

Kaffeerösterei Reinhardt in Burgstädt

Mitglied seit Juni 2016

„Wenn man mich für eine Idee begeistern kann, bin ich dabei. Die Entwicklung der Region liegt mir schon immer am Herzen und ich engagiere mich in vielen Bereichen. Deshalb bin ich auch gerne Mitglied im Heimat- und Verkehrsverein ‚Rochlitzer Muldental‘ e. V., um gemeinsam die Region weiter nach vorne zu bringen.“

Maik Reinhardt

Mit handgepflückten Kaffeebohnen und viel Zeit zum besonderen Kaffee-Aroma

Vielseitig engagiert, unerschrocken und voller Ideen – so war Maik Reinhardt schon immer. 1991 gründete er seine Firma, deren Welt sich seitdem um den Verkauf und Service rund um Kaffeemaschinen dreht. Und im Laufe der Jahre kam immer wieder etwas mehr zur Angebotspalette dazu. „Zwischen den Alpen und der Ostsee verkauft zum Beispiel niemand sonst Kaffeeröstmaschinen. Also haben wir sie einfach mit ins Sortiment genommen“, so Maik Reinhardt. „Und weil man sie nur gut verkaufen kann, wenn man selbst weiß, wie man sie am besten benutzt, rösten wir seit März 2013 selbst Kaffee.“

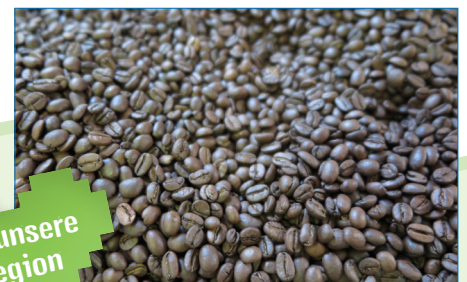
Früher wurde fast in jedem Dorf irgendwo Kaffee geröstet. Und heute, wo das Bewusstsein für regional verarbeitete Lebensmittel immer weiter steigt, ist der aromatische Kaffee aus der Burgstädter Rösterei stark nachgefragt. „Angefangen haben wir mit zehn Sorten und zehn Säcken Kaffee im Jahr. Heute rösten wir jährlich rund 30 Tonnen“, erzählt Maik Reinhardt.

In dem Familienunternehmen sind dank der sieben Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter inzwischen rund

40 verschiedene Kaffeesorten aus 40 Anbauländern erhältlich. Der Kaffee entsteht vom Pflücken bis zum Verpacken in Handarbeit. Auch Fair-Trade- und Bio-Produkte sind dabei.

Die Kaffees sind sortenrein, zum Beispiel aus Burundi, Costa Rica oder Nepal, oder werden zu feinen Mischungen zusammengestellt. Für diese ist vor allem Sohn Jan Reinhardt verantwortlich. Der gelernte Koch und seine Kollegen kreieren die feinen Kaffeemischungen selbst. „Jede Ernte ist anders, so dass die Kaffeebohnen einen anderen Geschmack entfalten. Je nach Anbau, Ernte und Weiterverarbeitung entstehen die unterschiedlichsten Aromen“, erklärt er.

Eine weitere wichtige Zutat ist Zeit. In Burgstädt bekommen die Bohnen beim Rösten viel davon, um ihre Geschmacksvielfalt zu entfalten. Sie werden bei 200 Grad für rund 20 Minuten geröstet. Das macht sie besonders schonend und magenfreundlich.



Für unsere
Region



Und auch beim Abkühlen bekommen die Kaffeebohnen Zeit. Rund zwanzig Minuten lang kühlen sie nur durch die Raumluft und Raumtemperatur aus. Dann werden sie für vier Tage neutral gelagert, damit das Kohlendioxid entweichen kann, das bei der Röstung entsteht. Und erst danach entfalten sie ihre vollen Aromen.

„Die Kaffeebohne ist ein Aromaspeicher. Je weniger Zeit zwischen dem Mahlvorgang und Kaffeekochen vergeht, desto aromatischer schmeckt der Kaffee“, weiß Maik Reinhardt. Deshalb werden die Sorten vorrangig als ganze Bohnen verkauft, sind aber auch gemahlen erhältlich. Ihr Aroma ist so stark, dass man zum Kaffeekochen viel weniger Kaffee braucht, als bei industriell gefertigten Produkten.

Und weil Maik Reinhardt immer offen für Neues ist, gehören seit 2022 auch noch feine Liköre zum Sortiment. Dafür wird Cold Brew Kaffee mit Whiskey oder Rum versetzt. Die Liköre haben einen Alkoholgehalt von 17 Prozent. Sie ergänzen die Eierliköre mit Vanille- oder Salted Caramel-Geschmack, die mit Espresso verfeinert werden, und schon etwas länger zu haben sind.

Wer die Kaffeervielfalt probieren möchte, findet die verschiedenen Sorten in ausgewählten Geschäften und regionalen Supermärkten gelistet. Und es gibt sie natürlich auch direkt vor Ort in der Otto-Kirchhof-Straße 2 in Burgstädt: Montag bis Freitag von 10 bis 17 Uhr und nach Vereinbarung.

Text und Fotos: Nadin Poster



Aus der Region

Wir sind für Sie da! Sprechen Sie uns an!

Tourist-Information des Heimat- und Verkehrsvereines „Rochlitzer Muldental“ e. V.
 Burgstraße 6 | 09306 Rochlitz
 Telefon: 03737 78 63 620 | Telefax: 03737 78 63 622
 info@rochlitzer-muldental.de

facebook.com/rochlitzer.muldental | instagram.com/rochlitzermuldental

www.rochlitzer-muldental.de