

for coffee-lovers

Ausgabe 03/2008 - Juni/Juli/August 2008  
Deutschland 3,80 € / Österreich 4,30 € / Schweiz 7,20 CHF / Belgien 4,50 € / Italien/Spanien 5,10 €

# crema

**RÖSTER  
DES JAHRES**

*Deutschlands bester Röster*



**GUTER KAFFEE**

*Wie ein Prinz mit Kaffee  
armen Kindern hilft*

**COFFEE-  
COCKTAILS**

*Cooler Rezepte  
für heiße Tage*

*Auf der Suche nach dem perfekten*

# ESPRESSO

★ RICHTIG TAMPERN ★ DIE BESTEN MASCHINEN  
★ DER PASSENDE KAFFEE ★ ALLES IM HEFT



**IM TEST: VOLLAUTOMAT VS. KAPSEL**

*DIE BESTE DEUTSCHE RÖSTEREI, GIBT ES SO WAS ÜBERHAUPT? GIBT ES EINEN KAFFEERÖSTER, DER AUS DEN BOHNEN MEHR RAUSHOLT ALS JEDER ANDERE RÖSTER? VIELLEICHT HILFT BEI DER ANTWORT AUF DIESE FRAGE EIN BLICK ÜBER DIE KAFFEETASSE HINAUS.*

**G**ibt es den besten Koch? Den besten Winzer? Vermutlich nicht. Trotzdem gibt es Eckard Witzigmann und es gibt das Château Lafite-Rothschild. Ist also vielleicht doch etwas dran an dem Attribut der Beste? Letztendlich entscheidet doch der eigene Gaumen, was einem am besten schmeckt. In den Gaumen der crema-Redakteure war dies im letzten Jahr verdächtig häufig ein Kaffee von Supremo. Wir verkosten für Sie, liebe LeserInnen zu jeder Ausgabe unzählige Kaffees. Die besten kommen in unsere Rubrik "Bohnen, die lohnen". Und tatsächlich gab es dieses Jahr noch keine crema-Ausgabe, in der es Supremo nicht mit mindestens einem Kaffee in die Topliste geschafft hätte. Daher unser Votum: Supremo ist der Kaffeeröster des Jahres 2008.

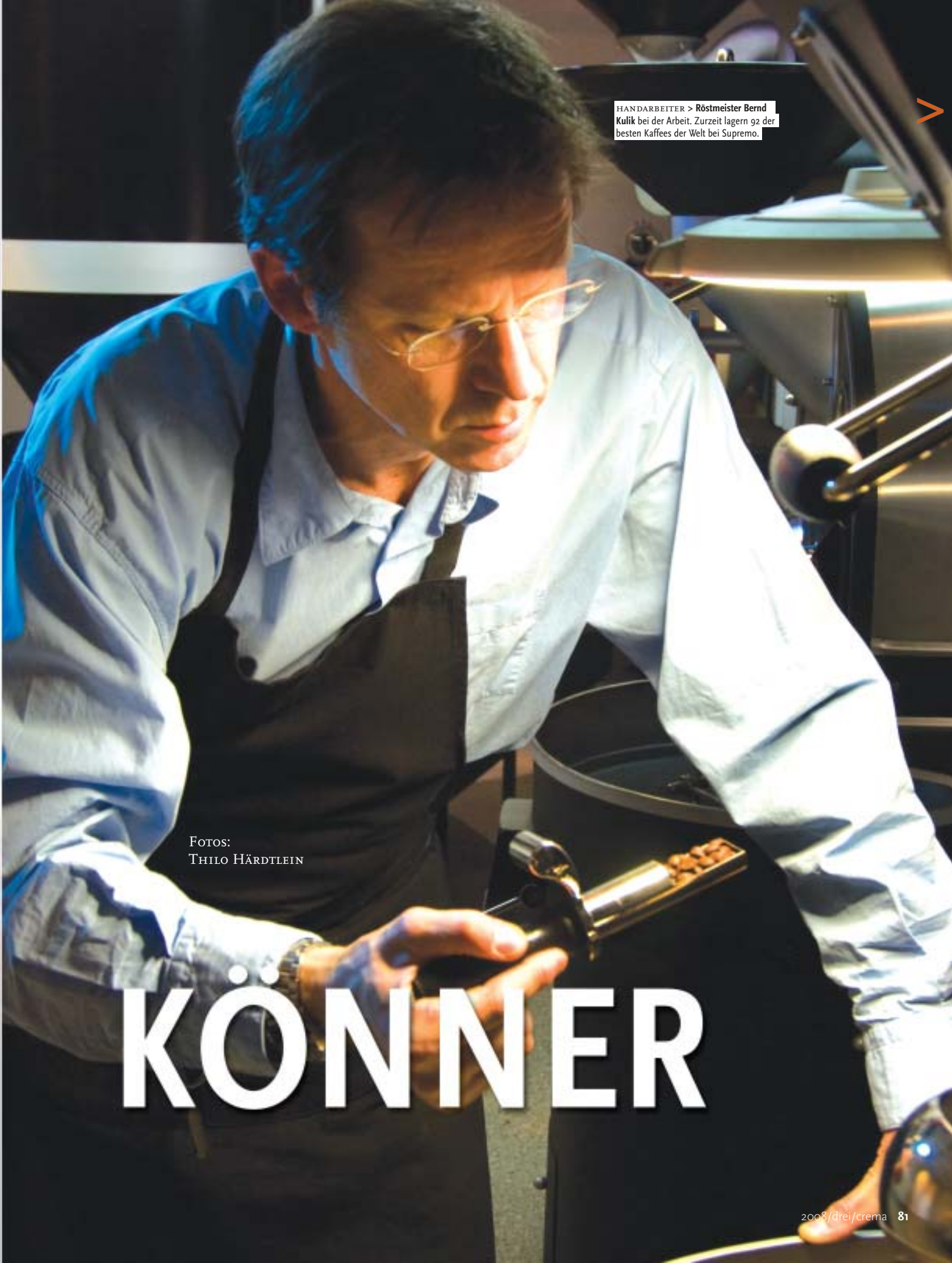
Grund genug also, der kleinen Rösterei in der Nähe von München einen Besuch abzustatten und zu hinterfragen, was denn ihr Erfolgsrezept ist. Eine Frage, die Bernd Braune, der auch im wahren Leben Vater des Familienunternehmens ist, verblüffend einfach beantwortet: "Wir verwenden



RÖSTER DES JAHRES

**KAFFEE**

SUPREMO AUS UNTERHACHING

A man with glasses, wearing a white button-down shirt and a dark apron, is focused on his work. He is holding a metal tool, possibly a portafilter, near a tray of coffee beans. The background shows industrial coffee roasting equipment, including a large metal hopper and a roasting drum. The lighting is dramatic, with strong highlights and deep shadows, creating a professional and intense atmosphere.

HANDARBEITER > Röstmeister Bernd Kulik bei der Arbeit. Zurzeit lagern 92 der besten Kaffees der Welt bei Supremo.

FOTOS:  
THILO HÄRDTLEIN

# KÖNNER

nur die besten Bohnen, achten auf eine perfekte Röstung und einen Service, der familiär und professionell zugleich ist." Ah ja, Danke für das Gespräch Herr Braune, möchte man sagen und von dannen ziehen um seine eigene Rösterei aufzumachen. Wenn das so einfach ist! Ist es natürlich nicht, denn hinter dieser simplen Formel steckt jede Menge Aufwand, Knowhow und Leidenschaft.

Da wäre beispielsweise der Einkauf der Bohnen: "Wir bereisen ständig die Welt und kennen uns bestens aus im Premiumsegment. Da hilft es auch, dass wir als Juroren bei Kaffeeauktionen wie dem Cup of Excellence in den Anbauländern tätig sind. Dort bewerten wir die besten Ernten und kennen dadurch natürlich auch die Kaffeebauern persönlich. Wenn möglich, versuchen wir dann immer beim Erzeuger zu kaufen und die Bauern auch direkt zu bezahlen", sagt der Mann, der das Jahrtausend noch als erfolgreicher Softwareunternehmer im Silicon Valley begann. Nach dem Verkauf seiner Firma und der Rückkehr nach München machte er seine Leidenschaft für besten Kaffee zum Beruf und gründete gemeinsam mit sechs Familienmitgliedern Supremo.

Wenn der Kaffee eingekauft ist, sorgt ein Netzwerk von Händlern und Lieferanten dafür, dass die Säcke mit den grünen Bohnen nach Deutschland kommen. "Oft kaufen wir von einer Ernte nur einen Sack. Nicht weil wir nicht mehr kaufen möchten, sondern weil es einfach nicht mehr von dieser Sorte gibt. Es kann vorkommen, dass eine Plantage nur eine winzige Menge an Kaffee liefert, dieser aber durch Lage und Anbau einzig-



01



02

**Näher an der Bohne** 01 Die – noch grünen – Bohnen lagern in Deutschlands einzigem Kaffee-Humidor. Darunter auch so seltene Sorten wie der Kopi Luzwak. 02 & 03 Selbst modernste Maschinen übernehmen nicht die eigentliche Kunst des Röstvorgangs: den perfekten Moment zu finden, in dem die Bohnen aus der Trommel gelassen werden. 04 Im hauseigenen Café hat man nicht nur einen Blick auf die Röstung, man kann deren Ergebnisse auch gleich kosten. 05 Cooles Röstambiente in Farblicht getaucht.



03



artig ist. Dann schlagen wir zu", erklärt Bernd Braune den Terroir-Gedanken von Supremo.

Wenn der Kaffee dann schließlich in München-Unterhaching angekommen ist, setzt sich diese Qualitätsphilosophie in der Lagerung fort: "Wir lagern den Kaffee im ersten und einzigen Kaffee-Humidor Deutschlands. Auf über 400 Kubikmeter vollklimatisierter Lagerfläche ist das in dieser Form einzigartig", so der sympathische Qualitätsfanatiker. Im eigenen Labor prüfen Bernd Braune und sein Röstmeister und Schwiegersohn Reinhard Kulik jede Lieferung mit Akribie. Zurzeit lagern 92 Ernten in seinem Kaffee-Humidor und warten darauf, auf den Punkt geröstet zu werden.

Damit wären wir auch schon beim nächsten Fakt, der diese liebenswerte Rösterei auszeichnet: dem Röstverfahren. "Unser Röstmeister röstet in seinem eigenen Reinraum und tüftelt ständig an den besten Röstmethoden und Wärmekurven. Wir können ziemlich alle Kaffeegeschmacksnuancen erreichen. Bei Supremo sind wir aber trotz allem Puristen. Zwar wird bei den Anlagen und Methoden schon ein gehöriger Aufwand betrieben, aber wenn es um die Kaffeebohne geht, bleibt es bei der Handarbeit. Wir verwenden weder Aromaöle noch löschen wir die Röstungen mit Wasser ab", erklärt Braune.

So viel Qualitätsanspruch spricht sich auch herum, sagt Braune: "Wir verschicken einige unserer speziellen Espressomischungen sogar nach Italien. Auch die Kaffeefreunde dort wissen eben, was gut ist".



01



02

**Qualität ist Trumpf** 01, 02 & 03 Für eine Rösterei in dieser Größe ungewöhnlich: das eigene Kaffeelabor. Für Supremo eine Selbstverständlichkeit, um die Qualität jeder Lieferung zu prüfen. 04 Es werden sowohl Espresso als auch Filterkaffees geröstet. 05 Sohn Raphael und Tochter Bianca bei der Qualitätskontrolle. 06 Bernd Braune an der Kaffee-Bar im neuen Unternehmenssitz in München-Unterhaching. 07 Auf jeden Fall einen Besuch wert: der kleine Laden, die Rösterei und das Café.



03



04



05



*"Wir verschicken einige unserer speziellen Espressomischungen sogar nach Italien. Auch die Kunden dort wissen eben, was gut ist"*

*Bernd Braune von der Rösterei Supremo*

