

Interview mit Dr. Oliver Knop von Lavazza

Wagen Sie das Espresso-Experiment!

Die Deutschen lieben Filterkaffee – kommen aber auch immer mehr auf den Geschmack von Espresso. Wir haben mit Dr. Oliver Knop von Lavazza über Aromenfeuerwerke aus der Tasse, die perfekte Espressozubereitung und die neuesten Kaffeetrends gesprochen.

Jeder zweite Kaffee, der in Italien getrunken wird, kommt von Lavazza, auch in Deutschland sind Sie die Nummer eins im Bereich Espresso. Was ist Ihr Erfolgsgeheimnis?

Neben unserer langen Tradition ist das mit Sicherheit unser hoher und vor allem kompromissloser Anspruch an Qualität. Das fängt bei der Auswahl der Bohnen für unseren Espresso an, geht weiter über die Verarbeitung und Zubereitung. Wir achten immer auf maximale Qualität. Und das wissen unsere Kunden zu schätzen.

Wer ist denn der typische Lavazza-Kunde?

Er ist in erster Linie ein anspruchsvoller Genießer, der großen Wert auf Produktqualität legt.

Und wie erkennt man bei Espresso aus dem Supermarkt gute Qualität?

Eine Checkliste dafür gibt es leider nicht. Gute Qualität kann man nicht sehen – man muss sie schmecken. Das heißt, man muss sich Zeit nehmen, verschiedene Produkte probieren und herausfinden, was einem persönlich am besten gefällt. Da hat jeder andere Vorlieben. Mit einem Vorurteil möchte ich allerdings auf-

Über Lavazza

Lavazza wurde 1895 in Turin gegründet und befindet sich seit vier Generationen im Besitz der gleichnamigen Familie. Seit 120 Jahren steht das italienische Unternehmen für höchsten Kaffeegenuss und ist mit einem Marktanteil von über 45 Prozent Marktführer im italienischen Einzelhandel. Lavazza erfand unter anderem das Prinzip des Blendings, bei dem Kaffeesorten unterschiedlicher geografischer Herkunft gemischt werden. Bis heute ist das ein entscheidendes Merkmal aller Lavazza-Produkte. In Deutschland ist Lavazza seit 1987 am Markt. Dr. Oliver Knop (51) ist seit 2014 Geschäftsführer des italienischen Kaffeerösters in Deutschland und Österreich.

räumen: Viele Kunden glauben, der Hinweis „100 % Arabica“ sei ein Qualitätsmerkmal für einen guten Espresso. Das stimmt nicht. Für mich ist ein exzellenter Espresso sogar der, der eben nicht nur aus einer Bohne produziert wurde, sondern aus mehreren komponiert ist. Eine ausgewogene Mischung von Bohnen unterschiedlicher Herkunft gibt einfach am Ende den besten Geschmack. Solche Blends, wie man diese Kompositionen nennt, hat Lavazza übrigens als erster Anbieter überhaupt entwickelt – und inzwischen perfektioniert.

Wenn man seinen Favoriten gefunden hat – wie bereitet man dann den perfekten Espresso zu?

Dafür muss man zunächst einmal verstehen, wie ein Espresso gebrüht wird. Der Espresso ist ein Zubereitungsprinzip, bei dem der Name Programm ist: Während beim klassischen Filterkaffee das Wasser langsam durch das Kaffeepulver läuft, zählen beim Espresso Druck und Geschwindigkeit. Das Wasser wird schnell und druckvoll durch das Pulver hindurchgepresst. Daneben sind noch viele andere Faktoren wichtig, unter anderem der Mahlgrad des



„Ich möchte jedem Kaffeefan ans Herz legen, einmal das Experiment Espresso zu wagen. Man bereut es nicht!“

Pulvers und die Intensität, mit der man es in den Siebträger presst. Man kann wirklich sagen: Die Zubereitung eines guten Espresso ist eine kleine Kunst für sich.

Man hört in dem Zusammenhang immer häufiger den Begriff Barista. Was ist das eigentlich genau?

Der Begriff kommt aus Italien. Dort ist eine oder ein Barista an Bars traditionell für alle Getränke zuständig – nicht nur für Kaffee. In Deutschland wird der Begriff hauptsächlich für die verwendet, die gelernt haben, Espresso in Perfektion und verschiedenen Formen zuzubereiten. In unserem neuen Schulungszentrum in Frankfurt kann übrigens jeder, der interessiert ist, einen Baristakurs besuchen.

Und mit welcher Maschine klappt die Espressozubereitung zu Hause am besten?

Die meisten Espressoliebhaber schwören auf Siebträgermaschinen. Und ja: Mit denen kann man einen fantastischen Espresso zubereiten. Wenn man sie richtig bedienen kann! Denn dafür braucht es schon ordentlich Übung, um alle Parameter perfekt einstellen zu können. Ich finde: Für einen Haushalt, in dem vielleicht vier oder fünf Espressi am Tag getrunken wer-

den, braucht man so ein teures Gerät nicht unbedingt. Da reicht tatsächlich auch eine vernünftige Kapselmaschine.

Sind die Deutschen denn schon echte Espresso-Fans?

Sie werden es gerade, ja! Filterkaffee ist hierzulande natürlich sehr beliebt, und das ist auch gar nicht verkehrt. Lavazza bietet neuerdings übrigens auch Filterkaffees an. Aber es entwickelt sich in Deutschland auch mehr und mehr eine Vorliebe für Espresso: In 40 Prozent der deutschen Haushalte steht heute ein Vollautomat oder eine Kapselmaschine. Beide arbeiten nach dem Espressoprinzip. Man kann also sagen, dass es einen Trend zur espressoartigen Zubereitung von Kaffee gibt. Das freut mich natürlich. Allerdings trinkt man ihn hier vorzugsweise mit Milch, zum Beispiel als Cappuccino oder Latte macchiato. Die meisten Italiener trinken ihren Espresso pur. Da haben Deutsche zum Teil noch Berührungängste.

„In Deutschland entwickelt sich eine Vorliebe für Espresso.“

Ärgert Sie das?

Nein, jeder soll das trinken, was er mag. Wir wollen sicherlich niemandem etwas aufzwingen und sagen „Du musst jetzt aber auch mal einen klassischen Espresso trinken“. Was ich aber jedem Kaffeefan ans Herz legen möchte, ist wenigstens einmal das Experiment Espresso zu wagen und bewusst einen gut zubereiteten, italienischen Espresso zu genießen. Lassen Sie ihn sich richtig auf der Zunge zergehen! Ich schwöre Ihnen: Den Geschmack werden Sie so schnell nicht wieder vergessen. Ich selbst trinke auch gern Filterkaffee – aber mein erster richtig guter Espresso hat mein Verständnis für Kaffee radikal verändert. Das war ein regelrechtes Aromenfeuerwerk. Der Geschmack ist beim Espresso einfach das stärkste Argument. Den sollte jeder einmal erleben.

Und bekömmlicher als Filterkaffee ist Espresso auch.

Das stimmt. Bei der Zubereitung kommt das Wasser viel kürzer mit dem Kaffeepulver in Berührung als beim Filterkaffee. So wird deutlich weniger Koffein herausgelöst. Deshalb vertragen viele auch spät am Abend noch einen Espresso, während sie nach einem Filterkaffee mitunter nicht so gut einschlafen können.

Was sind für Sie aktuell die größten Trends in Sachen Kaffee?

Ein echter Trend ist für mich ganz klar die Zubereitung nach dem Espressoprinzip – einmal unabhängig davon, ob man ihn dann pur oder



FOTOS: XXXXXXXXXXXXXXXX

als Latte macchiato oder Cappuccino genießt. Rezepturen wie Cold Brew oder Ice Brew, von denen man zuletzt ja auch häufig hörte, sind eher Modererscheinungen. Und eigentlich nur Variationen von dem, was die Leute hier eh gerne machen – nämlich Filterkaffee trinken.

Viele trinken ihren Kaffee „to go“ aus dem Pappbecher. Hat das noch mit Genuss zu tun?

Natürlich! Manche lieben es nun einmal, ihren Kaffee morgens auf dem Weg zur Arbeit zu trinken. Was am Ende zählt ist einzig der Genuss – und den definiert nun mal jeder anders. Da kann doch niemand etwas dagegen haben. Letztendlich sind wir von Lavazza auch nicht hier, um in Deutschland wie der Prophet vom Berg die italienische Kaffeelehre zu predigen. To go hat seine Berechtigung, solange die Leute genießen. Für einen Espresso ist das wegen der kleinen Menge aber sowieso weniger geeignet. Den trinkt man am besten kurz im Stehen am Tresen – so wie in Italien.

Und was halten Sie von Kapselsystemen?

Mit Kapselsystemen kann man tollen Kaffee machen. Wir sind auf dem Gebiet sogar einer der Pioniere. Unser erstes Kapselsystem haben wir Anfang der 80er Jahre verkauft.

Die Systeme sind ja auch wirklich praktisch – stehen aber, was den Umweltaspekt angeht, auch immer wieder in der Kritik...

Und die ist auch berechtigt, keine Frage. Laminiertes Plastik, aus dem gängige Kapseln hergestellt werden, ist immer problematisch für die Umwelt. Lavazza war einer der ersten Anbieter für kompostierbare Kaffeekapseln, bei denen das Problem nicht besteht. Nachhaltigkeit ist ein Riesenthema für uns.

Wie engagiert sich Lavazza in dem Bereich?

Mit vielen verschiedenen Projekten. Seit mehr als zehn Jahren gibt es zum Beispiel das Projekt ¡Tierra!, das die Lebensbedingungen in den Kaffeeproduktionsländern, die soziale Entwicklung und das wirtschaftliche Wachstum von landwirtschaftlichen Gemeinschaften verbessern soll. Damit verbunden ist auch die Förderung der Produzenten, denen wir beibringen, wie sie ertragreich produzieren können, eine hohe Qualität erzeugen und so ihr Geschäft



„Nachhaltigkeit ist ein Riesenthema für Lavazza.“

serviert bekommt, häufig nicht auf dem hohen Niveau wie das Essen, das man zuvor genießen durfte. Und das wollen wir ändern. Indem wir vor allem Gastroprofis dafür sensibilisieren, wie sie in Sachen Espresso ein gutes Grundprodukt erkennen und es perfekt zubereiten.

Als Partner und Lavazza-Genussbotschafter steht Ihnen dabei jetzt 3-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt zur Seite. Warum gerade er?

Lavazza geht es um beste Qualität und größtmöglichen Genuss. Harald Wohlfahrt hat in den letzten 25 Jahren wie kein anderer die Sternegastronomie in Deutschland geprägt und teilt genau diese Werte mit uns. Er passt perfekt zu Lavazza, und ihn bei unserer Genussoffensive als Verbündeten zu haben ist einfach großartig.

Welche Aktionen planen Sie?

Wir werden uns zum Beispiel zusammen auf Events und Messen präsentieren. Es wird Vorträge für Spitzenköche geben und wir planen sogar ein Lehrbuch, in dem wir von Grund auf die Schule des guten Kaffees behandeln und auch zum Bestandteil der Kochausbildung machen möchten.

Blicken Sie zum Abschluss für uns in die Zukunft. Welche Kaffeetrends sehen Sie?

Der richtig große Trend bleibt das Espressoverfahren. Weniger Koffein, dafür mehr Aroma – das wird sich auf Dauer durchsetzen, davon bin ich überzeugt. Wer Zweifel hat, muss einfach einen guten Espresso probieren. Dann werden Sie mich verstehen (lacht).

INTERVIEW: NICOLE BENKE, FRAUKE ECKERT



Lavazza im Sternenhimmel

Anlässlich des 120. Firmenjubiläums gab Lavazza 2015 den Startschuss für eine einzigartige Genussoffensive in der deutschen Top-gastronomie: Unter dem Motto „Lavazza im Sternenhimmel“ bietet Lavazza gemeinsam mit dem 3-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt (Bild l. mit Dr. Oliver Knop von Lavazza und Frauke Eckert von EAT SMARTER) im Rahmen vieler Events und Aktionen geballte Genusskompetenz für Top- und Sternegastronomiepartner.