Lifestyle-Coffee-Magazine | **Edition 124** | 882728 | ISSN 2194-8089 | www.coffee-capital.com

COFFEE | CAPITAL

COFFEESHOP | BARISTA | ROASTER | OCS | BAKERY | SHOP | TO-GO | CONSUMER

DIE WASSERRÖSTUNG

Astoria Hybrid

LEKKERLAND: NEUES SHOPKONZEPT

SÜDBACK

Kombi Dämpfer

ESPRESS IT

Explosive Drinks

DT. KAFFEEVERBAND: IN DIE TASSE GESCHAUT

Interview: Olga Gallina

Stress-frei ins Snack-geschäft

Pressesendung. Entgelt bezahlt
PARTNERS GMBH, Schiedamsdiek 2
61130 Nidderau, Deutschland

ES-Verlag GmbH - Schiedamsdiek 2 - 61130 Nidderau
ZKZ 82728, PVSt
Deutsche Post
PRESSEPOST
11940 / 170 / 33
Die Kaffee-Privatrösterei Olga Sabristova
Frau Olga Gallina
Schwerinstr. 23
40477 Düsseldorf

coffee|capital: Frau Gallina, woher kommt die Leidenschaft für Kaffee?

Olga Gallina: Die Leidenschaft für Kaffee hat sich bei mir nach und nach entwickelt. Seitdem ich vor fast 15 Jahren durch einen Job an einer Kaffeebar zum ersten Mal mit Kaffee in Berührung gekommen bin, ist meine Leidenschaft immer weiter gewachsen. Ich habe festgestellt, wie unterschiedlich verschiedene Kaffees sein können – je nach Varietät und Herkunftsland – und ich habe gemerkt, wie viel man mit der richtigen Zubereitung aus diesen Bohnen herausholen oder aber kaputtmachen kann.

c|c: Können Sie uns kurz Ihren bisherigen Werdegang erläutern?

OG: Nachdem ich 1995 nach Deutschland gekommen bin, hatte ich verschiede Anstellungen. Schließlich war ich auch in der Gastronomie beschäftigt und habe dann einige Jahre an verschiedenen Kaffeebars gearbeitet und diese teilweise mit aufgebaut.

Neben der Arbeit habe ich mich privat weitergebildet und unter anderem die Prüfungen Level 1 und 2 des Zertifizierungsprogramms der SCAE absolviert. Nach dieser Barista-Ausbildung wollte ich mehr erfahren und bin als Angestellte in eine Düsseldorfer Rösterei gewechselt, wo ich das Rösthandwerk dann auch praktisch erleben konnte. Nach knapp einem Jahr habe ich 2011 den Sprung in die Selbstständigkeit mit einer eigenen Rösterei und Kaffeebar gewagt.

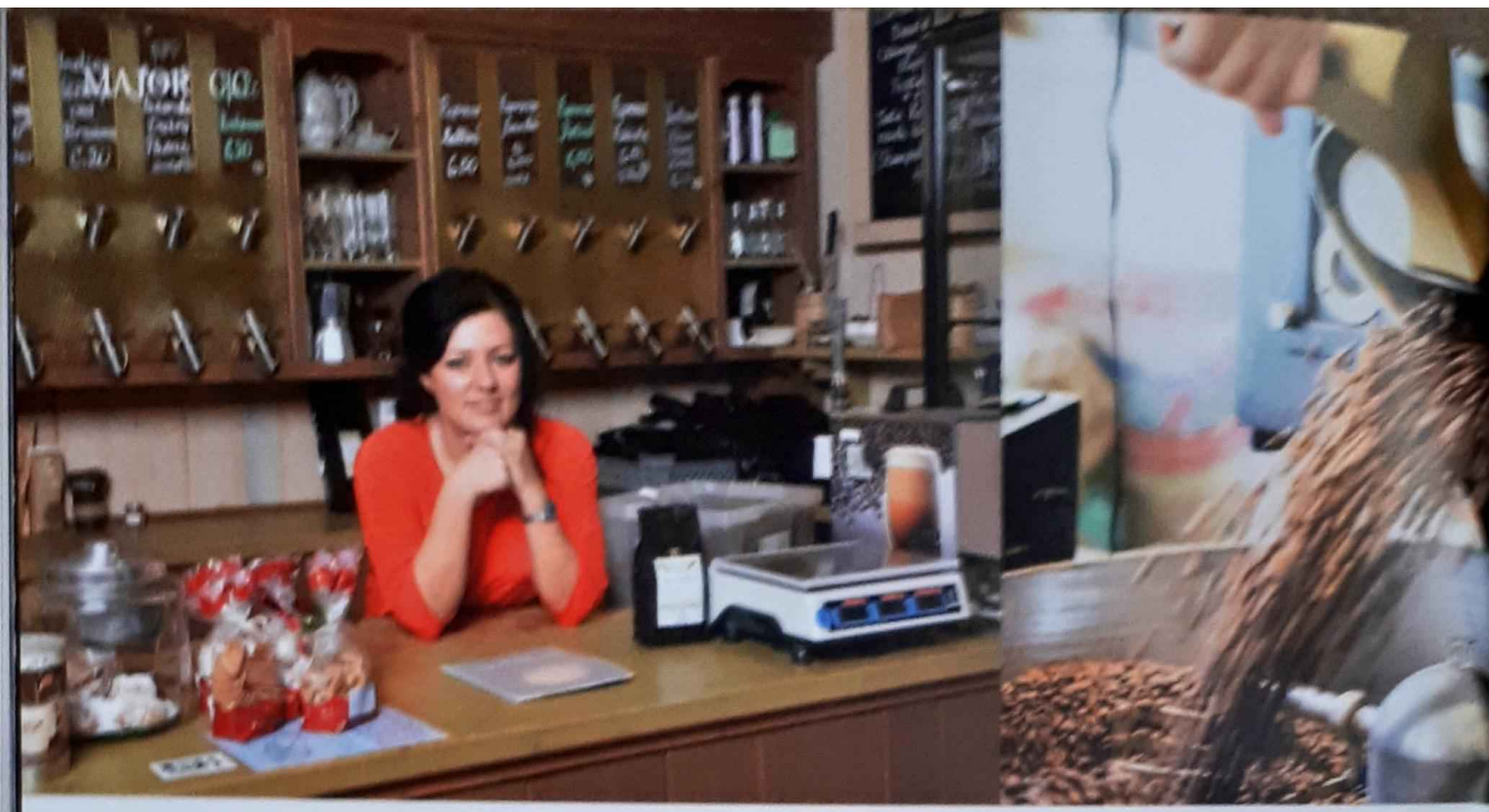
c|c: Wie hat Sie die Zeit in der Düsseldorfer Rösterei auf Ihrem weiteren Weg und aktuell in Ihrem Café beeinflusst?

OG: Zum einen hat das hautnahe Rösterlebnis mein Interesse geweckt und mir einen ganz neuen Bereich rund um das Thema Kaffee aufgezeigt. Zum anderen habe ich

---

DIE KAFFEE PRIVATRÖSTEREI
OLGA SABRISTOVA
SCHWERINSTR. 23
40477 DÜSSELDORF
WWW.DIE-KAFFEE.DE
OLGA.SABRISTOVA@DIE-KAFFEE.DE

MIT OLGA GALLINA



aber auch gesehen, wie der eigenen Kreativität Grenzen gesetzt werden, wenn man nicht sein eigener Chef ist. Und damit war das praktisch mein Sprungbrett in die Selbstständigkeit.

c|c: In Ihrem Café werden über 20 verschiedene Sorten frisch geröstet und verkauft. Können Sie uns die Bandbreite näher erläutern?

OG: Die Vielzahl an Kaffeesorten ist ein Ergebnis genau dieser Kreativität – sehr zum Leidwesen meines Mannes, der sich im Hintergrund um die Zahlen kümmert und dem ein kleineres Sortiment vermutlich lieber wäre. Aber ich entdecke an so vielen Rohkaffees etwas Spannendes, dass ich unbedingt versuchen möchte, aus den Bohnen auch das herauszuholen, was in ihnen steckt. So werden sie dann Teil meines Sortiments. Und wenn man bedenkt, dass Kaffee rund um den Äquator angebaut wird, wie viele verschiedene Varietäten es gibt und dass diese Bohnen unterschiedlich aufbereitet werden können, dann sieht man, dass hier schnell einiges zusammen kommen kann.

c|c: Was sind hierbei die Favoriten Ihrer Kunden und warum?

OG: Das ist ganz unterschiedlich und natürlich abhängig vom jeweiligen Geschmack der Kunden. Von der reinen Menge kann man sagen, dass die Kaffees aus Brasilien und klassische Espressomischungen sehr gut angenommen werden. Diese Sorten sind eher „Mainstream" und treffen einen breiteren Geschmack, ganz im Gegensatz zu beispielsweise natürlich aufbereiteten äthiopischen Kaffees, deren außergewöhnliches Aroma man schon mögen muss. Aber insbesondere hierfür gibt es auch viele Liebhaber.

c|c: Was ist für Sie ein „no go" bei der Kaffeezubereitung?

OG: Es gibt, denke ich, nicht DAS no go. Aber ich denke, es ist nicht gut, wenn man sich bei der Kaffeezubereitung nicht 100% mit dem Produkt auseinandersetzt. Denn nur wenn die richtige Bohne mit der richtigen Zubereitung zusammenkommt, dann kann man auch ein perfektes Ergebnis bekommen.

c|c: Welche Siebträgermaschinen kommen zum Einsatz und nach welchen Kriterien wurden diese ausgewählt?

OG: In meiner Ladenrösterei steht eine 3-gruppige La Marzocco Strada EP. Das ist eine super Maschine, die alles hat, was ich brauche.

Wenn man so viele verschiedene „sensible" Kaffees hat, ist es wichtig, dass die Maschine sehr präzise ist und sich genau auf die Bedürfnisse der jeweiligen Sorten einstellen lässt. Neben der Möglichkeit, die Temperatur für jede Brühgruppe und den Dampfkessel einzeln zu steuern, kann man mit der Strada auch den Druck während des Brühvorgangs steuern. Das ergibt tolle Möglichkeiten, das Beste aus dem jeweiligen Kaffee herauszuholen.

c|c: Es heißt, dass viele Ihrer Kunden sogar ihre eigenen Kaffeebecher mitbringen. Können Sie uns das näher erläutern?

OG: Nachhaltigkeit ist ja nicht nur ein Thema für den Produzenten im Anbauland. Wir versuchen auch die Umwelt so wenig wie möglich zu belasten. To-go ist nach wie vor ein riesiges Thema und der Anteil wächst noch weiter – aber damit auch der Müll. Deshalb versuchen wir die Kunden zu motivieren, ihre eigenen Mehrwegbecher mitzubringen und bei uns füllen zu lassen.

Das Gleiche gilt im Übrigen auch für den Verkauf von Bohnen. Viele unserer Kunden kommen mit ihren Aufbewahrungsdosen zu uns und lassen sich die Bohnen direkt einfüllen. Das spart sehr viel Verpackung und wird von uns auch mit einem reduzierten Preis „belohnt".

c|c: Nach welchen Kriterien wählen Sie die von Ihnen verwendeten Kaffeebohnen aus, worauf legen Sie hierbei besonderen Wert?

OG: Wichtig ist für mich, dass ich weiß, wo die Bohnen herkommen und dass der Bauer einen angemessenen Preis dafür bekommt – auch wenn ich selber keinen direkten Kontakt zu den Bauern haben kann. Die Nachverfolgbarkeit ist ein wichtiges Thema.

Abgesehen davon ist mir natürlich immer wichtig, dass die Qualität der Bohnen hervorragend ist und dass der Rohkaffee etwas Besonderes hat, was mich reizt und das ich „herausarbeiten" möchte.

c|c: Gibt es bevorzugte Anbaugebiete?

OG: Nein, eigentlich nicht. Jedes Land hat eine eigene Charakteristik und ein

zelne Microlots können durchaus sehr unterschiedlich sein, auch wenn Sie aus der gleichen Region stammen. Das ist dann auch abhängig von dem Alter der Pflanzen, dem Boden, der Bepflanzung in der Nähe usw.
Momentan gefallen mir aber Kaffees aus Kolumbien sehr gut, die sind oftmals sehr komplex. Aber auch äthiopische und mittelamerikanische Kaffees mag ich sehr.

c|c: Arbeiten Sie dabei auch direkt mit Kaffeebauern zusammen?

OG: Ich hatte einige Male persönlichen Kontakt zu Kaffeebauern, habe aber noch keine Reise in die Ursprungsländer gemacht. Das steht hoffentlich im kommenden Jahr auf dem Programm. Aber dank der modernen Technologie habe ich schon einige Kaffees direkt von Kaffeebauern bezogen. Eine Internetplattform bringt Produzenten und Röster zusammen und hilft bei der Abwicklung des Geschäfts. So ist Direct Trade auch möglich, ohne direkt ganze Container zu kaufen.

c|c: Welche Rolle spielt Filterkaffee in Ihrem Café?

OG: Eine immer größere. In den letzten Jahren ist Filterkaffee sehr stark als Trend zurückgekommen. Wir haben auch einige Sorten, die wir extra als Filterkaffee rösten und im Laden bieten wir verschiedene Formen der Zubereitung an. Dies reicht vom Handfilter bis hin zur sehr aufwändigen Zubereitung im Syphon.

c|c: Was gilt es bei der Zubereitung von Filterkaffee besonders zu beachten?

OG: Hier ist natürlich die Wahl der richtigen Bohne sehr wichtig. Und die Filterkaffeezubereitung ist eine Zeremonie, die etwas entschleunigendes hat.
Anders als beim Espresso, den man schnell macht und schnell trinkt, sollte man sich beim Filterkaffee Zeit nehmen. Das sollte man auf jeden Fall beachten. Und ich rate jedem dazu auszuprobieren, welche Parameter für einen selbst die besten sind. Kaffeemenge, Wassertemperatur, Brühzeit – da gibt es viele Stellschrauben und es macht unglaublich Spaß, damit zu spielen.

c|c: Welche aktuellen Trends lassen sich in Sachen Kaffee und Heißgetränke erkennen?

OG: Neben dem Trend hin zu Spezialitätenkaffee im Allgemeinen liegt kalter Kaffee – egal ob als Cold Brew, Cold Drip oder neuerdings als Nitro Coffee, der mit Stickstoff versetzt ist – im Trend und ist gerade im Sommer der absolute Renner.

c|c: Welche Kaffeekurse und Schulungen bieten Sie in Ihrer Rösterei an?

OG: Aktuell biete ich zwei Mal im Monat Gruppenkurse zum Thema Kaffee an, bei denen ich einen kleinen Rundumschlag mache – sowohl theoretisch als auch praktisch. Hier geht es um Bohnenvarietäten, Anbaugebiete, Aufbereitungsmethoden, Röstungen und natürlich die richtige Zubereitung. Dazu gehört auch ein kleines Cupping, in dem verschiedene Kaffeesorten probiert werden, die unterschiedlich zubereitet wurden.
Darüber hinaus biete ich individuelle Schulungen an, bei denen die Teilnehmer entscheiden können, was wir machen – Theorie, Maschinenkunde, praktisches Training oder auch Latte Art.

c|c: Was wäre für Sie eine ganz besondere Herausforderung in Sachen Kaffee bzw. Heißgetränkespezialitäten?

OG: Ich sehe jeden Tag als Herausforderung an. Man muss seine Röstungen und Maschinen auf das Wetter einstellen, ich bekomme immer wieder unterschiedliche Bohnen, die mich herausfordern. Und in jedem Jahr fallen die Ernten anders aus.
Und nicht zuletzt ist es eine Herausforderung, meine Kunden jeden Tag davon zu überzeugen, dass mein handwerklich gerösteter Kaffee besser ist als industrieller Kaffee.

c|c: Eine Frage zum Schluss: Was ist Ihr persönlich liebstes Heißgetränk?

OG: Ich habe eigentlich keins. Das kommt immer auf die Situation und meine Stimmung an. Ein sehr guter Espresso nach dem Essen kann genauso gut sein wie ein Cappuccino beim Sonntagsfrühstück oder ein Cold Brew an einem heißen Sommertag.
Und Tee darf es natürlich gerne auch mal sein – schließlich komme ich aus Zentralasien.

c|c: Frau Gallina, wir bedanken uns recht herzlich für das Interview.