

DER DIREKTE DRAHT ZUR REDAKTION: (07142) 403-410

AUS DEM INHALT



**Valeo-Areal:
Rat beurteilt
Jury-Ergebnis** 11

**Mitglieder des
Rotary-Clubs helfen
Wohnungslosen** 10



**Sersheim:
Schutz vor
Einbrechern** 13

**Bönnigheim:
IGS startet ins
Jubiläumsjahr** 14

KAFFEE Vom Café, das selbst röstet, bis zur Führung, bei der es auch um Kaffeebohnen aus dem Schleichkatzendarm geht – ein Schwerpunkt zum 220. Geburtstag von Koffein-Entdecker Runge.



Jürgen „Joxe“ Mattes röstet den Kaffee für das Ludwigsburger Café Bubbles selbst.

Foto: Martin Kall

Der Nase nach: Kaffee-Touren in Ludwigsburg

Durch die Firma Franck, die heute zum Nestlé-Konzern gehört, ist die Stadt Ludwigsburg eng mit dem Thema Kaffee verbunden. Andrea Fink hat das vor Jahren zu einer besonderen Stadtführung inspiriert.

DOMINIQUE LEIBBRAND

Ludwigsburg. Andrea Fink spricht von einem prägnanten Duft, der über Ludwigsburg liegt. Sie meint den Röstgeruch von Kaffee, der vom Gelände der Firma Franck (heute Nestlé) kommt. Weil sie diesen immer in der Nase hatte, kam Andrea Fink irgendwann auf die Idee, eine besondere Stadtführung anzubieten. Titel: Kaffee“ kult“-Tour. Dabei geht's nicht nur um Ersatzkaffee, für den die Firma Franck berühmt wurde (Stichwort CARO-Kaffee), sondern um die ganze Bohnenbandbreite.

Seit mehr als drei Jahren gibt Fink, die beim Kulturamt in Sachsenheim arbeitet, ihr Wissen weiter. Dazu gehört, dass Kaffee 1000 Inhaltsstoffe hat, einer davon heiße Adenosin. Er bewirke (allerdings nur in den ersten 15 Minuten nach dem Trinken), dass man ruhig werde – ideal, um ins Bett zu gehen, sagt Fink. Oder, dass es neben klassischen Sorten wie Arabica und Robusta auch Exoten wie die asiatische Sorte Kopi Luwak gibt. Ihre Ge-

Kaffeebohne muss durch den Darm einer Schleichkatze

winnung ist, nun ja, speziell: Eine Schleichkatze frisst die Rohkaffeebohnen und scheidet sie wieder aus – anschließend werden sie weiterverarbeitet. Manche Leute lassen sich das viel Geld kosten, weiß Fink. Für 100 Gramm könne man gut 30 Euro ausgeben.

Finks Tour ist beliebt, und zwar so, dass sie in diesem Jahr sogar einmal mehr als bislang, also sieben Mal, angeboten wird. Los geht's im Café Zichorie im MIK, wo die Teilnehmer Zichorienkaffee kredenzieren. Mittels der Pflanze wird der Nestlé-Kornkaffee Linde's hergestellt. Richtiges Koffein gibt's anschließend im Residenz-Café Luckscheiter, einen kernigen Espresso zum Abschluss im Arabica. Ein Besuch bei Nestlé sei auch mal angedacht gewesen, aus hygienischen Gründen sei das aber schwierig, so Fink.

Zu ihren Zuhörern gehören Genießer, die es im Gewächshaus daheim schon zur eigenen Kaffeebohne gebracht haben, aber auch reine Teetrinker, die sich für Geschichte interessieren. Oft sind es auch ältere Herrschaften, die sich noch gut an Zeiten erinnern, in denen es fürs gemeine Fußvolk keinen oder nur Ersatzkaffee gab.

Info Die nächste Führung findet am 15. März statt. Kontakt über Telefon (07141) 9 10 22 52. Karten gibt's bei der Tourist-Info im MIK.

Griß Gott.

Büchereien sind ein Ort der Ruhe und Konzentration. Geräusche jedwelcher Art gilt es zu vermeiden. Laute Diskussionen oder Gespräche mit dem Personal – ein Tabubruch. Da ist auch die Otto-Rombach-Bücherei keine Ausnahme. Ich besuche regelmäßig die Bücherei. Dieser Tage war ich doch etwas über die Geräuschkulisse irritiert. Hoch konzentriert in eine Fachzeitschrift vertieft, habe ich doch plötzlich, für eine Bücherei eher untypische Geräusche vernommen. Erst war es eine Art Grunzen und dann – tatsächlich – ein immer lauter werdendes Schnarchen. So – aus war's mit meiner Konzentration! Ein Zeitgenosse ist schlichtweg eingeschlafen und hing eher unelegant, alle Viere von sich gestreckt, mit offenem Mund in einem der bequemen Sessel. Vielleicht hatte er sich vor seinem Schläfchen mit Sigmund Freuds „Traumdeutung“ befasst? mh

Eine geballte Ladung an Inhalten

Diese Ausgabe des „Neuen Samstages“ hält wieder eine geballte Ladung an Inhalten für Sie bereit: Unter anderem eine Seite über den Zuschuss der Wengter (Seite 8), die Rubrik „Was war, was kommt“ (12), eine Kunstausstellung mit Werken, die Bürger ausgewählt haben (29) und ein Gespräch mit Eberhard Gienger zu Sotschi (27). bz

„Nicht jede Bohne ist gleich“

Das Ludwigsburger Café Bubbles bietet selbst gerösteten Kaffee an

Es ist das beliebteste Getränk der Deutschen: Kaffee. Anlässlich des 220. Geburtstags des Koffein-Entdeckers Friedlieb Ferdinand Runge hat die BZ Kaffeeröstung, -sorten und -trends genauer betrachtet.

KERSTIN HÖLZEL

Ludwigsburg. Kaffee in Tassen, Kaffee in Schokolade, Kaffee im Eis – das hätte sich der Chemiker Friedlieb Ferdinand Runge sicher nicht träumen lassen, als er 1820 erstmals auf Anregung Johann Wolfgang Goethes hin Koffein aus Kaffeebohnen isolierte. Der Deutschen liebste Getränk boomt nach wie vor, ist Jürgen „Joxe“ Mattes, Besitzer des Cafés Bubbles in der Ludwigsburger Mathildenstraße, überzeugt. Sein Morgen beginnt mit dem ersten Espresso, den er durch die große silberne Kaffeemaschine laufen lässt, die hinter der Theke thront. Dann folgt ein doppelter Cappuccino, bevor er den Laden öffnet: „Im Laufe des Tages kommen einige Espresso und Kaffees zusammen.“

Vor rund eineinhalb Jahren haben sich Mattes und seine Frau, mit der er das Café gemeinsam betreibt, dazu entschlossen, die Kaffeebohnen für das Bubbles selbst zu rösten. Mattes, der sich selbst als kaffee-fasziniert bezeichnet, röstete zunächst in den eigenen vier Wänden und setzte sich mit Rohkaffee auseinander. Später folgten dann Semi-

nare und der Austausch mit anderen Kaffeeröstern. „Durchs Probieren findet man viel heraus. Nicht jede Bohne schmeckt gleich“, sagt er. „Kaffee ist nicht gleich Kaffee, da gibt es gewaltige Unterschiede. Von den Aromen her ist das vergleichbar mit Wein.“

Mittlerweile röstet Mattes zweimal in der Woche Kaffee in einem Trommelröster, der 2,5 Kilogramm fasst. Im Langzeitverfahren benötigen die Bohnen für einen Filterkaffee 14 bis 15 Minuten – für einen Espresso 18 bis 20 Minuten. Dagegen würden die Kaffeebohnen in industriellen Verfahren bei großer Hitze gerade einmal drei Minuten lang geröstet. Das hält Mattes für problematisch in Bezug auf die Gerbsäure, die Kaffee enthält und die erst nach neun Minuten Röstzeit aufgelöst werde. „Wenn Kaffee schwer im Magen liegt, dann kann das an der Gerbsäure liegen“, erklärt er. Nicht zu verwechseln sei sie mit der natürlichen Fruchtsäure der Bohnen. Durch das Rösten im Langzeitverfahren werde der Kaffee zudem bekömmlicher.

Ist der Kaffee fertig geröstet, muss er für sechs bis acht Tage liegen bleiben zum sogenannten Ausgasen. Danach werden die Bohnen verlesen – per Hand. Insgesamt rund eine Woche dauert es, bis die rohen Kaffeebohnen ihren Weg von der Röstung über die Mahlung bis in die Maschine und schließlich in die Tasse finden.

Aus drei unterschiedlichen Kaffeesorten kreiert Mattes die beiden

hauseigenen Mischungen „Gemütlich“ – Arabica aus Ecuador – und „Kräftig“ – Arabica aus Brasilien – für das Café. „Wir stehen auf erdigen, schokoladigen Kaffee“, wie er erklärt, weshalb sie auch Sorten aus Brasilien, Ecuador und Indien gewählt hätten. Die Vorliebe der Betreiber findet sich auch in den Produktbeschreibungen der Kaffeesorten wieder, die die beiden im Bubbles für ihre Kundschaft aushängen. Kakaobohne, Milchschokolade und Jasmin ist für den Arabica aus Brasilien darauf zu lesen; Schokolade und Nuss für den Arabica aus Ecuador sowie Nougat und Cognac für den Robusta aus Indien.

Den Rohkaffee bezieht das Bubbles von einem Hamburger Direktimporteur, der Quijote Kaffee OHG. Dieser kauft die Bohnen direkt von den Bauern aus dem Anbaugebiet, was ihnen „faire Preise und faire Bedingungen“ garantiere, auf die Mattes und seine Frau besonderen Wert legen. Der Café-Betreiber Mattes ordert bei der Hamburger Firma Rohkaffee für das gesamte Jahr – 1,5 Tonnen verarbeitet er jährlich.

Der Renner im Ludwigsburger Café ist der klassische Cappuccino, den Betreiber Mattes mit viel Schaum im Angebot hat. Außerdem gibt's Latte Macchiato, Milchkaffee, Espresso und Cortado. „Hier gibt's nichts,

was uns nicht schmeckt“, sagt Mattes. Trends – wie Sirup oder Alkohol dem Kaffee hinzuzufügen – lehne das Bubbles ab. „In einen guten Rotwein kippt man auch keinen Orangensaft. Das tolle Aroma der Bohnen mit Schokolade, Nougat oder Cognac ist zu schade dafür.“ Wenn ein Kunde sich an Weihnachten beispielsweise Zimt oder frisch gehackte Schokolade auf dem Kaffee wünsche, kriege er das jedoch.

Einen Trend stellt Mattes jedoch bei den Kunden fest: „Die Leute besinnen sich mehr darauf, ihren Kaffee gemütlich zu trinken und ihn nicht nur schnell runterzukippen.“



Präsident Hohl: Wein ist Wellness

Klare Worte zum Weintourismus bei Bezirksversammlung in Bönnigheim – 150 Winzer dabei

Die Kooperation von Weinbau und Tourismus soll fokussiert werden. Dafür sprach sich Weinbau-Präsident Hermann Hohl bei der Bezirksversammlung des Weinbauverbandes Württemberg in Bönnigheim aus.

SUSANNE YVETTE WALTER

Bönnigheim. Als „zwei Partner mit vielen Chancen“ sieht Weinbau-Präsident Hermann Hohl die Verbindung zwischen Weinbau und Tourismus. Er erklärte am Donnerstagabend in der Strombergkellerei in Bönnigheim bei einer von neun Be-

zirksversammlungen des Weinbauverbandes Württemberg seine Sicht zur „Wertschöpfung über den Wein“ und sprach sich dafür aus, die Kooperation zwischen Weinbau und Tourismus zu stärken.

Der Weinbau assoziiere Nähe, Kultur, Lifestyle und nehme als Trendgeber einen wichtigen Platz in der Gesellschaft ein, so Hohl. „Wein ist Wellness“ verslagwortete er die Vermarktungsidee. Der Wein symbolisiere unsere Landschaft und stehe für Erholung. Für viele sei bereits heute das Wein-Shopping zu einem Einkaufsereignis geworden. Weitere Chancen für die Verbindung Wein und Tourismus sieht Hohl aufgrund neuer Reisetrends.

„Der Wochenendtourismus blüht. Mehr Ausflügler als noch vor Jahren entscheiden sich immer wieder für Kurzreisen und kleinere Ausbrüche aus dem Alltag.“

Nach Hohls Auffassung hapert es jedoch bisher an einer übergeordneten Organisation, die touristisch orientierte Weinbauregionen und Tourismus-Gemeinschaften in einem aussagekräftigen Konzept bündele. „Eine zersplitterte Organisation und kein Wir-Gefühl sind die Folge.“ Und weiter: „Wenn eine einzelne Stadt sich im Weinbau stark macht, ist sie noch lange keine Weinbauregion“, bemängelte Hohl gegenüber den gut 150 anwesenden Winzern.

Ein erster Fortschritt, um die einzelnen Regionen in der Vermarktung zu stärken, sieht der Weinbau-Präsident darin, dass im neuen EU-Bezeichnungsrecht die Qualitätsstandards nicht nur an Qualitätsstufen oder Rebsorten, sondern noch stärker mit der Herkunft verbunden werden. Zum Erhalt der Steillagen plädierte Hohl dafür, diese als „gemeinsame, gesellschaftliche Aufgabe“ zu begreifen, sonst verliere man wertvollen Lebensraum und einen Teil seiner touristischen Attraktivität. ■ **Kommentar**

Info Bei den Wahlen wurde unter anderem der Bezirksvorsitzende Gerd Schweiker im Amt bestätigt.

KOMMENTAR • WEINBAUFÖRDERUNG

Durchaus gut bedient

Der Weinbauverband wird nicht müde, vom Land eine saftige Bewirtschaftungshilfe für die Steillagen zu fordern, als Direktzuschuss ohne weitere Bedingung. Dafür bekommt Weinbaupräsident Hermann Hohl Unterstützung von Landkreisen, die um ihre Steillagen bangen. Ein bisschen mehr Bescheidenheit wäre aber durchaus angebracht. Denn der Blick auf die Fördermöglichkeiten im Land und seitens der EU zeigt, dass die Wengter durchaus gut bedient sind. Fusionen, neue Rebsorten, Kellererweiterungen, Schädlingsbekämpfung, sogar der Export – das

alles kann seitens staatlicher Stellen gefördert werden. Und droht einmal ein Ernteausfall wegen des Spätfrostes oder rutscht ein Weinberg ab, sind weitere kurzfristige Finanzhilfen möglich. Als Lobby sind die Weinbauern eben bestens vernetzt, der Draht zum Landwirtschaftsministerium ist kurz.

Es ist richtig, dass Steillagen mühselig und teuer in der Bewirtschaftung sind. Ein guter Weg sie zu erhalten, ist die Förderung des Trockenmauerbaus, wie sie jetzt die Kommunen rund um Besigheim verabschiedet haben. Geld gibt es nur für jeden Meter sanierte Mauer. MICHAEL SOLTYS