

# Jeder Mensch könnte doch ab sofort sein eigener „Röstmeister“ werden

Kaffee-Experte Manfred Dieckmann zu Gast im Stadtmuseum

**ISERLOHN/BREMEN.** (treu) Bereits beim Telefonat mit Manfred Dieckmann glaubt man, den Geruch frisch gemahlener Kaffees durch den Hörer

geradezu in der Nase zu haben. Kein Wunder! Bei dem Bremer Kaufmann dreht sich ja auch alles um die kleinen braunen Bohnen. Und das be-

reits sein langes Berufsleben lang. Dieckmann war viele Jahre Einkäufer bei „Edu-scho“, kaufte Kaffee aus der ganzen Welt ein und lernte dabei die besten und edelsten Sorten kennen und schätzen.

Aber da war noch ein Gedanke, der ihn beschäftigte: das Rösten des Kaffees für den Haugebrauch und somit in den eigenen vier Wänden. Zusammen mit einem Partner ging Dieckmann der Sache auf den Grund und erfand kurzerhand seinen „Röstmeister“.

Mit dieser Maschine, die ihm inzwischen bereits eine Erfinder-Medaille eingebracht hat, kann der Verbraucher feinsten Rohkaffee in kleinen Portionen selbst rösten. Und dabei den Röstgrad oder die spätere Verwendung z.B. für Espresso selbst bestimmen.

Überall, wo Manfred Dieckmann mit seinem Röstmeister auftritt, stößt er auf einen Riesenerfolg bei Verbrauchern und Kaffeefans.

So vermutlich auch am Sonntag, wenn er in der Zeit von 10 Uhr bis 17 Uhr im Iserlohner Stadtmuseum Station macht.

Der Ort ist bewusst gewählt läuft doch dort im Moment die Ausstellung „Kaffee ernten - rösten - mahlen“. Diese Schau, die der Landschaftsverband Westfalen-Lippe zusammengestellt hat, erfreut sich nach Aussagen von Museumschef Schäfer bisher eines großen Interesses.

Manfred Dieckmann belässt es aber nicht nur beim Schaurösten und bei der Beantwortung von Fragen rund um den „Kaffee“. Probiert werden die Stadtmuseums-Röstungen natürlich auch.



Zwei „Röstmeister“ auf einen Blick. Manfred Dieckmann kommt mit seiner Erfindung am Sonntag ins Stadtmuseum. Foto: IKZ