

Kaffeebohnen für Genießer

Ehrenburger Erfinder, sein Bremer Kompagnon und ihr „Röstmeister“ erhalten Goldmedaille

Von Jörg Esser

BREMEN • Ein ruinöser Preiskampf um die Gunst des Verbrauchers tobt in der Röstindustrie. Billigkaffees überschwemmen den Markt. Doch es geht auch anders: Die Bremer Dieckmann Aroma Kaffee GmbH & Co. KG setzt auf die Genießer unter den Kaffeetrinkern und bietet ihnen mit dem „Röstmeister“ die Möglichkeiten, den Kaffee selbst frisch zu rösten.

Seit Oktober 2003 hat die Dieckmann Aroma Kaffee GmbH ihren Firmensitz in der Überseestadt (Speicher III). Das Zwei-Mann-Unternehmen bringt es auf über 50 Jahre Kaffeeerfahrung. Manfred Dieckmann aus Ehrenburg und sein Kollege Jörg Hartwich sind ehemalige „Eduschoaner“. Dieckmann war verantwortlich für den Rohkaffeeimport, Hartwich Elektromechaniker in der Bremer Produktionsstätte.

Dieckmann und Hartwich sind Kaffeeliebhaber. Und Tüftler. Fast zwei Jahre Entwicklungsarbeit steckt in ihrem „Röstmeister“. Der Aufwand hat sich offensichtlich gelohnt. Auf der internationalen Fachmesse „Ideen - Erfindungen - Neuheiten (IENA) in Nürnberg ergatterten der Ehrenburger Erfinder und sein Kompagnon eine Goldmedaille für ihren Haushaltskaffeeröster. „Darauf sind wir stolz“, sagt Manfred Dieckmann, „und das hilft uns bei der Vermarktung.“

Der „Röstmeister“ arbeitet mit Mikroprozessor und „über 1000 Parametern“. Er funktioniert in Süditalien ge-

nauso gut wie in Nordlappland, im Winter wie im Sommer. Er ist handlich, robust, 2,5 Kilo schwer und problemlos zu handhaben. Der geneigte Genießer muss lediglich seine Wunsch-Röstgrad auswählen (für Kaffee gibt's fünf Stufen von mild bis stark, für Espresso zwei weitere), 300 Gramm vorge-reinigten Rohkaffee in den Röster schütten und den Startknopf drücken.

Dann legt der „Röstmeister“ los. Ohne Qualm und Dreck zu produzieren. In rund 6,5 Minuten Vorröstzeit wird den grünlichen Bohnen die Feuchtigkeit entzogen. Kaffeeduft entsteht. Dann knacken die Bohnen. Noch ein Knopf muss gedrückt werden. Und weiter geht's mit dem Röstprozess. Nach etwa zwölf Minuten sind aus den grünen wunderbare schwarze Kaffeebohnen geworden. Die sollte man noch ein paar Stunden

liegen lassen und dann mit kleinen oder großen Kaffeemühlen weiterverarbeiten.

Das System funktioniert perfekt, wenn vorbehandelter Rohkaffee aus dem Haus Dieckmann benutzt wird. Vier Sorten gibt es derzeit - Kaffee aus Guatemala, Kenia, Brasilien und Espresso. Im Frühjahr 2005 soll auch ein Biokaffee angeboten werden. Manfred Dieckmann kauft nach eigenen Angaben nur „allerfeinste Gourmet-Kaffees“, die dann in der Bremer Koffein Compagnie mit Wasserdampf gereinigt werden, so dass alle Silberhäutchen, Reiz- und Bitterstoffe von den Bohnen entfernt werden.

So weit, so schön. Der



Jörg Hartwich (l.) und Manfred Dieckmann mit „Röstmeister“ und Goldmedaille. Foto: Esser

„Röstmeister“ kostet 249 Euro, die 300-Gramm-Kaffeeportionen liegen bei 2,99 Euro. Dafür spart der Rohkaffee-Kunde, der zu Hause röstet, die Kaffeesteuer, die mit 2,19 Euro pro Kilo Röstkaffee zu Buche schlägt.

„Wir werden kein Massenpublikum erreichen“, sagen Dieckmann und Hartwich, „aber wir wollen eine Markt-

nische besetzen.“ Und die Nische ist offenbar international. Kunden aus dem Iran, aus Mexiko und Polen und den Arabischen Emiraten haben den „Röstmeister“ bereits geordert. Für den polnischen Markt hat das Duo eine Lizenz erworben, für den US-Markt muss der Röster noch von 230 auf 110 Volt umgerüstet werden.

Vom Speicher III in der Überseestadt aus vermarkten Dieckmann und Hartwich das „Röstmeister“-System. Produktion, Verpackung und Versand sind ausgegliedert worden. Nähere Infos gibt es bei Dieckmann Kaffee unter 0421/322675-2 und im Internet.

www.dieckmann-kaffee.de

■ „Marktnische besetzen“