



eat &  
style

Taste.  
Connect. Enjoy.

events

## Für mich ist jeder Tag der Tag des Kaffees“

Interview mit dem Hamburger Röstmeister Erik Brockholz

**Für Erik Brockholz dreht sich die Welt um eine kleine schwarze Bohne – in der so viel mehr als nur der kleine Koffeinkick für zwischendurch steckt! Guter Kaffee, findet er, ist wie flüssiges Glück und sollte immer der Anfang eines neuen Tages sein. Dieses Genusserlebnis in eine Tasse zu füllen und in die Welt hinauszutragen ist Eriks Mission: Als Barista, Röstmeister, Kaffeeberater und -sommelier hat der „Kaffeebrewda“ aus der Hamburger Speicherstadt sich voll und ganz dem Kaffeehandwerk verschrieben. Anlässlich des International Coffee Day am 1. Oktober 2021 haben wir ihn zum Interview getroffen.**

**Zum Einstieg gleich die philosophischste aller Fragen: Was bedeutet dir Kaffee?**

Kaffee ist mein Leben und meine Leidenschaft. Er ist viel mehr als einfach nur ein Koffeinkick am Morgen! Mit Kaffee ist es wie mit gutem Wein – es kommt auf den richtigen Anbau, die richtige Erntemethode und vor allem die richtige Röstung und Zubereitungsart an.



Erik Brockholz live erleben:  
auf der eat&style 2021





### **Was ist deine Mission?**

Kaffee ist für viele Menschen das Lebenselixier. Wir trinken alle ca. 168 Liter pro Kopf und Jahr. Viele Menschen wissen dabei gar nicht, was sie trinken, Hauptsache, es macht wach. Wir bei Kaffeebrewda möchten, dass Kaffee ein Geschmackserlebnis wird und nicht einfach nur ein Muntermacher. Deshalb geben wir unser Wissen darüber gern weiter.

### **Wie würdest du den Geschmack von Kaffee beschreiben?**

Während Wein sich aus etwa 400 verschiedenen Aromen zusammensetzt, sind es bei Kaffee sogar mehr als 800. Damit ist Kaffee eines der komplexesten Naturprodukte überhaupt. Er kann nach Brombeeren schmecken, nach Zitrusnoten, nach blumigen Noten wie Jasmin oder auch nussig oder nach dunkler Schokolade. Diese Aromenvielfalt macht guten Kaffee unglaublich vielseitig und abwechslungsreich.

### **Woran liegt es, dass Kaffee manchmal sauer schmeckt?**

Dann wurde der Kaffee vermutlich zu heiß geröstet. Dies geschieht oft bei Röstungen im Heißluftverfahren, bei denen der Kaffee für kurze Zeit bei hohen Temperaturen schockgeröstet wird. Wir rösten unseren Kaffee im schonenden Trommelröstverfahren – für ca. 20 Minuten bei ca. 180-200 Grad. Große Industrieröster hingegen rösten gerade mal 90 Sekunden bis 5 Minuten bei 500 Grad Celsius. Dabei verkohlt die Kaffeebohne fast von außen, während die Säuren im Inneren nicht vollständig abgebaut werden. Die Gerb- und Bitterstoffe im Kaffee lösen sich erst bei Langzeitröstung aus, also: Je länger geröstet wird, desto besser und magenfreundlicher der Kaffee.

### **Menschen verbinden mit einer Tasse Kaffee meist irgendwelche Rituale - Lieblingssituationen, Lieblingszeiten, Lieblingsorte. Was ist dein ganz persönlicher „Kaffee-Moment“?**

Meinen persönlichen Kaffeemoment hatte ich mitten in Rom. Ich war in der Stadt und wie alle Touristen schaute ich mir Sehenswürdigkeiten an. Plötzlich roch ich, dass jemand Kaffee röstet. Ich habe alles stehen und liegen gelassen, meiner Frau gesagt, dass ich mich melde, und los ging die Suche. Nach ca. 20 Minuten habe ich die Rösterei nur dem Geruch nach gefunden. Es war der leckerste Espresso, den ich je getrunken habe ...

### **Bist du eher der Filterkaffee- oder der Espresso-Typ?**

Ich bevorzuge Filterkaffee. Aber ganz gleich, wie man seinen Kaffee zubereitet: Wichtig ist, den zur Brühmethode passenden Kaffee auszuwählen (s. Tipps im Kasten unten).

### **Wie trinkst du persönlich deinen Kaffee?**

Ich bin Schwarztrinker. Ich liebe meinen Kaffee ganz puristisch, türkisch: Ich gebe Kaffeepulver in die Tasse, gieße heißes Wasser auf, lasse das Ganze sich ein wenig setzen, breche dann die Kruste auf – also oben die Schicht Kaffeesatz, damit er sich nach unten absetzt – und trinke meinen Kaffee dann schön heiß und schwarz.





### **Trinkst du auch Industriekaffee?**

Ja – das lässt sich manchmal nicht vermeiden, wenn ich reise zum Beispiel und mein eigenes Equipment nicht mitnehmen kann. Dann trinke ich den Kaffee allerdings immer mit Milch.

### **Was ist für dich bewusster Kaffeekonsum?**

Auf jeden Fall nicht „to go“. Das hat nichts mit Genuss zu tun.

### **Worauf sollten Konsument:innen beim Kaffeekauf achten?**

Deutschland hat so viele tolle Röstereien. Kauft nicht im Supermarkt, kauft in der Rösterei. Achtet dabei darauf, dass der Kaffee zu Eurer Zubereitungsart passt.

### **In deinen Kaffeebrewda Seminaren erfährt man mehr über die Geschichte, den Anbau und die Verarbeitung von Kaffee und erlebt die verschiedenen Möglichkeiten der Kaffe Zubereitung. Was nehmen deine Kund:innen vor allem mit aus diesen Seminaren?**

Das lässt sich wunderbar in einem Satz zusammenfassen: Sie kommen mit Ahnung und gehen mit Wissen.

### **Was macht jemand wie Du, der sich ganz dem Thema Kaffee verschrieben hat, am „Tag des Kaffees“?**

Ich mache das, was ich immer mache: Ich versuche, mit gutem Kaffee und der Aufklärung darüber die Kaffeewelt da draußen ein kleines bisschen besser zu machen. Vielleicht ist die Aufmerksamkeit für dieses Thema an einem solchen „Welttag“ ein bisschen größer als sonst, das ist gut. Aber für mich ist eigentlich jeder Tag der Tag des Kaffees.



## **Geballtes Wissen über Kaffee: die Coffee Area auf der eat&style 2021 – mit Erik Brockholz.**

Ihr wollt Erik Brockholz live und in Farbe erleben? Dann kommt zur eat&style 2021! Das inspirierendste Food-Event Deutschlands ist endlich wieder da und lädt mit seinen Flagship-Events in Hamburg, München, Düsseldorf und Stuttgart ein zum Genießen, Erleben und Shoppen. In der Coffee-Area (Hamburg, München, Düsseldorf) nimmt Erik Brockholz die Besucher:innen mit auf eine spannende Reise durch die faszinierende Welt des Kaffees.

**Jetzt Tickets sichern: <https://eat-and-style.de/tickets-kaufen/>**

Seminare mit Kaffeebrewda Erik in der Hamburger Speicherstadt könnt Ihr buchen unter: <https://www.erikbrockholz.de>

Einfach guter Kaffee.

## Eriks 5 Geheimtipps für leckersten Kaffee

1.

### Kaffee richtig aufbewahren

Gerösteter Kaffee ist ein Frischeprodukt und verliert im Laufe der Zeit an Aroma. Hat man die Packung einmal geöffnet, empfiehlt es sich, den Kaffee zügig zu verbrauchen. Am besten kauft man Kaffee in kleinen Mengen – Bohnen verlieren nach ca. 4 Wochen ihr Aroma, gemahlener Kaffee schon nach 2 Wochen. Dem Aromaverlust kann man durch eine optimale Lagerung vorbeugen, indem man den Kontakt des Kaffees mit Sauerstoff, Feuchtigkeit, Wärme und Licht vermeidet. Ganz wichtig: Kaffee gehört NICHT in den Kühlschrank! Kaffee zieht Gerüche und Feuchtigkeit an – und davon gibt es im Kühlschrank reichlich. Da hilft auch keine Dose. Lagere deinen Kaffee stets lichtgeschützt und trocken.

2.

### Der perfekte Mahlgrad

Eine Wissenschaft für sich: der perfekte Mahlgrad für deinen Kaffee. Dazu gibt es eine einfache Formel: Je länger der Kaffee mit dem Wasser eine Beziehung eingeht, desto grober sollte dein Kaffee gemahlen sein. Ein gutes Beispiel ist hier die French Press: Hier solltest du sehr grobkörnigen Kaffee verwenden. Je kürzer der Kaffee mit dem Wasser eine Beziehung eingeht, desto feiner muss der Kaffee gemahlen werden. Sehr fein gemahlener Kaffee ist ideal für die Zubereitung mit der Aeropress.

3.

### Die richtige Kaffeemenge

Jede Brühmethode ist unterschiedlich und jeder Geschmack ist es natürlich auch. Dennoch haben wir gute Erfahrungen mit der Faustformel „60/1“ gemacht. Das heißt: 60 g Kaffee kommen auf 1 l Wasser. Für eine Tasse (250 ml) nehmen wir 16 g Kaffee, damit schmeckt es uns am besten.

4.

### Auf die Wasser- und Brühtemperatur achten

Die perfekte Brühtemperatur für Kaffee beträgt 64-96 Grad Celsius. Was viele nicht wissen: Herkömmliche Filterkaffeemaschinen schaffen aber nur 80-83 Grad Celsius. Wenn du deinen Kaffee aufbrühst, dann koche das Wasser zunächst auf, lasse es 1-2 Minuten abkühlen und nutze es dann für die Zubereitung deines Kaffees. Probiere deinen Kaffee auch bei verschiedenen Temperaturen. Ein frisch aufgebrühter und noch heißer Kaffee schmeckt anders, als wenn er warm, lauwarm oder kalt ist. Genieße hier die vielen Aromen, die dein Kaffee zu bieten hat.

5.

### Die passende Zubereitungsmethode

Hier kommt es vor allem darauf an, welcher Kaffeetyp du bist. Filterkaffee oder Espresso? Denn davon hängt ab, welche Zubereitungsmethode du für deinen Kaffee wählen solltest. Oft wird ein Filterkaffee in einem Vollautomaten zubereitet und man wundert sich darüber, dass dieser nicht schmeckt. Die Extraktionszeit im Vollautomaten ist für einen Filterkaffee viel zu kurz. Es ist ganz einfach: Espressobohnen gehören in den Vollautomaten und bereits gemahlene Filterkaffees eignen sich für die Zubereitung mit dem Handfilter. So erhält man das optimale Geschmackserlebnis.