



Brotbrand

Wie aus altem Brot ein Edelbrand wird

Vom Bäcker zum Schnapsbrenner: Der erste »Brotbrand« aus Kaisers Gute Backstube ist da. Aus altem Brot wird ein Edelbrand. Gleichzeitig ist es ein Beitrag zu einem nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln, die nicht mehr verkauft werden können. Brot-Recycling mal anders.

»Schnäpse, die aus Brot gebrannt werden, sind eine absolute Rarität«, berichtet Geschäftsführerin Birgit Kaiser. Ausgangspunkt für diese Idee war aber nicht der Genussfaktor, sondern die unvermeidliche Überproduktion, die jeden Bäcker vor Herausforderungen stellt.

Hauptabnehmer der alten Brote sind Tafelläden, berichtet Kaiser. Außerdem erhalten zwei Landwirte die alten Brotwaren zum Verfüttern. Doch das reicht der Geschäftsführerin nicht. »Die Idee, Brotschnaps zu entwickeln, hat mich schon eine Weile beschäftigt«, erzählt sie. In Kooperation mit dem Weingut Wild in Gengenbach entstanden im Herbst aus 180 Kilo Bauernbrot 190 Flaschen Brotschnaps. Die Vanille- und Moccanote und die goldbraune Farbe durch die Lagerung im Holzfass verleihen den Bränden einen feinen, milden Geschmack. Die Flaschen werden im Gasthaus »Krone« und im Stammhaus »Der Kaiser« in Ehrenkirchen vertrieben.

iba

Kaffeeduft vom Rebberg

Eine Kaffee-Manufaktur der besonderen Art

Aus einem Wirtschaftsgebäude eines Winzerhauses an den Kaiserstühler Rebbergen dringt köstlicher Kaffeeduft. Und der kommt nicht von frisch gemahlene Kaffeebohnen, sondern von frisch gerösteten. Etwas außerhalb von Jechtingen betreibt Marco Burkhart auf dem elterlichen Weingut seit fünf Jahren eine Kaffeerösterei.

Viel Platz braucht er dafür nicht, sein Betrieb ist ja keine Großrösterei, soll es auch gar nicht sein. Der 39-Jährige, der das Röster-Handwerk nach einem Agrarmarketing-Studium, mehreren Berufsjahren und einer langen Reise durch Lateinamerika erlernte, spricht eher von einer Kaffee-Manufaktur. Denn zur Herstellung eines hochwertigen Produkts kommt es in seinem Metier neben Geduld und einer feinen Nase für die vielfältigen ätherischen Aromen auch auf Handarbeit und auf Fingerspitzengefühl an. Auf das Gespür für die richtige Rösttemperatur, das Timing für die optimale Röstdauer. Und für eine ausgewogene Mischung: Burkhart röstet in seinem 60 Jahre alten, traditionellen Trommelröster mit Gasfeuerung nicht nur sortenreine Arabica-Kaffees wie den bereits mit einer Goldmedaille prämierten »Caracal« oder »Kiboko«, sondern auch wohlschmeckende Blends wie etwa »Timila«, den Espresso-Testsieger von 2014.

Wenngleich immer noch überschaubar, befindet sich der Betrieb im Wachstum. Gingen im Jahr 2015 noch 23 Tonnen Kaffee durch seine Röstanlage, so

waren es im laufenden Jahr schon 35 Tonnen. Marco Burkhart freut sich über diese Entwicklung, will aber niemals auf Kosten der Qualität expandieren.

Am liebsten würde er auf den umliegenden Flächen selbst Kaffee anbauen. Doch das geht trotz aller Sonnenstunden am Kaiserstuhl schon aus klimatischen Gründen nicht: Um zu gedeihen und die kirschförmigen Früchte mit dem bohnenförmigen Kern hervorzubringen, braucht die Kaffeepflanze eine ganzjährig gleichbleibend feucht-warme Temperatur von über 15 Grad. Und die gibt es nur im sogenannten Kaffeegürtel, der sich zwischen dem Äquator und den beiden Wendekreisen rund um die Welt erstreckt.

Aus mehreren Ländern dieses Gürtels bezieht Burkhart in direktem und fairem Vertragshandel die verschiedenen Rohkaffeesorten: die Bio-Plantagen seiner Vertragspartner befinden sich in Brasilien, Kolumbien, Guatemala, Kenia, Sumatra und Indien. Und er besucht sie regelmäßig. Nicht nur wegen der Qualitätskontrolle.

www.rösterei-burkhart.de

ewei



Foto: © privat

Foto: © Breidenbach