

Ihn interessiert nur die Bohne: Zu Besuch beim Villingener Kaffeemacher

28. Februar 2018

Jürgen Schulz hat eine besondere Beziehung zu Kaffee. Nicht nur, dass er zehn Tassen am Tag davon trinkt. Er führt auch eine kleine Manufaktur inmitten der Villingener Innenstadt, die inzwischen mehrmals ausgezeichnet wurde und bei den Kunden eine Art Kultstatus erreicht hat.

von Anja Greiner

Den besten Espresso seines Lebens hat Jürgen Schulz an der Autobahnraststätte in Italien getrunken. Ohne Schnickschnack, ohne millimeterdicke Crema, einfach, ehrlich und gut. "Die Deutschen neigen dazu, aus allem eine Wissenschaft zu machen. Die perfekte Crema, der beste Zuckerstand und so weiter. In Italien interessiert das niemanden."

Jürgen Schulz ist selbst Deutscher und er hat in gewisser Weise auch eine Wissenschaft aus dem Kaffeetrinken gemacht. Zumindest aus dessen Vorstufe. Schulz, weiße Haare, blauer Pullover über weißem T-Shirt, ist 55 Jahre alt, seit 30 Jahren Kaffeeröster und seit 18 Jahren mit der Manufaktur der Kaffeemacher in Villingen selbstständig.

Draußen hat es an diesem Dienstagmorgen zweistellige Minusgrade, der Wind pfeift durch die Gerberstraße. Einmal die Stufen zur Hausnummer 25 bestiegen, ist es ein bisschen, als betrete man eine andere Welt. Das Licht bricht sich in den alten Kaffeeschütten aus Kupfer die hinter der Theke stehen, der Duft von frisch gemahlenem Kaffee verströmt eine Wärme, wie es eine Heizung nie könnte und das Geräusch der Mahlmaschine lässt Schulz in regelmäßigen Abständen etwas lauter reden. Dann zum Beispiel, wenn er, auf der kleinen Bank vor der Theke sitzend, erzählt, wie er in den vergangenen Jahren seinen Kaffeekonsum reduziert hat; von vier Litern auf jetzt noch gut zehn Tassen am Tag. Ab und zu trinkt er auch Tee.

Der 13. Oktober 2000 war ein Freitag. Jürgen Schulz weiß das auch noch heute, 18 Jahre später. Der Tag bildet seine Lebensgrundlage. Als er damals die Kaffeerösterei eröffnet, rechnet er damit, dass ein paar Kunden kommen und er die nächsten Tage mit seinen selbst gerösteten Bohnen erst mal Klinkenputzen gehen darf. Es kommt anders. Am Samstag wird der Laden bereits überrannt und Schulz, der den Laden ohne einen einzigen Angestellten eröffnet hat, braucht eine Idee, wie er die vielen Kunden abfertigen kann, ohne dass sie ungeduldig werden. Er greift zu dem, was er zur Genüge hat: Kaffee. Die Tasse Kaffee umsonst bekommt auch heute noch jeder Kunde, der das Geschäft betritt.

So auch Dieter Ratuschek. Einmal im Monat kommt er aus Mönchweiler zum Kaffeemacher nach

Villingen. Für sich kauft er Tee, den Kaffee nimmt er für seine Frau mit. Die Tüte für die Bohnen bringt er immer wieder mit. Inzwischen ist der vierte Verschlussaufkleber darauf. Der Geschmack, die Atmosphäre, wer die Kunden fragt, warum sie gerne kommen, hört meist die gleichen Antworten.

So muss es auch dem geheimen Tester des Gourmet-Magazins der Feinschmecker gegangen sein, der den Kaffeemacher aus Villingen in der März-Ausgabe unter die 525 besten Cafés und Röstereien in Deutschland votierte. Für Schulz ist es inzwischen die fünfte Auszeichnung dieser Art. So richtig weiß er nicht, was er damit anfangen soll. Die einzige Auszeichnung, die für ihn zählt: "Dass ich seit 18 Jahren in dem harten Markt bestehen kann und die Kunden immer noch kommen." Rund 100 Kunden hat er täglich. Manche kommen seit dem ersten Tag. Viele kennen sich inzwischen auch untereinander. Er hat inzwischen sieben Mitarbeiter und verarbeitet 200 Kilogramm Kaffee im Monat. Nur vom Verkauf im Laden könnte er jedoch nicht leben. Er hat zusätzlich einen Online-Shop und beliefert mehrere Großhändler.

Aus einer Plastiktonne füllt Vincent Kaufmann die Schümli Kaffeeschütte auf. Schaufel für Schaufel, Bohne für Bohne. "Besser als Schuhe verkaufen", sagt er. Kaufmann ist 26 Jahre alt, er hat hier seine Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann absolviert. Wäre der Kaffeeladen nicht gewesen, er wäre wohl bei der Bundeswehr Soldat geblieben. Heute kennt er so gut wie jeden Kunden und weiß, welche Sorte sie gerade trinken.

Die meisten seiner rund 15 Sorten mischt Schulz selbst. Das kann mal einen Monat und mal eine Stunde dauern. Der Geschmack ist für Schulz überlebenswichtig. Nur so kann er sich gegen die preisgünstige Konkurrenz im Supermarkt behaupten. Acht Gramm Kaffee in die Tasse, Wasser drauf, dann den Satz mit dem Löffel verkosten: So geht eine Kaffeeprobe. Schulz schmeckt die Fehltöne. Wenn im Kolumbianer die leichte Haselnussnote fehlt, muss er anders mischen. In der Regel testet er die Bohnen, wenn die Ernte wechselt. Der tägliche Test ist der Kaffee, den sie für die Kunden in der Filtermaschine aufbrühen. Seit vor ein paar Jahren die Hygiene- und Sicherheitsvorschriften verschärft wurden, darf er nicht mehr im Verkaufsraum rösten. Die Röstmaschine steht jetzt in der Lantwattenstraße. Sie rösten je nach Auftragslage, die Haupttage sind meist Dienstag und Mittwoch.

Brasilien, Kenia, Kolumbien oder Nicaragua: Die Kaffeebohnen kommen aus allen bekannten Anbaugebieten. Schulz arbeitet mit der Efico Foundation zusammen, bezahlt zehn Cent mehr pro Kilogramm Kaffee und unterstützt so Projekte wie die Vergabe von Mikrokrediten in den Herkunftsländern. Er versucht, immer wieder Besonderheiten zu beschaffen, im vergangenen Jahr waren das Bohnen, die am Fuß des Mount Everest wachsen.

Der Kaffeesatz

Mehr als nur Abfall: Mit dem Kaffeesatz aus dem Vollautomaten oder dem Filter lässt sich beispielsweise der Garten düngen oder die Rosen besser ansetzen. Die enthaltenen Mineralien Kalium, Phosphor und Stickstoff bleiben auch nach dem Brühvorgang in nennenswerten Mengen vorhanden und stellen einen guten Nährboden dar.

Die Pad-Maschine

Das Allroundtalent: Kapsel- und Padmaschinen sind in der Handhabung super, da sie leicht zu bedienen und hervorragend sauber im Gebrauch sind. Auch geschmacklich, sagt Schulz, sind sie nicht schlecht. Der große Nachteil jedoch zumindest bei den Kapselmaschinen: Der Aluminium-Müll ist schädlich für die Umwelt.

Der Handfilter

Der neueste Trend: Handfilter sind das Gebot der Stunde. Wer als Barista derzeit etwas auf sich hält, brüht den Kaffee langsam und mit Hingabe im Filter. Der Vorteil: "Man kann jedes Mal einen anderen Kaffee verwenden", sagt Schulz. Wichtig beim Brühen ist vor allem die Wassertemperatur: Zwischen 89 und 92 Grad sind optimal.

Der Vollautomat

Praktischer Luxus: "Eine feine Sache", findet der Experte. Der Kaffee ist in allen Varianten sofort abrufbar. Entscheidend für den Geschmack sei jedoch die Qualität der Bohnen. Aber, so beliebt der Vollautomat in deutschen Küchen auch sein mag, Jürgen Schulz ist überzeugt: "Er wird nie den Filterkaffee verdrängen."