

Mit Kaffee-Idee gegen das Massengeschäft

Die Kombination von ungebrannten Bohnen und einer Röstmaschine wendet sich an die Liebhaber des Getränks

Am Stand der Steinbeis-Transferzentrums Infothek duftet es verführerisch nach Kaffee. Grund hierfür ist der Auftritt von Manfred Dieckmann, der dort seinen Kaffeeröster samt Rohkaffee dem Messepublikum vorstellt. Auch Wirtschaftsminister Walter Döring zeigte sich interessiert.

VON MARKUS SCHMITZ

VILLINGEN-SCHWENNINGEN ■ Am Stand G 8 in Halle 18 gibt es bisweilen Dinge auf der Hannover Messe zu sehen, die auf einer Industriemesse etwas aus dem Rahmen fallen. War es im vergangenen Jahr eine neues Zahnputzsystem (wir berichteten), so warten die rührigen Steinbeis-Verantwortlichen aus Villingen-Schwenningen nun mit einer neuen Geschäftsidee auf. Die stammt von Manfred Dieckmann, ehemals bei „Eduscho“, der mit seiner Entwicklung auf den Kaffee-Genießer setzt. Eben jenen, der Kaffee nicht nur als morgendlichen Muntermacher trinkt, sondern durchaus die gute Bohne von der schlechten

unterscheiden kann. Vier verschiedene Qualitäten Rohkaffees bietet der Bremer an. Aus Guatemala, Brasilien und Kenia stammen die vor dem Röstprozess noch hellen Bohnen, die Dieckmann am Stand der Steinbeis-Stiftung zeigt. Außerdem hat er eine Espresso-Mischung im Sortiment, denn „gerade Espresso ist schwer im Kommen“, weiß der Kaffeekenner aus den hohen Norden.

Doch nicht nur die Bohnen bestimmen den Geschmack. Durch ein paar Knopfdrücke kann in einer siebenstufigen Skala die Geschmacksrichtung variiert werden. „Wir wollen den Konsumenten wieder an die Qualität heranzuführen“, sagt Dorian Scharf, Vertriebsmanager des Unternehmens.

Als Experte ist es Dieckmann ein Graus, wie bisweilen lieblos der edle Trank aufbereitet wird und welche üble braune Brühe in die Tassen der Verbraucher fließt. „Kaffee ist nach Öl nach das wichtigste Handelsgut der Erde“, weiß Dieckmann, weshalb es zu einem Verdrängungswettbewerb gekommen sei, der sich auf die Qualität niedergeschlagen habe. Allein 560 000 Tonnen werden Jahr für Jahr in die Kaffeemaschinen in Deutschland geschüttet.

Wenn nur ein Anteil im Promillebe-



Wirtschaftsminister Walter Döring (rechts) am Stand des Steinbeis-Transferzentrums. Manfred Dieckmann (Zweiter von rechts) erläuterte ihm seine Erfindung, einen Haushalts-Kaffeeröster. Ebenfalls interessierte Zuhörer: Wolfgang Müller vom Steinbeis-Transferzentrum aus Villingen-Schwenningen, Dieckmann-Mitarbeiter Norbert Kursawe und Muga-Geschäftsführer Helmut Müller (von rechts).

reich umschwenkt, hat sich Dieckmann ausgerechnet, müsste er mit seiner Geschäftsidee glänzende Erfolge feiern. Denn neben dem Kaffee

bietet der Hanseat auch eine Röstmaschine an, mit deren Hilfe der Rohkaffee in den gebrauchsfertigen Zustand versetzt wird. Die relativ handliche

Maschine, die für jenen angenehmen Geruch in Halle 18 sorgt, gehört neben einer speziellen Kaffeemaschine zum „Starterkit“, mit dem Dieckmann den Kaffeegenießer überzeugen will. „Wichtig bei der Entwicklung war es, dass es in der Wohnung nicht verbrannt riecht, wenn man die Bohnen röstet“, sagt Dieckmann und inhaliert mit selbigem Grinsen den Duft der frisch gerösteten Bohnen. 3,30 Euro kostet bei ihm das Pfund jenes Rohstoffs, der im unverarbeiteten Zustand mit keiner Steuer belegt ist.

„Aufgabe der Steinbeisstiftung ist es nun, gemeinsam mit dem Erfinderzentrum Nord den Bekanntheitsgrad dieser Erfindung mit Europa weitem Patent zu erhöhen“, gibt Wolfgang Müller von der Steinbeis-Stiftung Infothek Villingen-Schwenningen die Richtung für die nächsten Monate vor. Vertriebskanäle sollen unter anderem der Versandhandel und das TV-Shopping werden.

Auch Walter Döring wurde am Stand des Steinbeis-Transferzentrums in die Geheimnisse dieser Erfindung eingeweiht. Am Dienstagvormittag stattete der Wirtschaftsminister von Baden-Württemberg dem Stand einen Besuch ab.