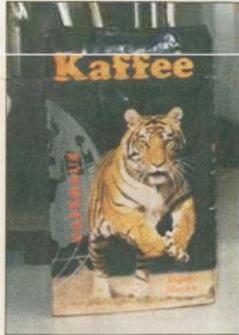
Bis 1986 war die Rösterei Meyer und Horn eine Hamburger Firma mit Sitz in St. Georg. Als der Platz in der Innenstadt zu knapp wurde, zog die Rösterei nach Kaltenkirchen. „Auch wenn wir in Kaltenkirchen rösten, sind wir trotzdem Hamburger Kaufleute geblieben“, sagen Cornelia Meyer und Christian Horn einstimmig.

Die Rösterei Meyer und Horn verkauft nicht nur eigenen Kaffee. Sie sind Dienst- und veredeln und verpacken Rohkaffeesorten - entsprechend der Wünsche ihrer Kunden. Dazu gehören das Rösten und Mahlen der Kaffeebohnen ebenso, wie das Abfüllen von Röstkaffee oder ganzen Bohnen in Verpackungsfolien der Kunden.

Selbstverständlich denkt die Rösterei Meyer und Horn an die privaten Haushalte und Gastronomiebetrieben und nimmt auch kleinere Bestellungen von Privatpersonen entgegen. Genauere Informationen im Internet unter www.meyer-horn.de.



In der Abfüllanlage wird der frisch gemahlene Kaffee vakuumverpackt.



Die Hausmarke: Seit 40 Jahren in der Mischung unverändert.



Im Lager liegen Rohkaffeesorten aus vielen verschiedenen Anbauländern der Welt.