

Paradies für Kaffeeliebhaber

Michael Schmidt hat vor zwei Jahren seine Privatrösterei eröffnet und ist mit der Entwicklung sehr zufrieden

Von Holger Klemm

BUCHSCHLAG ■ Es ist ein schmuckloses Gebäude im Buchschlager Industriegebiet. Doch hinter der Tür Am Siebenstein 4 befindet sich ein Paradies für Kaffeeliebhaber. Michael Schmidt hat dort vor zwei Jahren seine Privatrösterei eröffnet. Mit dem bisher Erreichten ist er sehr zufrieden.

„Das ist ein Traumkaffee“, schwärmt Schmidt und lässt eine Handvoll noch nicht gerösteter Bohnen durch seine Finger rieseln. „Sie stammen aus Brasilien und zeichnen sich durch eine gleichmäßige Größe aus“, schiebt er als Erklärung nach. Auf Paletten mit gestapelten Säcken, auf denen das Herkunftsland verzeichnet ist, findet sich der Rohstoff, den Schmidt zu aktuell 20 Sorten verarbeitet. Dabei handelt es sich um elf Filterkaffees und neun Espressi aus Mittel- und Südamerika, Afrika und Asien. Doch bevor an diesem Morgen die Röstmaschine in Gang gesetzt wird, geht es in den Empfangsraum, wo Schmidt mehr über seine Leidenschaft berichtet.

Vor zwei Jahren wagte der frühere Investmentbanker den Sprung in die Unabhängigkeit. Den Schritt hat der 38-jährige nicht bereut. „Früher habe ich meinen Chef überrascht, nun überrasche ich mich selbst.“ Die gesteckten Ziele sind erreicht, schon bald soll ihn ein Mitarbeiter entlasten. Es habe sich ausgezahlt, konsequent auf Qualität zu setzen. Das beginne bei den Rohstoffen, die er von Händlern in Hamburg bezieht, und gehe bei der Verar-

beitung mit einem traditionellen Verfahren weiter. Für einen Filterkaffee werden die Bohnen etwa 15 bis 17, für eine Espressomischung 18 bis 21 Minuten geröstet. Dadurch würden sämtliche Aromapotenzen entfaltet, zudem sei der Kaffee verträglicher. Als Vergleich fügt Schmidt an: „Die Kaffeindustrie röstet mit einem Schnellverfahren innerhalb von ein bis drei Minuten.“ Mittlerweile kann er sich über erste Auszeichnungen freuen. Bei der ersten Teilnahme am Verkostungswettbewerb der Deutschen Röstergilde gab es für die beiden eingereichten Sorten Silber.

Neben vielen Privatkunden, die nicht nur über den Webshop bestellen, sondern auch bei den Verkaufsterminen vorbei kommen, verfügt Schmidt über zahlreiche Geschäftskunden unter anderem am Flughafen, in Banken oder Büros. Zu haben sind seine Kaffees beispielsweise bei Edeka in der Eisenbahnstraße oder dem Sunflower Gartencenter. Aktuell laufen Verhandlungen über einen Exklusivvertrag mit Firmen in drei Ländern.

Nicht zu vergessen: Die Produkte der Privatrösterei werden auch in Cafés und Restaurants ausgedient, die aber zum Konzept passen müssen. Denn zum Geheimnis einer guten Tasse Kaffee zählt für ihn ebenfalls die Zubereitung: „Ich inspiziere erst einmal die Mühlen und Maschinen und gebe Tipps.“ Bislang lässt er es sich nicht nehmen, persönlich die Gaststätten zu beliefern.

Um einen guten Kaffee zu trinken, bedarf es nicht im-



Michael Schmidt bietet in seiner Privatrösterei mit Sitz in Buchschlag insgesamt 20 verschiedene Kaffeesorten an. Auf dem unteren Bild sind Bohnen vor dem Röstvorgang zu sehen. Momentan verarbeitet er gut eine Tonne im Monat. ■ Fotos: Strohfeldt

mer besonderer Automaten. Manchmal reicht – unter Beachtung bestimmter Faustregeln – auch ein herkömmlicher Filter. Voraussetzung ist, dass sich korrekt temperiertes Wasser und frisch gemahlener Kaffee bestmöglich verbinden. Empfohlen wird aber die Nutzung einer Kaffeemühle, da aus gemahlener Bohnen schnell das Aroma verschwindet. Sein Wissen gibt Schmidt bei Veranstaltungen in der Rösterei oder bei den monatlichen Verkaufsterminen jeden zweiten Samstag im Monat von 10 bis

16 Uhr weiter. „Viele Kunden kommen regelmäßig“, freut er sich.

Immer wieder tüfelt der 38-jährige mit seiner Frau an neuen Mischungen: „Das geschieht in der heimischen Küche.“ Demnächst soll es weitere Sorten aus Indonesien oder Brasilien im Angebot geben, da diese bei den Kunden sehr gut ankommen.

Ein Fernziel hat Schmidt: Er will direkt mit einigen Kaffeefarmern zusammenarbeiten, um die Qualität weiter zu verbessern und ihnen helfen zu können.

