



FAIRTRADE KAFFEE

Nachdem Feuchtgebiete-Autorin und Kaffee-Röster-Gattin Charlotte Roche in einer Talkshow großspurig behauptete, ihr Mann wäre der einzige auf diesem Planeten, der es schafft, fair gehandelten Kaffee zu rösten, der wirklich gut schmeckt, habe ich das zunächst für eine ziemlich platte PR Masche gehalten. Obwohl ich auch der Ansicht war, dass dieser Titel noch zu vergeben war, hat es zunächst nicht gereicht, um bei mir einen Impulskauf auszulösen. Erst Monate später war es dann soweit, dass ich meinem Lieblingsröster [Hagen Kaffee](#) untreu geworden bin um zumindest einmal bei [VAN DYCK](#) in Köln zu bestellen.

Ich habe großen Respekt vor Leuten, die sich mit Leib und Seele einem Produkt verschreiben. Wenn Perfektion vor Gewinnmaximierung und Nachhaltigkeit vor dem eigenen Profit steht, dann bin ich wirklich beeindruckt. Bei VAN DYCK scheint das der Fall zu sein. Während andere Kaffee-Röster vielleicht eine oder zwei Fairtrade Sorten im Programm haben, gibt es bei VAN DYCK ausnahmslos fair gehandelten Bio Kaffee. Und zwar ohne großes Siegel-Tam-Tam sondern ganz unaufgeregt und selbstverständlich.

Bestellt habe ich die beiden preisgekrönten Espresso Mischungen "**Adorno**" und "**Ehrenfelder**" sowie ein Paket der Mischung "**Hausfreund**" - die besonders gut für Milchgetränke geeignet sein soll. Ganze Bohnen - versteht sich von selbst.

Fangen wir hinten an: Die Sorte "**Hausfreund**" hat mich nicht überzeugt. Im Latte Macchiato eher etwas schwach und unauffällig, hinten raus mit einer leichten Nescafe-Note - nicht so nach meinem Geschmack. Weil es keine ausgewiesene Espresso Mischung ist, sondern eine "*Ideale Mischung für Vollautomaten, Café Crème und alle Milchgetränke*" mag es sein, dass ich hier einfach nicht zur Zielgruppe gehöre. Aus dem Vollautomaten-Alter bin ich raus, Café Crème ist auch nicht mein Ding. Lediglich beim Latte will ich mir eine Urteil erlauben. Wie gesagt. Vielleicht bringt der Kaffee im Vollautomat gute Ergebnisse - mit meinem Siebträger habe ich es nicht geschafft einen überzeugenden Latte Macchiato zuzubereiten.

Aber jetzt kommt's: Espresso "**Adorno**" - 2012 mit der Goldmedaille der deutschen Röstergilde ausgezeichnet - und was soll ich sagen - zu Recht! Ein grandioser Espresso, tolle Crema, kräftiges komplexes Aroma, kein Bisschen bitter - einfach perfekt. Bio, Fairtrade und lecker - soll noch einmal einer sagen das geht nicht.

Der Espresso "**Ehrenfelder**" setzt sogar noch einen drauf. Auch wenn er von der Röstergilde nur Silber bekommen hat, für mich fällt die Wertung anders herum aus. Noch ausgewogener und mit einer leichten Schokoladennote im Abgang - ganz großes Kino!

Fazit: Ich habe einen neuen Lieblingskaffee! Der "Ehrenfelder" kommt auf jeden Fall auf meine Liste der kulinarischen Superlativen. Ich finde es wirklich wichtig, fair gehandelten Kaffee zu kaufen und bin gerne bereit dafür € 21,- pro Kilo zu zahlen.