

Bohnen für Zuhause

Röstfrischer geht's nicht



Trouble auf dem internationalen Kaffeemarkt: Minderwertige Qualität und Preisschlächten vernichten das Verwöhnaroma. Ein guter Kaffee braucht nämlich eine gute Bohne und vor allem schonende Zubereitung. So weit, so ungut. Aus der Not haben zwei ehemalige Eduscho-Mitarbeiter jetzt eine Tugend gemacht und eine kleine Röstmaschine für Zuhause entwickelt. Mit einfachen Mitteln bauten Jörg Hartwig und Manfred Dieckmann den kleinsten Trommelröster der Welt, der schnell in Serie ging. Inzwischen

haben rund 1000 Kaffee freaks den Tischröster erworben. Das Prozedere ist denkbar einfach: 300 Gramm Rohbohnen werden in die Trommel geworfen und in drei Phasen von einem Heißluftgebläse geröstet. Das dauert 15 Minuten. Hartwig und Dieckmann verkaufen außerdem vier Spitzenkaffees (Brasilia, Guatemala, Kenia und Espresso), die den enormen Vorteil haben, günstiger zu sein, denn Rohkaffee ist von der Genussmittelsteuer befreit. Viele greifen auf das Kaffeeabo zurück: Der Rohkaffee wird direkt nach Hause geliefert.

Röster, 249 Euro, 300 g Rohkaffee 2,99 Euro über Online-Shop www.dieckmann-kaffee.de

FOTOS: MICHAEL IHLE / PROMO; TEXTE: MAREN BRITT DAHLKE