

Villingen-Schwenningen Rösterei als Feinschmecker-Tipp

Schwarzwälder-Bote 10.04.2014

In der Rösterei des Kaffeemachers überwacht Werner Klass die schonende Langzeitröstung der Bohnen. Foto: Zieglwalner Foto: Schwarzwälder-Bote



"Kaffeemacher" findet Eingang in Führer mit Adressen für Genießer

VS-Villingen (maz). Er gehört zu einer von bundesweit 50 Kaffeeröstereien, die Eingang in den neuen Feinschmeckerführer "Tipps für unterwegs – die besten Cafés und Röstereien in Deutschland" gefunden haben: Jürgen Schulz, besser bekannt als "Der Kaffeemacher" aus der Villingen Gerberstraße. Und das nicht zum ersten Mal. Seine Adresse sei in allen der bisher vier Ausgaben seit 2005 angegeben, freut sich Schulz. Und er ist sogar zwei Mal in der Broschüre vertreten: Denn die von ihm belieferte Freiburger Confiserie Rafael Mutter lobt die Jury für den guten Kaffee.

Eine Auszeichnung, die Schulz zeigt, dass er mit seinem Konzept, Kaffee aus selbst gerösteten Bohnen von guter Qualität anzubieten, den richtigen Weg eingeschlagen hat. Er lege Wert darauf, mit Kleinhändlern zusammenzuarbeiten, die noch direkt in den für die besten Bohnen bekannten Anbauländern wie Kenia, Kolumbien, Brasilien oder Mexiko einkaufen, schildert er seine Philosophie.

Und auch beim Rösten unterscheide sich der Kaffeemacher von den großen Unternehmen, erklärt Chefröster Werner Klass: Während die Industrie die Bohnen in wenigen Minuten bei 700 bis 800 Grad Celsius bearbeite, setze der Villingener Betrieb auf eine schonende Langzeitröstung bei 210 Grad Celsius, die den Kaffee bekömmlicher mache.

Rund 400 solcher Kleinröstereien gebe es in Deutschland, erklärt Schulz, da sei es toll, in den Top 50 zu landen. Um in die Auswahl zu kommen, habe er an der Ausschreibung des Hamburger Magazins teilgenommen und im Herbst Kaffeeproben samt der Eckdaten des Geschäfts und seiner Produkte eingeschickt. Nun liegen die Empfehlungen der Jury vor.

Das zeige natürlich auch den Kunden, dass sie sich auf die Qualität verlassen können, freut sich Schulz. Bei denen seien die Kaffeesorten für Vollautomaten gefragt. Aber auch bei der Zubereitung zeichne sich der Trend zurück zur behutsamen Methode ab: Der von Hand aufgegossene Filterkaffee komme immer mehr in Mode.