

SERIE KAFFEERÖSTEREIEIEN IM SAARLAND UND DER NACHBARSCHAFT

Emma bringt die Kaffeeröstung in Fahrt

Der neue Röster thront im gläsernen Anbau der Reismühle in Krottelbach. Seit 2011 betreiben die Saarländer Nadine und Wolfgang Lutz ihre Kaffeemanufaktur.

VON EVELYN SCHNEIDER

KROTTELBACH Ein Schild an der L 350 zwischen Ohmbach und Herschweiler-Petersheim weist den Besuchern den Weg. Vom Parkplatz aus sind es nur noch wenige Schritte, ehe sich eine Welt des Kaffees und des Genusses offenbart. Dazu gehört auch das „neueste Baby“, wie Nadine Lutz sie nennt: die gläserne Rösterei der Kaffeemanufaktur Reismühle. „Es geht uns um Transparenz. So können wir die Menschen künftig mitnehmen auf dem Weg rund um die Entstehung von Kaffee“, sagt die 46-Jährige. Im Innern des Anbaus, der an drei Seiten aus Glas besteht, thront ein ganz besonderes Schmuckstück: Emma. Der imposante Röster der Marke Probat ist nach der Lokomotive von Jim Knopf benannt, dem Helden aus den Kinderbüchern von Michael Ende. Noch darf das 80 Jahre alte Gerät, das umfassend restauriert wurde, seiner Arbeit nicht nachgehen. Die Lieferung von Rohren für den Anschluss verzögert sich. „Es wird ein emotionaler Moment, wenn Emma in Betrieb geht“, weiß Wolfgang Lutz. Mit dem Röster könne eine hervorragende Qualität erreicht werden. Er hat ein Fassungsvermögen von 45 Kilo.

Rösterei, Landcafé, Hofladen und Online-Shop: Über die Jahre hat sich die 2011 gegründete Kaffeemanufaktur stetig weiterentwickelt. Das

Anwesen, in dem all das realisiert wurde, war bereits vor der Idee zur Selbstständigkeit im Besitz des 66-jährigen Lutz, der früher bei einer Brauerei tätig war. Daher zog es das saarländische Ehepaar (er stammt aus Bexbach, sie aus Selbach) ins rheinland-pfälzische Krottelbach. Liebevoll restaurierten sie sieben Jahre lang die historischen Mauern der Reismühle, in der die Gäste nun auch gerne zum Kaffeetrinken und Essen verweilen. Im Café verbindet sich die Wärme vom Holz der Tische und Stühle mit Nuancen in Metall, einem Hauch Industriecharme. Im oberen Stockwerk gibt es weitere Tische. Hier verleihen ein Kamin und daneben ein Regal mit Büchern dem Raum Gemütlichkeit.

„Wir leben das Thema Kaffee jeden Tag, sieben Tage in der Woche“, sagt Wolfgang Lutz lächelnd. An drei Tagen werde geröstet. Und zwar aktuell mit Molly. Der Röster der Marke Giesen steht im Hofladen und hat ein Fassungsvermögen von 15 Kilo. Mit ihm hat alles angefangen. „Auf eine Geschichte sind wir wirklich stolz: Wir mussten keine Akquise betreiben, die Leute kamen zu uns“, verrät Lutz. Noch heute seien die Gäste wie Botschafter. Die Manufaktur habe keine IA-Lage, merkt Nadine Lutz an. „Aber durch die Mundpropaganda funktioniert es gut. Auch viele Saarländer schauen vorbei.“

Anfangs sei gar keine Gastronomie geplant gewesen. Es ergab sich einfach. „Wir bedienen inzwischen viele Facetten“, erklärt Nadine Lutz. Regelmäßig gibt es Veranstaltungen, beispielsweise Konzerte, aber auch Seminare werden angeboten. „Darin bringen wie den Teilnehmern alles Wissenswerte rund um Kaffee näher.“ Bevor das Ehepaar die Manufaktur gründete, bildete er sich in Wien in Sachen Kaffee und Röst-



Inmitten des neuen Rösters Emma, nach Jim Knopfs Lokomotive benannt, stehen Nadine und Wolfgang Lutz. Demnächst wollen sie ihre neue gläserne Rösterei in Krottelbach einweihen. Dort betreiben sie seit 2011 die Reismühle Kaffeemanufaktur.

FOTOS: B&K

handwerk weiter, sie absolvierte eine Barista-Ausbildung in Berlin.

Mehr als 30 Tonnen Rohkaffee werden jährlich in der Reismühle geröstet. Zum Sortiment gehören etwa 30 Sorten. Den Kaffee gibt es nicht nur direkt vor Ort, sondern auch in Supermärkten wie Wasgau, Edeka und Globus sowie in Genussläden zu kaufen. Bewusst sei die Entscheidung gewesen, sich nicht in Discountern listen zu las-

sen. Das passe einfach nicht zum Produkt. Wichtig ist den Inhabern, dass sie die von ihnen veredelten Bohnen zum Ursprung zurückverfolgen können. Stichwort Nachhaltigkeit. Die Bauern in den Anbaugebietern sollen ordentlich entlohnt werden, sodass sie ihre Familien ernähren können. Mit einem Nachhaltigkeitsiegel sind saisonale Kaffeesorten versehen, von denen es nur eine begrenzte Menge gibt. Wie bei dem Herbst-, Winter- und Weihnachtskaffee. Bei letzterem, so verrät Nadine Lutz, spielen Zimt und Kardamom eine Rolle, bei der Herbst-Sorte gibt es eine Ahorn-Nuance, während die Wintervariante nach Maronen duftet.

Ein Produkt mit vielen Facetten, doch was macht für den Fachmann einen guten Kaffee aus? Wolfgang Lutz muss nicht lange überlegen: „Weichheit und hohe Verträglichkeit, das macht guten Kaffee aus. Wenn ich nach dem ersten Schluck gleich einen zweiten will.“ Aber auch Vollmundigkeit und die unterschiedlichen Aromaanteile spielen eine Rolle. Bei letzteren kommt es auf die Herkunft und auf das hand-

werkliche Schonröstverfahren an. Was die Zubereitung betrifft, so bevorzugt Lutz die Variante „händig“. Denn auch hier sei der Faktor Zeit von Bedeutung.

Einen Kaffee zu trinken, das habe etwas mit Lebensqualität zu tun. Lutz erinnert an die soziale Komponente. Es gehe um Gemütlichkeit und Austausch. Und wer letzteren mit Nadine und Wolfgang Lutz sucht, der kann vieles erfahren

über ein Produkt, dem sie seit mehr als zehn Jahren ihre ganze Energie und Leidenschaft schenken.

Info: Im Januar bietet die Reismühle in Krottelbach an den Samstagen je von 9 bis 12 Uhr Frühstücksbuffets an, an den Sonntagen lockt der „Winterzauber“ in den Innenhof des Anwesens. Weitere Infos gibt es auf der Homepage. Eine Reservierung ist stets erforderlich. www.reismuehle.info



Röstvorgang vollendet.



Gemütliche Atmosphäre im Gastronomiebereich.

HINTERGRUND

Pro Kopf werden in Deutschland jedes Jahr durchschnittlich 169 Liter Kaffee konsumiert. Dieser stammt überwiegend aus der industriellen Kaffeeröstung. Daher ist Wolfgang Lutz von der Kaffeemanufaktur Reismühle froh um jeden neuen Privatröster. Fünf Prozent des weltweiten gehandelten Rohkaffees sind Spezialitätenkaffees, die überwiegend von Privatröstern geröstet werden.

Der Ursprung des Kaffees soll in Äthiopien liegen. Inzwischen

werden in vielen Ländern Kaffeepflanzen angebaut. Diese befinden sich allesamt nahe des Äquators im sogenannten Kaffeegürtel.

Chlorogensäure ist in den Kaffeebohnen enthalten. Sie ist für einen bitteren Geschmack verantwortlich und löst bei einigen Menschen Sodbrennen aus. Während der Röstung wird die Säure nach 16 Minuten abgespalten. Das bedeutet, dass der Kaffee aus längeren, schonenderen Röstverfahren weicher und nicht mehr bitter schmeckt.

Erst zum Quak und dann Kartoffelstampes

Bei einer Stadtführung ließ sich Ottweiler nicht nur historisch, sondern auch kulinarisch entdecken.

VON ANJA KERNIG

OTTWEILER Bacio. Kuss – per se nicht der schlechteste Ausgangs- und Endpunkt einer kulinarischen Stadtführung. Einmal mehr, wenn es sich beim „Bacio“ um das Eventrestaurant im Zwinger der Ottweiler Stadtmauer handelt. Willkommen hieß das Wirtsehepaar Dellwing die 25 Teilnehmer der ausverkauften Führung mit heißem Aperol, „passend zur kalten Jahreszeit“. Und gab die Leitung fürs Erste an Gabi Regulla ab. „Als Zwinger bezeichnete man im Mittelalter eine Freifläche zwischen innerer und äußerer Befestigungsmauer“, stieg die Gästeführerin draußen ohne Umschweife ins Thema ein. Überwandene einst feindliche Ritter die erste Mauer, dürfte dieses zweite unverhoffte Hindernis den Enthusiasmus deutlich geschmälert haben. Gaben die Angreifer doch dort eine perfekte Zielscheibe für die Ottweiler Verteidiger ab.

„Die Reste der alten Stadtbefestigung stammen aus dem 15. Jahrhundert.“ Vom Stadttinnenraum gelangte man früher durch kleine gut getarnte Pfortchen in den Zwinger,

für die Besucher ging es da hindurch weiter zum Schlossplatz.

Dort zeugen repräsentative Häuser vom einstigen Wohnsitz der im Jahr 1728 erloschenen Grafenschaft Nassau-Ottweiler. Bei den prächtigen Häusern handelt es sich um Anwesen ehemaliger Hofbeamter, die erhalten werden konnten – im Gegensatz zu dem 1580 im Stil der Renaissance errichteten und 1753 aufgrund kriegsbedingter Schäden auf Befehl des Fürsten Wilhelm Heinrich von Nassau-Saarbrücken 1753 abgetragenen Schlosses. In dieser Bilderbuchkulisse lenkte Gabi Regulla die Aufmerksamkeit auf den in seiner Form deutschlandweit einmaligen Quakbrunnen. „Bei der Figur an der Spitze handelt es sich um den Pfingstquak.“ Diesem oblag als Anführer der Dorfburschen am frühen Pfingstmorgen das lautstarke Wecken der Schläfer. Der mit einem Korb und frischem Blattgrün geschmückte Quak zog an Pfingsten mit weiteren Jugendlichen, deren Gesichter schwarz angemalt wurden, mit Rasseln oder Töpfe trottend von Haus zu Haus, um Eier und Speck zu sammeln. Die Errichtung des Quakbrunnens steht

in engem Zusammenhang mit der Volksabstimmung am 13. Januar 1935, mit der das Saarland unter die Nazi-Diktatur fiel. Um im Vorfeld ein prodeutsches Zeichen zu setzen, wurde der alte Brunnen abgerissen und der Saarbrücker Architekt Ludwig Nobis mit der Gestaltung eines neuen beauftragt. Nobis griff dabei lokale wie auch nationale Traditionen auf.

Im Fornarohof erinnert ein Gedenkstein in Form eines Davidsterns mit Trümmersockel an das dunkelste Kapitel jüngster Geschichte. Am Standort der einstigen Ottweiler Synagoge, die während der Novem-

berpogrome 1938 fast vollständig zerstört worden war, machte die Gästeführerin ihre Zuhörer mit dem örtlichen Maler Johann Heinrich Schmidt bekannt. Genannt Fornaroh, lebte der Hofkabinettsmaler des Landgrafen Ludwig I. von Hessen und Darmstadt von 1757 bis 1828. Weiter ging es unter anderem zum historischen Rathaus und der „Zippekkapp“. So nennen die Ottweiler den Alten Wehrturm, der hoch über die Dächer der alten Residenzstadt als steinerne Zeuge des Spätmittelalters thront.

Und dann war die Stunde auch schon fast rum, der „Ottweiler

Mondscheinteller“ im Bacio wartete. Genau genommen handelte es sich um ein Drei-Gänge-Menü: Zum Einstieg servierten Sabine und Hans Dellwing einen Senf-Honig-Dip auf Schmandbasis mit frischem Baguette, gefolgt von Feldsalat mit Kartoffeldressing und Krachele im Weckgläschen. Für glänzende Augen und rote Backen sorgte der deftige Hauptgang: Lyonerspieß auf Röstkartoffeln, Hackfleischkiechle mit Karotten-Kartoffelstampes und brauner Bratensoße. Für die wenigen Vegetarier hatte Dellwing als gelernter Koch einen Kartoffel-Erbsen-Bratling kreiert, dazu zwei bunte Grillspieße mit vielerlei Gemüse, angerichtet auf einer sündigeren Buttersoße.

Elisabeth und Bernd Rahn wählten beide die klassische Version und gaben volle Punktzahl – dem Essen und der Führung. Die war zwar kürzer als sonst, „aber wer Interesse hat, kommt einfach noch mal wieder“. Das Ottweiler Ehepaar weiß, wovon es spricht. An drei Altstadtführungen hat es schon teilgenommen. Von April bis September besteht jeden Sonntag die Möglichkeit, sich von gewandeten Gästeführerinnen

charmant und unterhaltsam die Geschichte der Stadt aus Sicht einer Hofdame oder Kaufmannsfrau vermitteln zu lassen. „Das ist immer wieder eine Bereicherung“, betonte Elisabeth Rahn. Lernt man doch jedes Mal etwas dazu und sieht seine Heimatstadt noch mal mit ganz anderen Augen als sonst im Alltag. Mit dieser neuesten, kulinarischen Variante wurden sie von den Kindern zum Geburtstag überrascht. „Etwas ganz Besonders“, strahlte die Beschenkte. Und man ahnt: Für die Rahns ist das sicher nicht die letzte Tour gewesen.

Wer Appetit bekommen hat: Unter dem Motto „Ottweiler Geschichte und saarländische Gerichte“ bietet die Stadt Ottweiler im Januar wieder zwei kulinarische Stadtführungen an. Los geht's am Mittwoch, 11. und 25. Januar, jeweils um 18 Uhr. Die Tickets zum Preis von 25 Euro sind bis jeweils freitags vor der Veranstaltung im Vorverkauf in der Tourist-Information Ottweiler erhältlich, Telefon (0 68 24) 35 11.

Produktion dieser Seite:
Melanie Mai
Daniel Bonenberger



Startpunkt der kulinarischen Stadtführung in Ottweiler war das „Bacio“ im Zwinger.

FOTO: ANJA KERNIG