



**BALVE**  
**REDAKTION:**  
**TELEFON:** 02375 / 58 58  
**TELEFAX:** 02375 / 34 85  
**LESERSERVICE:** 01802 / 40 40 78  
 6 Cent pro Anruf aus dem  
 Festnetz der Deutschen Telekom  
**ANZEIGENANNAHME:**  
 01802 / 40 40 38  
**E-MAIL:**  
 balve@westfalenpost.de

**HEUTE IN BALVE**

- Ärztlicher Notfalldienst:** Zu erfragen unter der Telefonnummer **0 23 73/1 92 92**
- Apotheken-Notdienst:** Blasius-Apotheke, 2135
- Hospizkreis Balve:** Telefon 4973 oder 5151
- Bürgerbüro:** geöffnet von 8 bis 12 Uhr
- SGV-Senioren Balve:** 14.30 Uhr: Treffen auf Parkplatz Padberg zu einer Wanderung
- VfK Balve - Abteilung Sport 50 plus:** Treffen von 16.30 bis 18 Uhr in der Murmke-Turnhalle
- Lebenshilfe Menden/Außenstelle Balve** in der Winterschule, Sauerlandstraße. Geöffnet von 11 bis 16 Uhr – Telefon 26 23 oder 02373/1 54 54
- Vorkindergarten:** Von 8.30 bis 11.30 Uhr in der ehemaligen Winterschule an der Sauerlandstraße
- Hundefreunde Balve:** 18 Uhr Agility für Fortgeschrittene auf dem Hundeplatz am Kalkofen
- Krabbelstube „Die Krabbelkäfer“ Garbeck:** Geöffnet von 9.30 bis 11 Uhr im Jugendheim
- Wasserwerk Balve:** Telefonnummer 926 254
- Turnverein Sauerlandia Garbeck:** 9.30 Uhr: Treffen zum Nordic Walking auf dem Schützenhallen-Vorplatz; 18 bis 19 und 19 bis 20 Uhr: Pilates-Anfänger-Kurse; 20 bis 21.30 Uhr: Gymnastik für Frauen in der Jahn-Turnhalle
- Evangelische Kirchengemeinde Balve:** 20 Uhr: Frauengruppe „Sonnenblume“
- VfK Balve, Abteilung Tischtennis:** 17 bis 20 Uhr Training in der Murmke-Turnhalle
- Pfarrbücherei Garbeck:** Geöffnet von 9.30 bis 10.30 und 15 bis 16.30 Uhr
- „Haus des Gastes“ in Langscheid:** Saunalandschaft von 13 bis 23 Uhr geöffnet
- Beratungsstelle für psychische Probleme und Suchterkrankungen:** Beratungen von 14 bis 16 Uhr in der Sauerlandstraße 2, Telefon 43 88
- Caritas Sozialstation:** Telefonisch zu erreichen in der Zeit von 8 bis 16.30 Uhr unter der Ruf-Nummer 9184888
- Büro der Festspiele Balver Höhle:** Geöffnet von 9 bis 12 Uhr
- Männerchor 1874 Balve:** 19.30 Uhr: Probe im Chorraum des Drostenhauses
- Reha-Sport-Verein Balve:** Von 9.30 bis 10.30 Uhr: Wirbelsäulen-Gymnastik mit Maria Jonen im Drostenhaus
- SuS Beckum:** 17 Uhr: Training der F-Junioren-Fußballer; 18.30 Uhr: „Lauffreiwahl“ auf dem Sportplatz „Zur Hinsel“; 19 Uhr: Training der U17-Mädchen
- Christusgemeinde Balve:** 20 Uhr: Gebetskreis/Bibelgespräch (Orte bitte anfragen, ☎ 02375/5536)
- Hallenbad:** 20 bis 22 Uhr: Öffentlicher Badebetrieb – Wassertiefe 3 m
- Katholische Kirchengemeinde St. Barbara Mellen:** 15 Uhr: Seniorennachmittag. Andacht in der Kirche, im Anschluss adventliches Kaffeetrinken im Pfarrheim

**Kaffeegenuss in der Hönnestadt**

**„Wat is’ denn Kaffee mit Flahwuhr?“**

Kaffeesspezialistin Julia Gut klärt auf / Große Tasse, kleine Tasse, Kännchen reicht heute nicht mehr / Kaffeetrinker werden immer jünger

Eine Expertin? „Nein, nein“, wiegelt Julia Gut ab, eine Expertin sei sie nicht, da gebe es viele, die wesentlich mehr Ahnung hätten. Sie kenne sich nur ein wenig besser aus und habe sich mit dem Thema ausgiebig beschäftigt. „Aber Kaffee“, sagt die Balverin und nippt an ihrer dampfenden Tasse Cappuccino, „Kaffee ist für die wirklichen Experten, die echten Spezialisten, der absolute Lebensmittelpunkt.“

Dennoch weiß Julia Gut über Kaffee, seine Zubereitung und seine unglaublich vielen Variationen deutlich mehr als Otto-Normal-Verbraucher. Sie steckt mitten in einem Thema, bei dem fast jeder mitreden will, bei dem jeder seine spezielle Meinung hat und bei dem, ähnlich wie beim Fußball, jeder meint, den Stein der Weisen, den Gipfel des guten Geschmacks gefunden zu haben. Denn: Abgesehen von denjenigen, die generell keinen Kaffee trinken, hat jeder seine eigene Philosophie vom perfekten Genuss.

Kaffee trinken längst nicht mehr nur Erwachsene

Ein Genuss, den mittlerweile immer jüngere Menschen suchen. „Der berühmte Satz: ‚Kaffee ist nur etwas für Erwachsene‘ gilt heute nicht mehr“, sagt Julia Gut, die sich als Leiterin der Filialen der Goldbäckerei Grote ausgiebig mit der Materie beschäftigen musste. „Durch die unzähligen süßen Varianten mit viel Milch, in denen nicht so viel Koffein ist, fangen viele schon mit 12 oder 13 Jahren an, regelmäßig Kaffee zu trinken. Tasse, große Tasse, Kännchen reicht heute nicht mehr als Komplettangebot aus.“ Das gute, alte Kaffeekränzchen hat fast ausgesorgt, das gebrühte Koffein-Getränk ist Lifestyle. Der Trinker gibt mit seiner Bestellung eine kleine Typ-Beschreibung ab. Süß und milchig oder bitter und schwarz.

Doch da ist es gar nicht so einfach, den Überblick zu behalten. Denn, Hand auf’s Herz: Wer kennt wirklich die feinen Unterschiede zwischen Cappuccino, Frappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, und, und, und? Dazu kommt, dass mit verschiedenen Aromen verfeinerter Kaffee immer beliebter wird. Über der Kaffee-Spezialitäten-Maschine im Balver City-Café reihen sich etliche Flaschen aneinander. Karamell und Amaretto sind geläufig. Um sich vorzustellen, was einem beim Weihnachtsgeschmack erwartet, muss der Kunde schon die Fantasie bemühen, und Ananas hat mit Kaffee eigentlich gar nichts zu tun. „Aber das sind Dinge, die immer häufiger nachgefragt werden“, sagt Julia Gut. „Auch wenn es vor einigen Jahren nicht einfach war, die Balver an die Flavours zu gewöhnen.“ Flavour (sprich „Fläiwoh“) heißt schlicht „Geschmack“ und ist der Name der aromatischen Sirups, die die

Kaffees verfeinern. Julia Gut blickt zur Werbetafel, die die „Flavours“ anpreist, hinauf und erinnert sich: „Vor nicht allzu langer Zeit standen regelmäßig Kunden vor der Theke und fragten mit skeptischem Blick im breitesten Sauerländisch: ‚Wat is’ denn Kaffee mit Flahwuhr?‘“ Das fragt heute niemand mehr. „Die Leute sehen den Kaffee nicht mehr so eindimensional, sondern als etwas sehr Vielschichtiges“, sagt Julia Gut und erzählt, wie sie dazu kam, sich mit dem Kaffee intensiv auseinanderzusetzen. „Wir haben auf einer Messe das erste Mal Kaffeesspezialitäten gesehen und sofort den Entschluss gefasst, auch damit arbeiten zu wollen.“

Nachdem die Absicht immer weiter gereift war, brach Julia Gut mit ihrem Chef „Charly“ Grote und dessen Ehefrau Moni zu einer dreitägigen Reise nach Wien auf, um im renommierten Kaffeehaus Daniel Moser den Vollprofis über die Schulter zu schauen. „Das war was ganz anderes, als das, was wir mit unserem kleinen Automaten machten. Die Österreicher zeigten uns, dass es mit Knöpfchen drücken nicht geht.“

Die Wiener öffneten für die kleine Delegation aus der Hönnestadt alle Abteilungen. „Input, Input, Input“, sagt Julia Gut, als sie sich an die drei Tage voller neuer Informationen erinnert. Röstung, Mischung, Milchschaum, Flavours, Aufbrühen und alles, was sonst noch mit Kaffee zu tun hat, steht auf dem Programm – und das alles in einer Liga, die höchsten Qualitätsansprüchen genügt. „Denn die Kaffee-Spezialisten wollen vor allem dadurch glänzen“, sagt Julia Gut. Ist am Ende also doch nicht der individuelle Geschmack entscheidend? „Natürlich, aber ein hochwertiger Kaffee ist als Grundlage unerlässlich.“



Den besten Kaffee zu Hause zubereiten

Gilt das auch für Zuhause? Schließlich ist das Angebot, sich den eigenen Kaffee zu machen, schier unerschöpflich. Neben der klassischen Kaffeemaschine stehen die Vollautomaten für den Hausgebrauch in den Regalen und werden flankiert von Maschinen, die mit Pads arbeiten. Ganze Bohnen konkurrieren mit „frisch gemahlen“ und Instant-Pulver. „Das bleibt jedem selbst überlassen. Fakt ist jedoch: Der Filterkaffee ist immer noch der mit Abstand beliebteste. Fakt ist auch: Männer trinken mit Vorliebe schwarzen Kaffee, während Frauen deutlich experimentierfreudiger sind.“ Und was trinkt sie selbst am liebsten? „Die spießigste Form nach Frau Melitta durch den Porzellanfilter“, sagt Julia Gut, die für eine Nicht-Expertin ganz schön viel über Kaffee weiß. **Texte und Fotos: Stefan Scherer**

**Das verbirgt sich wirklich hinter den großen Namen**

Café au lait, Frappuccino, Carajillo und Co. kurz und einleuchtend erklärt

**BALVE.** Wer blickt bei den ganzen Kaffee-Variationen, die es in Cafés und sogar an Tankstellen und im Supermarktregal gibt, noch durch? Diese

Zeitung betreibt Aufklärung: **Kaffee schwarz:** Der Klassiker, erklärt sich von selbst. **Espresso:** Sehr starker Kaffee, bei dem das Wasser unter

hohem Druck durch sehr fein gemahlenes Kaffeemehl gepresst wird. **Cappuccino:** Je ein Drittel Espresso, heiße Milch und Milchschaum, oft mit Kakao-pulver bestreut.

**Latte Macchiato:** Aufgeschäumte warme Milch mit etwas Espresso. **Milchkaffee, Melange:** Halb Milch, halb Filterkaffee.

**Café au lait:** Variante eines stärkeren Cappuccino mit wenig Milchschaum, in Deutschland jedoch meist der französische Milchkaffee. **Mokka:** Starker, süßer, schwarzer Kaffee, im Kännchen mit Kaffeesatz serviert.

**Wiener Melange:** Melange mit geschäumter Milch im Glas serviert. **Irish Coffee:** Starker Kaffee mit Whiskey.

**Eiskaffee:** Gekühlter Kaffee, in den Vanilleeis gegeben wird. **Frappuccino:** Sehr starker Kaffee oder Espresso mit Schokosirup, Schokoraspeln, Eis und Sahne. Eine Erfindung der Kaffee-Kette „Starbucks“.

**Moccaccino:** Doppelter Espresso mit Kakao und Sahne. Sehr häufig mit Flavours verfeinert. **Carajillo:** Zucker mit Brandy verrührt, angezündet und mit Espresso aufgegossen.



Ronja Wiesenhöfer serviert den Klassiker: Kaffee schwarz. Bei den Männern ist das immer noch die beliebteste Variante, während Frauen bei Geschmäckern wesentlich experimentierfreudiger sind.



Julia Gut an der Kaffee-Spezialitäten-Maschine. Beruflich kennt sie sich mit allen Variationen und Zubereitungsarten aus. Privat bevorzugt sie den Kaffee, „nach Frau Melitta“ durch den Porzellanfilter.

**ZAHLEN, DATEN, FAKTEN**

**Kaffee beliebter als Bier**

- ☐ Kaffee wird zum ersten Mal im 9. Jahrhundert erwähnt und hat seinen Ursprung wohl in der Region Kaffa im Südosten Äthiopiens.
- ☐ Hirten soll die belebende Wirkung aufgefallen sein, weil Vieh, das die Früchte der Kaffeepflanze gefressen hatte, bis in die tiefe Nacht herumsprang.
- ☐ Geröstet und getrunken wird der Kaffee aber wohl erst seit Mitte des 15. Jahrhunderts.
- ☐ Nach Europa gelangte der Kaffee im ausgehenden 16. Jahrhundert. Mitte des 17. Jahrhunderts gab es in vielen Großstädten Kaffeehäuser.
- ☐ Der Kaffee war ursprünglich sehr teuer, deshalb gab es in den unteren Bevölkerungsschichten Ersatzprodukte wie Muckefuck
- ☐ Heute ist Kaffee überall verknüpft. Die Welternte betrug 7 742 675 Tonnen im Jahr 2007.
- ☐ Den meisten Kaffee trinken die Finnen mit durchschnittlich 4,8 Tassen pro Tag und Person.
- ☐ Mit 2,8 Tassen pro Tag ist Kaffee auch in Deutschland noch vor Bier das beliebteste Getränk.
- ☐ Den größten Gesamtverbrauch haben die USA.



Mehr als 7 Millionen Tonnen Kaffeebohnen werden pro Jahr geröstet.