



Kaffeesommelier Valentin Hofer
beim ff-Termin in seiner Rösterei
in Völs

Die Kunst der richtigen Röstung

Was anderen der Wein, ist ihm der Kaffee: Valentin Hofer ist Röstmeister und Südtirols erster Kaffeesommelier. Ein Beruf, der ihn erst recht auf den Geschmack der Bohne gebracht hat.

Es zischt und faucht im großen Kupferkessel, in der Luft hängt der intensive Geruch von gerösteten Kaffeebohnen. Kritisch blickt Valentin Hofer durch ein Schau-glas in den Röstofen und nimmt mit einem kleinen Schieber eine Probe.

„Na, ein bisschen brauchen die noch“, sagt der 41-jährige Völser und wartet geduldig weiter ab. Der Röstvorgang ist beinahe abgeschlossen, die richtige Feinabstimmung ist dabei eine Frage von Sekunden. Immer wieder nimmt er eine Stichprobe aus dem Kessel, um sie mit der vorhergegangenen Röstung zu vergleichen. „So, jetzt passt es.“ Prasselnd ergießen sich die heißen Bohnen auf das Kühl-sieb; ein aromatischer Duft dringt hinaus zur Straße und mischt sich in der Völser Handwerkerzone mit dem Geruch frischer Sägespäne.

Valentin Hofer ist Röstmeister, der erste, der sich in Italien „Kaffee-Experte“ und „Chef-Diplom-Kaffeesommelier“ nennen darf. In Völs am Schlern betreibt er seine eigene Rösterei. Eine kleine Produktionshalle, ein Röstofen, Tanks für die verschiedenen Sorten, dutzende Jutesäcke, eine Abfüllmaschine. Mehr braucht

es für eine gute Kaffeemischung eigentlich nicht. Wer dabei aber an Pulver aus der Vakuumverpackung denkt, ist in seinem Kaffeehorizont ziemlich beschränkt. Das merkt man schnell im Gespräch mit dem leidenschaftlichen Kaffeeexperten,

„Kaffeetrinken soll ein bewusster Genuss werden.“

Valentin Hofer, Röstmeister und Kaffeesommelier

der täglich bis zu acht Tassen Kaffee zu sich nimmt – „mit Genuss“, wie er betont. „Kaffeebohnen müssen frisch gemahlen werden. Im Pulver ist doch kein Aroma mehr enthalten“, schüttelt er verständnislos den Kopf. Hofer findet es vor allem schade, wie „hilflos“ die Konsumenten beim Thema Kaffee sind. „Und nicht nur die Konsumenten selbst, auch die Gastwirte wissen kaum, was sie da genau servieren.“

Wie kommt man als Südtiroler denn auf die Idee, selbst Kaffee zu produzieren? Es war im Jahr 1994, Valentin Hofer hatte eigentlich im Sinn, einen Gastbetrieb zu übernehmen. Zufällig machte er Be-

kanntschaft mit einem Völser Tüftler, der neben der Erfindung von Knödelmaschinen und der Herstellung von Eis eben auch mit dem Rösten von Kaffeebohnen begonnen hatte. Eine Welt, die den gelernten Koch und Gastronomen Hofer so sehr faszinierte, dass er den Betrieb übernahm und mit eigenen Röstverfahren und Mischungen zu experimentieren begann.

Die hohe Kunst der Kaffeeherstellung musste Hofer erst lernen. Zwar war er während seiner Hotel-fach-Ausbildung in Kontakt mit Genuss, Aromen und natürlich auch mit Kaffeemaschinen gekommen, „aber das Thema Kaffee ist hier bei uns eigentlich kein Thema“. Also holte er sich das Know-how im Ausland. Nach Lehrgängen, Schulungen, Seminaren und Kongressen hat er nicht nur sein Wissen rund um die Röstung perfektioniert, sondern als erster Südtiroler auch die Autorisierung zum Kaffeetrainer vom Kaffee-Weltverband SCAE erhalten. Mittlerweile darf er selbst Schulungen rund um die braune Bohne abhalten und Diplome ausstellen.

Dabei ist Valentin Hofer erst durch seinen Beruf zum passionierten Kaffeetrinker



Fotos: Alexander Alber

Rund 20 Minuten röstet Valentin Hofer die Rohbohnen bei knapp 220 Grad. Dadurch können sich die 800 verschiedenen Aromen so entfalten, wie er es wünscht.



Der Röstmeister

Valentin Hofer, Jahrgang 1969, röstet in Völs am Schlern eigene Kaffeemischungen unter der Hausmarke „Caffè Caroma“. Als Kaffeesommelier ist es ihm ein besonderes Anliegen, das Bewusstsein für Kaffeegenuss und -qualität zu stärken. Die Lust am Kaffeetrinken ist ihm durch seinen Beruf nicht vergangen: Bis zu acht Tassen Kaffee am Tag sind es gewöhnlich, die er zu sich nimmt. Ohne Nebenwirkungen, wie er sagt, denn die kommen schließlich nur von schlechter Kaffequalität.

geworden. Früher, das gibt er zu, habe er das dunkle Getränk nicht weiter als etwas Besonderes genossen. Aber als Kind, daran erinnert sich Hofer, der als eines von zwölf Kindern einer Bauernfamilie in Völs aufgewachsen ist, habe er sich „richtig darum gerissen, den Kaffee mahlen zu dürfen, das hat so gut geduftet“.

Vor der Rösterei parkt ein orangefarbener Fiat 500 mit „Caffè Caroma“-Aufkleber und dem Logo seines Betriebs. Neben den aromatischen Bohnen ist der Wagen Valentin Hofers zweite große Leidenschaft. Ursprünglich hatte er ihn hauptsächlich der Farbe wegen gekauft, die so gut zum Firmenlogo passt. Lange hat es aber nicht gedauert, bis sich ein zweiter Oldtimer dazugesellt hat, wieder ein Fiat, diesmal allerdings ein 124 Spider. Viel Zeit bleibt dem Unternehmer zwar nicht, um mit den Autos durch die Gegend zu fahren, schließlich erfordert nicht nur die Kaffeeproduktion selbst ihre Zeit, sondern auch die Schulungen, mit denen Hofer die Sinne der Kaffeekonsu-

menten schärfen will. „Aber am Wochenende nehmen wir uns nach Möglichkeit schon die Zeit für Ausflüge“, wirft seine Frau Irmgard vom Schreibtisch aus lachend ein. Sie kümmert sich vor allem um Buchhaltung und Organisation des Betriebs, der derzeit drei weitere Mitarbeiter beschäftigt.

Kaffeekannen, Mokkamaschinen und Kaffeemühlen reihen sich im Eingangsbereich, in dem der Verkaufsraum und die Verwaltung untergebracht sind, aneinander. Nicht etwa fünf oder zehn Stück, es sind hunderte Modelle, die Valentin Hofer hier gesammelt hat. Darunter, auf der kleinen Anrichte, fein säuberlich beschriftete Schalen mit dem zweitwichtigsten Handelsgut weltweit: Kaffeebohnen in allen Größen, Farben und Formen. Prüfend schnuppert der Röstmeister an ihnen, lässt sie wie kostbare Perlen durch die Finger gleiten. Die Augen blitzen, wenn Hofer einen Gesprächspartner vor sich hat, der sein Interesse an den duf-

tenden Bohnen teilt, ihren Geschmack und ihre Besonderheiten wertzuschätzen weiß. „Ich habe eine gewisse Sucht nach Wissen“, meint er verschmitzt. „Wenn man einmal begonnen hat, sich intensiv mit Kaffee auseinander zu setzen, lässt es einen nicht mehr los.“

Wie ein wandelndes Kaffeexikon erläutert er das „Cupping“, das fachgerechte Degustieren, erzählt von den verschiedenen Erntemethoden, die er auf einer Kaffeeplantage in Tansania selbst geübt hat. Mit derselben Leidenschaft eines Weinsommeliers spricht er von fruchtigen, nussigen oder harzigen Aromen, von Säurenoten und von natürlicher Süße. „Kaffee ist ein Thema, über das man mit fast niemandem sprechen kann“, bedauert er. Den Drang, sein Wissen weiterzugeben und andere in die Welt der Kaffeervielfalt ein- und weiterzuführen, verspüre er deshalb umso stärker. „Das Kaffeetrinken soll wieder zu einem bewussten Genuss werden.“

Judith Innerhofer