

Kleinste Kaffeerösterei der Welt

Innovative Idee soll besonders anspruchsvolle Kaffeetrinker ansprechen

Bremen-Nord – Zwei Bremer Erfinder bieten frischesten Kaffee vom Küchentisch und gewinnen damit IENA-Goldmedaille der Neuheitenmesse in

Nürnberg. „Frischer geht's nicht.“ kommentiert der Bremen-Norder Mit-Erfinder Jörg Hartwich den Erfolg. Nun entsteht in der Vorweihnachtszeit in Bremen ein wahrer Run auf dieses Gerät. Unter anderem auch, weil der Kunde Rohbohnen kaufen kann, auf die keine Kaffeesteuer von 2,20 EUR pro Kilo erhoben wird.

Kaffee ist nicht nur Modegetränk Nummer 1, sondern nach Erdöl auch das wichtigste Handelsgut der Erde. Allein 550000 Tonnen Rohkaffee werden Jahr für Jahr in die Kaffeemaschinen in Deutschland geschüttet. Der Markt ist umkämpft, weshalb es zu einem Verdrängungswettbewerb gekommen ist, der sich stark auf die Qualität niederschlagen hat.

Häufig wird Robusta und damit minderwertiger Kaffee verwendet. Nun sind zwei Bremer Erfinder auf eine Idee gekommen, wie sich ein Kaffeetrinker in 15 Minuten aus Rohbohnen seinen eigenen Spitzenkaffee rösten kann. Zwei Jahre brauchten Sie und entwickelten den Kaffeeröster für daheim.

Früher arbeitete Manfred Dieckmann als Rohkaffeeeinkäufer und Jörg Hartwich als Elektromeister in der Rösterei von Eduscho – bis Eduscho die Produktion in Bremen einstellte und die Entlassungen kamen. Statt sich nach Hamburg versetzen zu lassen oder arbeitslos zu



Manfred Dieckmann und Jörg Hartwig (re.) mit Ihrer Erfindung. FOTO: AHL

werden, wagten die Kaffeeliebhaber mit einer Idee den Weg der Unternehmensgründung und bauten mit einfachsten Mitteln Ihren ersten Prototypen für daheim. „Im Grunde ist es nichts weiter, als der kleinste Trommelröster der Welt,“ so Jörg Hart-

wich. Mittlerweile haben die Erfinder den „Röstmeister“ zu einem professionellen Kaffeeröster entwickelt.

Das Patent ist gemeldet. 300 Gramm Rohkaffee werden in eine Trommel geworfen und in drei Phasen dann von einem pro-

zessorgesteuerten Heißluftgebläse geröstet.

Der Nutzer erhält durch die Maschine seinen selbst gerösteten Spitzenkaffee. Das Verfahren ist sauber und produziert keinen Schmutz. „Erst sind die interessierten Kunden immer sehr skeptisch, weil es so einfach ist,“ so Jörg Hartwich, „aber spätestens wenn Sie das Gerät gesehen und den Kaffee getrunken haben, sind Sie begeistert. Wir merken das ja auch an den nachbestellten Kaffeemengen, die in den Wochen nach dem Kauf eingehen.“ Die beiden Kaffeepioniere gründeten mittlerweile Ihr eigenes Zwei-Mann-Unternehmen. Die Dieckmann Aroma Kaffee GmbH & Co KG im Speicher III im Bremer Hafen. Das Geld dafür investierten sie selbst – die Abfindung vom ehemaligen Arbeitgeber sowie weiteres privates Vermögen flossen in das Projekt ein. „Wir sind stolz auf unser Ergebnis.“ so Manfred Dieckmann „Ohne öffentliche Subventionen haben wir unser Ziel erreicht.“ 1000 Röster wurden mittlerweile verkauft.

Zusätzlich bieten die überzeugten Erfinder Dieckmann und Hartwich zu dem Röstmeister auch gleich vier Sorten Spitzenkaffee an: Brasilia, Guatemala, Kenia und Espresso. „Wir setzen auf anspruchsvolle Kaffeetrinker, die sich und Ihren Freunden und Bekannten etwas Gutes tun wollen.“ Die Erfinder laden jeden Interessierten zu einer Präsentation des Gerätes in Ihrem Unternehmen ein. Weitere Infos unter Tel. 0421/322675-0.

KPF