Duft gerösteter Bohnen zieht durch Kucha

Nach 13 Monaten kann Markus Gaibl endlich seine eigene Kaffeewerkstatt betreiben – Probleme mit dem Landratsamt

KUCHA (ap) – Markus Gaibl strahlt. „Ich habe meinen Traum verwirklicht." Hat er vergangenes Jahr noch in Velburg geröstet (HZ berichtete in der Sommerserie), ist nun endlich seine eigene Kaffeewerkstatt in Kucha fertig – 13 Monate nach der Antragstellung beim Landratsamt Nürnberger Land. „Verrückt", sagt er, der in seiner kleinen Spezialitätenrösterei Bohnen für Filterkaffee und Espresso aufwendig von Hand röstet.

Der Eingang liegt versteckt in einem Hinterhof eines Bauernhofs mit Ackerbau und Hopfen in Kucha. Neben einem großen dunkelblauen Rolltor geht eine Tür auf und Markus Gaibl spitzt heraus: „Ja, ich muss das noch besser ausschildern." Die ehemalige Werkstatt des Schwiegervaters – „Daher der Name Kaffeewerkstatt" – mit hohen Wänden wird von einem schwarz-goldenen Ungetüm dominiert. Der Ladenröster für 15 Kilo Bohnen brummt vor sich hin. In seiner Nähe ist es angenehm warm.

Daneben reckt sich eine Entsteinungsmaschine Richtung Decke. „In den Bohnen aus Kolumbien, Indien und Brasilien sind mehr Steinchen drin. Das liegt an der Trocknung am Boden oder in Öfen", weiß Gaibl. Damit diese Fremdkörper die Mahlwerke nicht kaputt machen, müssen sie raus. Auf dem Fensterbrett hat er einige winzige Störenfriede in Gläschen aufbewahrt.

Hinter dem Röstapparat windet sich eine silberne Röhre durch die hohe weiße Wand, die Gaibl mit Kaffeebildern geschmückt hat, nach draußen – für die Abluft. Um die Zulassung für die Rösterei zu erhalten, musste Gaibl die Auflagen für Geruch und Geräusch erfüllen. „Ich produziere hier einen ortsfremden Geruch", erzählt der Röster aus dem Hin und Her mit dem Landratsamt und schmunzelt. „Dabei denken viele nicht an Kaffee, sondern an frisch gebackenes Brot, weil wir haben hier mehrere Brotbacköfen, und das riecht beides ähnlich."

Einmal in der Woche röstet Gaibl derzeit, das macht etwa vier Tonnen Bohnen im Jahr. Sein Ziel: „Zwei volle Tage rösten und zehn Tonnen im Jahr." Damit ist seine Arbeit aber nicht getan, schließlich müssen die kleinen Geschmacksträger unter anderem auch abgepackt werden. Einige fertige Tüten stehen auf einem Tischchen schon bereit. Auf der langen Arbeitsplatte rechts vom Eingang reihen sich Mahlmaschine, Kaffeemaschine für Kostproben und Versieglungsgerät auf. „Noch geht das so mit meiner One-Man-Show", scherzt Gaibl, für den Kaffee ein Genussmittel ist, für das sich Geld ausgeben lohnt.

Aufklärung beim Kaffee

Da kommen zwei Frauen herein. Sie wollen ihre silberne Dose wieder auffüllen lassen. Gaibl sucht die entsprechenden Bohnen aus den Säcken in der Mitte des Raumes heraus. Weitere Kisten, Behälter und Säcke stapeln sich in einem hohen Regal hinter der schmucken Röstmaschine. „Wir machen das ganz voll, dann muss ich nicht so oft kommen, wobei ich ja eigentlich erst da war", plappert die eine munter drauf los, „aber es schmeckt halt". Während Gaibl abfüllt, spingsen die Frauen zum brummenden Herzstück der Kaffeewerkstatt. Genau das will er auch so.

„Die Leute fragen oft, wo die Rösterei ist und ob man sich das mal ansehen kann", berichtet Gaibl, was ihm seine Privatkunden und Wiederverkäufer angetragen haben. Daher hat er ab Dezember immer freitags von 15 bis 19 Uhr geöffnet. Dann kann er seine „Aufklärung in Sachen Kaffee", wie er es nennt, in Ruhe betreiben. Das tut er auch beim Cafécatering bei Veranstaltungen, Messen und Feiern – und jetzt bei den beiden Frauen. Wenn man ihm zuhört, sind seine Leidenschaft für die kleinen Bohnen und die Perfektion spürbar. Eine „Passt schon"- oder „Weiter so"-Mentalität scheint ihm fremd.

Geduldig erklärt er den Damen, wie lange ein Filterkaffee laufen muss, worauf man achten soll, lässt sie gerne kosten und gibt Tipps: „Für daheim ist die Filtermaschine

Markus Gaibl kann endlich in seinen eigenen Räumen Kaffee rösten (oben). So exakt wie er jede Röstung kontrolliert, tut er das auch bei den Bohnen, die er mit Bedacht auswählt (links). Fotos: A. Pitsch

am besten. Vollautomaten haben oft keine ordentliche Mühle und halten die Wärme nicht." Die beiden Kundinnen lauschen aufmerksam und die eine regt beim Gehen an: „Da fehlt etz nur noch ein Café bei Euch." Wäre das was für Gaibl? „Nein, ich will Kaffee rösten", sagt er bestimmt, dem „volle Transparenz" über Herkunft, Plantagenarbeit, Verschiffung und Röstung der Bohnen wichtig ist.

Faires Netzwerk

„Ich besuche im Januar einen Kaffeebauer in Brasilien, von dem ich dem Rohstoff beziehe." Dieser direkte Kontakt liegt ihm am Herzen. „Ich möchte ein Netzwerk aufbauen für eine langfristige Zusammenarbeit", betont er. Das bedeute Beständigkeit für den Bauern bei der Abnahme, für ihn selbst beim Angebot und für den Kunden beim Geschmack. „Das ist fairer Handel ohne Siegel." Und dennoch ist sein Kaffee teurer als die Fair Trade-Variante. Aber warum? Es wird immer nur eine bestimmte Menge zertifiziert und nicht die ganze Ernte, erläutert Gaibl. Die besten Bohnen können die Bauern daher für einen höheren Preis verkaufen, die nicht so guten unter dem Siegel.

Trotz der besseren Qualität scheitert es oft an zehn Cent mehr, geht es um den Ausschank in Cafés, hat Gaibl erfahren müssen. Da werde zwar selbst geschlachtet, aber Kaffee aus der Heimat wolle man nicht. Gerade diese Regionalität hält aber Gaibl für unverzichtbar. Das Porzellan für seine Kostproben kommt daher aus Bayreuth, die schwarzen Verpackungstüten aus Deutschland: „Es muss ja alles stimmig sein."