

Gebrühte Geschichte

Ein Besuch in der Museumsrösterei Burg in Hamburg.

Er ist einer der bekanntesten Kaffeeröster Deutschlands: Jens Burg betreibt eine der ältesten Kaffeeröstereien Hamburgs. Vater Erich gründete 1923 den kleinen Familienbetrieb, wo noch heute auf alte, traditionelle Art mit einem gasbetriebenen Trommelröster der Marke Probat Baujahr 1950 schonend geröstet wird. Jens Burg übernahm das Geschäft 1960 und hat es bis heute erfolgreich durch die unruhigen Kaffezeiten manövriert. Er ist einer der wenigen Ladenröster, die den gnadenlosen Preiskampf der Kaffeeriesen überlebt haben. „Früher gab es in Hamburg rund 300 von uns“, erzählt der heute 65-Jährige, dessen Markenzeichen Jeans und Jeanshemd sind. Langsam wächst die Zahl seiner Mitstreiter wieder.

Schon der Laden im Eppendorfer Weg lädt zu einer Zeitreise in das vorige Jahrhundert ein: Ein gewaltiger Holztresen, dahinter zahlreiche glänzende Kaffeeschütten. Der Kunde kann zwischen 24 reinen Sorten und 45 Aromakaffees wählen. Der Boden besteht aus knarrenden Holzdielen aus den 20er Jahren, die alten Regale reichen bis unter die Decke und sind voll mit Teekannen, Süßigkeiten, Bechern und Tassen und allem, was zu Kaffee und Tee gehört. Viele Exponate deuten auf die Sammelleidenschaft des Kaffeekönigs hin. Die kommt in ihrer ganzen Vielfalt im Museum des Kaffeexperten zur Geltung, das sich in unmittelbarer



So sah damals ein Kaffeeladen mit Theke und Vitrinenschrank aus.

Fotos: Pump, Hamann

Nähe zum Geschäft befindet. **Vor knapp zehn Jahren** mietete Burg die neuen Räume an. Hier fanden die in vielen Jahrzehnten gesammelten Exponate eine neue Heimat und wurden zu einer Einheit zusammengeführt. Zeitweise waren mehr als 8000 Gegenstände rund um das Thema Kaffee ausgestellt. Hunderte von Kaffeemühlen, diverse Filter, Schilder, Spielzeug oder Waagen führen den Besucher durch die Welt des Kaffees. Bei einer Tasse Kaffee können sich die Gäste über den Anbau, den Handel, die Verarbeitung und die Zubereitung informieren. Ein

Blick in das Kaffeelager gibt Aufschluss über die verschiedenen Sorten. Die älteren Besucher werden an die eigene Kindheit erinnert, als es noch den handgebrühten Kaffee aus der Porzellankanne gab. Einen tiefen Einblick in die Geschichte des Kaffees gibt eine zweistündige Führung nach Voranmeldung.

2010 musste das Museum für mehrere Wochen geschlossen werden. Der Grund: Die Fläche waren fast leer geräumt. Ein Vietnameser, der in der Nähe von Saigon einen Freizeitpark mit Museen betreibt, wählte bei einem Besuch in Hamburg die meisten Exponate für seine Heimat aus. Im Sommer wurden sie in drei Container verpackt verschifft. Nur knapp ein halbes Jahr später hatte sich das Museum bereits mit so vielen neuen zusammengetragenen Exponaten gefüllt, dass es wieder eröffnet werden konnte. Und fast täglich kommen neue Ausstellungsstücke

hinzu, sodass sich das Museum stets verändert.

Im Kaffeelager stehen die 60-Kilo-Säcke mit Rohkaffee. Sie kommen aus Papua Neuguinea, Vietnam, Indien, Brasilien, Kenia oder Mexiko und beinhalten sanfte Arabica-Bohnen oder kräftige Robusta-Sorten. Sie sind mal grün, mal gelblich, klein und rund wie die Perlbohnen oder groß und dabei sanft wie die „Elefantenbohne“ Maragogype. Mit etwas Glück erwischt man den Röstmeister Jens Burg persönlich beim Kaffeerösten. Auch im Museum sorgt ein alter Trommelröster für das einzigartige Aroma der braunen Bohnen. Wenn Burg dabei von seinem Leben und der Welt des Kaffees erzählt, kleben Besucher an seinen Lippen. pp

Kaffeerösterei Burg
Eppendorfer Weg 252
20251 Hamburg
Tel.: 040 / 422 11 72
www.kaffeeoesterei-burg.de

Museums-Rösterei
Münsterstr. 23-25
22529 Hamburg
Tel.: 040 / 55 20 42 58



Fairer Handel mit Kaffee für fairen Genuss

Gnadenloser Kaffee-Wettbewerb: Kleinbauern können kaum überleben.

Kaffeebohnen sind ein wichtiger Handelsrohstoff. In den Anbauländern leben mehr als 25 Millionen Menschen vom Kaffee, dies aber mehr schlecht als recht. Der Kaffeepreis unterliegt starken Schwankungen, Spekulanten an den Warenterminbörsen in New York und London sorgen für Unruhe und aus Ländern wie Vietnam oder Indien wird der Markt mit Billigangeboten überschwemmt. Während sich die Kaffeetrinker über günstige Angebote freuen, leiden Pflanzler, Händler und Röster unter den niedrigen Preisen und Margen.

Gerade in Deutschland ist es schwer, nur leicht erhöhte Kaffeepreise am Markt durchzusetzen. Dabei würde es schon reichen, wenn die Bürger bereit wären, nur drei Cent mehr pro Tasse auszugeben und das Augenmerk stärker auf Qualität und Fairness als auf „billig“ zu legen. Der garantierte faire Handel soll helfen, dass gerade die kleinen Kaffeebauern für ihre harte Arbeit angemessen entlohnt werden. Gemeinnützige Handelsorganisatio-

nen wie „TransFair“ oder „gepa“ vergeben Gütesiegel, die den Verbraucher erkennen lassen, dass der Pflanzler in Kolumbien oder Äthiopien für dieses Produkt einen garantierten Mindestpreis erhält, der über seinen Erzeugungskosten liegt und die Produktion auf ihre Sozialverträglichkeit überprüft wurde.

In der Lübecker Königstraße bietet der Ladenröster Contigo fair gehandelten Kaffee an. Das Göttinger Unternehmen setzt sich seit fast zwei Jahrzehnten für „Fair Trade“ ein. In Lübeck funktioniert das schon seit über zehn Jahren recht gut. „Unsere Kunden verstehen die Hintergründe des Konzepts und wir merken, dass immer mehr Menschen bereit sind, für Qualität und soziale Gerechtigkeit etwas mehr Geld auszugeben“, sagt Juliane Aigner, die das Geschäft mit Aykut Kayabas führt. Kayabas röstet täglich frischen Kaffee nach traditioneller Art im Probat-Trommelröster – Zuschauen ist erlaubt.

Die Contigo-Zentrale überwacht den Kaffeeanbau vor Ort durch ihre eigenen Mitarbeiter und fördert soziale Projekte wie den Aufbau von Kindergärten und Schulen. „Wir möchten dazu beitragen, dass die Menschen bewusster einkaufen“, sagt Kayabas und lässt dabei schon die nächste Marge Rohkaffee im Bauch des Rösters verschwinden. pp



„Die Kaffeesteuer sollte man abschaffen“

Das Unternehmen Darboven: Eine der größten Familienröstereien der Welt und der fünftgrößte Kaffeeröster in Deutschland sitzt in Hamburg.

Die Hamburger Firma J.J. Darboven ist eine der größten Familienröstereien der Welt. Begonnen hat alles 1866, als der junge Kaufmann Johann Joachim Darboven als Erster gerösteten Kaffee in Tüten verpackt und in und um Hamburg per Versand an viele Haushalte liefert. Und er ist auch der Erste, der passend zum Kaffee Zucker in Würfelform verkauft. 1927 kommt der Idee-Kaffee auf den Markt und bildet den Grundstein für den weltweiten Erfolg des Kaffeerösters. Die Marken Alfredo, Mövenpick und Idee kennt jeder Kaffeefan.

Sohn Alfred gelingt es, ein Verfahren zu patentieren, durch das die Kaffeebohne mit Hilfe von Dampf vor der Röstung weitgehend von belastenden Stoffen befreit wird,

ohne dabei den Koffeingehalt zu verlieren. Der magenfreundliche Idee-Kaffee tritt seinen Siegeszug an.

Heute wird die internationale tätige Unternehmensgruppe J.J. Darboven mit ihren 13 Tochterfirmen in acht europäischen Ländern von Albert Darboven in vierter Generation von Hamburg aus geführt. Aditi, wie ihn Freunde nennen, kommt aus Darmstadt. Seine zweite große Liebe neben dem Kaffee gilt der Pferdezucht. Er besitzt ein Gestüt, auf dem er Vollblüter züchtet. Für ihn sei das Ausgleich zum Kaffeegeschäft, Leidenschaft und pure Freude, so Darboven. Kaffeesteuer und Spekulanten, die die Preise für Rohkaffee an der weltweiten Kaffeebörse in die Höhe treiben, sind ihm ein Dorn im Auge. Wäh-

rungsschwankungen haben großen Einfluss auf den Kaffeemarkt und würden zum Zocken verleiten. Dagegen müsse man sich absichern.

Für sinnlos hält Darboven die Kaffeesteuer. In der EU erhebt sie nur Deutschland. „2,19 Euro zahlt der Röster pro Kilo Kaffee an den Fiskus. Das spült dem Finanzminister angeblich jährlich rund eine Milliarde Euro in die Kasse. Die Steuer reizt aber zu Betrug und was allein durch den enormen Prüfungsaufwand der Beamten am Ende tatsächlich für den Finanzminister übrig bleibt, ist bestimmt deutlich weniger als eine Milliarde Euro“, rechnet der Geschäftsmann vor. „Die Kaffeesteuer sollte man abschaffen und den freien finanziellen Spielraum als Schub für die Kaffeeanbau-

er in den Entwicklungsländern einsetzen.“

Dass die Kaffeebauern in den Anbauländern vernünftig bezahlt werden, dafür setzt sich das Unternehmen seit 1993 verstärkt ein. Bei der Kooperation mit dem Verein „Transfair“ werden Zwischenhändler ausgeschlossen und Kleinbauern ein Mindestpreis für ihre Ernten garantiert.

Bei Kaffee und Lübeck denkt Darboven in erster Linie an den hohen Gastronomiebedarf in der Ostseestadt. Er findet es schade, dass sich hier in den letzten 100 Jahren keine bedeutende Kaffeerösterei durchgesetzt hat. Die Stadt besitzt durchaus das Potenzial für kleine Spezialitätenröster.

Der 76-Jährige fährt immer noch fast jeden Morgen in sein Büro im Hamburger Stadtteil

Billbrook und trinkt täglich zwölf Tassen Kaffee. Das Koffein schade ihm nicht, für ihn sei es der „Engel“ in der Bohne. Studien geben ihm recht. Kaffee beugt einigen Krebserkrankungen vor und vermindert das Risiko von Diabetes, Alzheimer oder Parkinson.

Noch immer trifft man den Unternehmer an der Röstmaschine. Dann probiert er Rezepturen aus. Darboven trinkt am liebsten seinen Idee-Kaffee. Natürlich schwarz, er bevorzugt die traditionelle Kaffeekultur. Aromakaffees und „Coffee to go“ überlässt er eher der jüngeren Generation. pp

Kaffeekönig Albert Darboven

