

Aus wahrhaftiger Liebe zum Kaffee

Agentur-Geschäftsführerin und jetzt Frau Barista: Anja Kürschner hat die Gunst des Kaffees genutzt

Von Murtaza Akbar



Sie legt großen Wert auf Qualität: Anja Kürschner hat sich für ihre Kaffeebar „kaffee-gunst“ für eine zweigruppige Handhebelmaschine des holländischen Traditionsunternehmens Kees van der Westen entschieden. Zwei Spezialitätenkaffees von den Frankfurter Röstern Backyard Coffee sowie Hoppenworth & Ploch hat die Neu-Isenburgerin dauerhaft auf ihren Mühlen.

„Ich hatte schon immer die meisten Kaffeemaschinen in meinem Bekanntenkreis“, sagt Anja Kürschner. Jetzt hat die Geschäftsführerin einer Kommunikationsagentur ihren (Kaffee)-Traum verwirklicht – und nach mehreren Jahren Arbeiten in einer Frankfurter Kaffeerösterei als Barista ihre eigene Kaffeebar „kaffee-gunst“ in der Kronengasse eröffnet. Sie möchte damit auch einen Beitrag leisten, den Alten Ort aufzuwerten – und natürlich die Liebe zum Kaffee weitergeben.

Gut zehn verschie-

dene Maschinen oder Arten, um Kaffee zuzubereiten, kann Anja Kürschner in besten Zeiten in ihrem privaten Haushalt Gästen anbieten. Aus ihrer Leidenschaft für Kaffee hat die Neu-Isenburgerin jetzt eine berufliche Passion gemacht. Nach vielen Seminaren, Weiterbildungen und Workshops bei mehreren Kaffeegurus in Deutschland, hat sie vor vier Jahren über die Volkshochschule Neu-Isenburg selbst Espresso-Seminare angeboten. „Da bin

ich komplett auf den Geschmack gekommen, meine Liebe zum Kaffee zum Beruf zu machen“, sagt die zweifache Mutter und Geschäftsführerin der Kommunikationsagentur Wortwahl in Neu-Isenburg. Deshalb ist sie neben ihrer Agentur-tätigkeit als Mitarbeiterin im Café der Frankfurter Rösterei Hoppenworth & Ploch eingestiegen und hat es in mehreren Jahren zur Kaffeeexpertin, genannt Barista, gebracht, die auch Kaffeeverkostungen, in Fachkreisen Cuppings, abhält.

Beerig, karamellig, süß oder mit Zitrusnote

Dass Kaffee(bohne) nicht gleich Kaffee(bohne) ist, kann Anja Kürschner tiefgehend erläutern: „Das Ursprungsaroma jeden Kaffees hängt von vielen Faktoren ab, von der Art der Bohne, Klima, Anbauhöhe, Bodenart, Mono- oder gemischte Kultur und vie-

les mehr.“ Nach der Ernte beeinflusst die Aufbereitungsart der Bohnen den Geschmack, je nachdem, ob die Kaffeekirschen als Ganzes getrocknet oder geschält, gewaschen und dann getrocknet werden. Auch die Ernteart macht einen Qualitätsunter-

schied, etwa ob die reifen Bohnen per Hand gepflückt werden oder ob eine Maschine alle Bohnen aberntet. All das beeinflusst das Aroma, das der Kaffee von sich aus mitbringt. Hat er eher beerige oder Zitrusnoten, ist er süß oder mutet er karamellig an?

„Der Röster muss diese Aromen dann bestmöglich zur Geltung bringen, harmonisch abgestimmt mit den Röstaromen. Dafür sollten

die Bohnen nicht zu dunkel geröstet sein. Wenn zum Beispiel Espressobohnen glänzend ölig aussehen, schmeckt man meist nicht mehr viele Ursprungsaromen, sondern vorwiegend Röstaromen und Bitterstoffe. Eine Entdeckung war für mich Filterkaffee, der nie bitter schmeckt, auch nicht, wenn er abkühlt. Erstaunt hat mich auch, wie unterschiedlich Kaffees schmecken können“, sagt Anja Kürschner, die auch Barista-Workshops und Kaffeeverkostungen anbietet – sowohl für Interessenten als auch für Firmen etwa als kleines Event. „Ich möchte allen Kaffeefans die Chance geben, mal selbst unter Anleitung an einer professionellen Handhebelmaschine Espressoshots zu ziehen. Das ist schon was Besonderes“, betont die Barista und ergänzt: „Auch Espressokunde, Milch aufschäumen und Latte Art, bei der schöne Bilder in den Cappuccino gegossen werden, sind natürlich beliebt.“

Kaffee viel mehr als nur ein Wachmacher

Sie möchte, dass ihre Gäste ihren Kaffee genießen. „Es war für mich wichtig, einen schönen Platz zu finden, an dem sich die Gäste wohlfühlen. Der Alte Ort in Neu-Isenburg ist dafür perfekt“, sagt Anja Kürschner. Sechs Monate hat sie das knapp 20 qm große Ladengeschäft in der Kronengasse 18 nebenher komplett renoviert und umgebaut. „Kaffee ist so viel mehr als nur ein Wachmacher. In vielen Ländern verbinden die Menschen damit eine Pause, eine kleine Erholung oder ein angenehmes Gespräch mit Freunden, Kollegen oder einem anderen Kaffeegenießer“, sagt sie und ergänzt mit einem Schmunzeln: „Es gibt ja auch kaum was Schöneres als ein frisch gebrühter Kaffee.“



Hellere Bohnen haben mehr Aroma: Sind die Kaffeebohnen sehr dunkel und glänzend ölig, schmeckt man meist nicht mehr viele Ursprungsaromen, sondern vorwiegend Röstaromen und Bitterstoffe.



Latte Art oder wie kommt das Bild in den Cappuccino? Richtige Konsistenz des Milchschaums, richtige Gießtechnik und natürlich ganz viel Übung. In ihren Barista-Workshops zeigt Anja Kürschner, wie's geht.