

# Kaffeeröster aus Leidenschaft

*Bekömmlichkeit und Geschmack sind die wesentlichen Kriterien für guten Kaffee. Dabei kommt es vor allem auf die Röstung an. Dieser Kunst hat sich Michael Schmidt mit seiner Privatrösterei Schmidt-Kaffee in Dreieich verschrieben – mit wachsendem Erfolg.*

Kaffee rösten gilt als Kunst. Denn erst durch die Röstung entfaltet die schwarze Bohne ihre Aromen. Ein guter Kaffee braucht deshalb vor allem eines: einen Röster, der weiß, wie er das schwarze Gold richtig behandelt. Michael Schmidt, Inhaber der Privatrösterei Schmidt-Kaffee in Dreieich, ist einer von ihnen. Das zeigt die Erfolgsgeschichte seines noch jungen Unternehmens.

Erst knapp zwei Jahre ist es her, dass der 37-Jährige seinen gut bezahlten Job in einer Bank aufgab und sich als Kaffeeröster selbstständig machte. Zunächst in Frankfurt, seit Juli 2013 schließlich in den heutigen Räumen in Dreieich. „In mir schlug schon immer ein Unternehmerherz. Für meine Kunden in der Bank habe ich zahlreiche erfolgreiche Geschäftsmodelle und -konzepte entwickelt. Dann habe ich selbst den Sprung gewagt, meine Leidenschaft für Kaffee zum Beruf gemacht“, verrät Michael

Schmidt. In zahlreichen Kursen und Seminaren sowie als Hospitant bei namhaften Einkäufern, Lagerspezialisten und Kaffeeröstern hat der Kaffee-Sommelier das nötige Wissen für seinen heutigen Beruf erworben. Doch das allein reicht nicht. Michael Schmidt ergänzt: „Man braucht auch einen sicheren Kaffeegeschmack, Engagement und eine Befähigung, den Rohkaffee in aromatische, qualitativ hochwertige Produkte zu verwandeln.“

## Qualität als Maßstab

Und das gelingt dem Jungunternehmer gut. Das sieht man allein daran, dass sein Kundenkreis aus Gastronomie, Einzelhandel, Büros und immer mehr Privatkunden ständig wächst. Aber auch daran, dass die Privatrösterei Schmidt-Kaffee inzwischen als Mitglied der Röstergilde angehört. Das geht nur, wenn man bestimmte Qualitätskriterien sowie



Fotos: Koni Mierz

Hat sehr hohe Ansprüche an seinen Kaffee: Firmeninhaber Michael Schmidt

Röstvorgaben wie Röstdauer und -temperatur einhält und transparent macht. „Wir produzieren keine Massenware, sondern kleine Mengen von höchster Qualität“, bringt es Michael Schmidt auf den Punkt. Das heißt für den Unternehmer auch, dass er bislang zwar eine kleine, aber dafür erlesene Auswahl an Espresso- und Kaffeebohnen als Reinsorten und Mischungen anbietet.

Die Rohbohnen aus unterschiedlichen Anbaugebieten kauft er bei ausgesuchten Händlern in Hamburg und Bremen und röstet sie ausschließlich in einem traditionellen Trommelröster. Dazu der Experte: „Das ist besonders schonend, und das schmeckt man. Für einen hellen Filterkaffee benötige ich rund 14 bis 16 Minuten, für einen dunklen Espresso 17 bis 19 Minuten. Zum Vergleich: In der Industrie dauert solch ein Prozess gerade einmal ein bis drei Minuten.“

**Privatrösterei Schmidt-Kaffee GmbH, Am Siebenstein 4, 63303 Dreieich, Telefon (061 03) 9 88 38 33, mobil 01 63 3 34 80 83, E-Mail: [m.schmidt@schmidt-kaffee.de](mailto:m.schmidt@schmidt-kaffee.de), [www.schmidt-kaffee.de](http://www.schmidt-kaffee.de)**



Die erlesene Qualität der Espresso- und Kaffeesorten aus der Privatrösterei hat bereits viele Kunden überzeugt.