

Kaffee röstfrisch vom Küchentisch

Zwei Bremer Erfinder wollen mit ihrem „Röstmeister“ in eine Marktlücke stoßen

Von unserem Redakteur
Heinz Holtgrebe

Kaffee ist derzeit das Modegetränk Nummer 1. Eine Bar nach der anderen eröffnet, teure Espressomaschinen stehen auf vielen Wunschzetteln oder schon in der Küche. Jetzt setzen die beiden Bremer Manfred Dieckmann und Jörg Hartwich noch einen drauf und bieten einen Kaffeeröster für den Hausgebrauch an. Auf der Neuheitenmesse in Nürnberg waren die Experten so begeistert, dass sie für das Gerät die Goldmedaille vergaben.

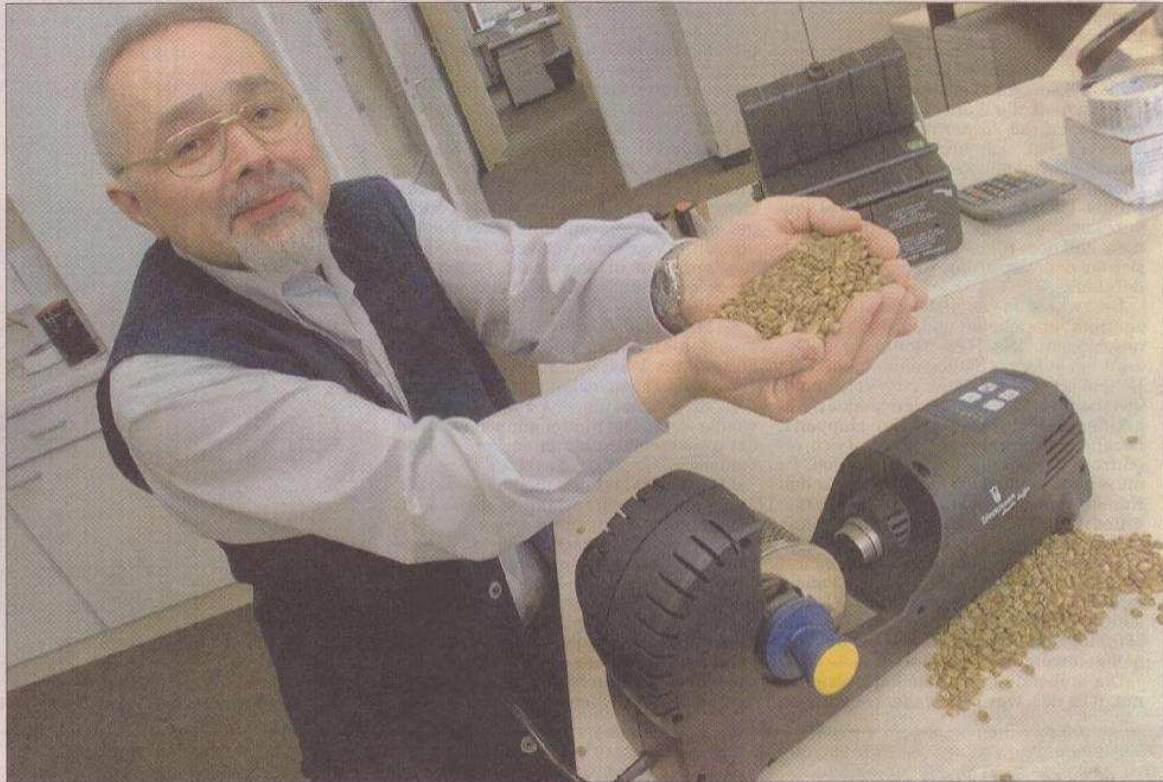
Fast zwei Jahre haben sie mit einer Heißluftpistole aus dem Baumarkt, einer selbst konstruierten Rösttrommel aus Edelstahl und einem Holzgestell probiert und wieder probiert, bis der Prototyp für ihren „Röstmeister“ fertig war. Inzwischen ist ein Patent darauf erteilt, die ersten 1000 Kaffeeröster für den Küchentisch sind an Frau oder Mann gebracht.

Die beiden Männer sind von Haus aus keine Tüftler, sondern Kaffeeexperten. Der 52-jährige Dieckmann war bis Ende 2001 verantwortlicher Rohkaffee-Einkäufer bei Eduscho, sein 38-jähriger Kollege Hartwich noch ein paar Monate länger als Elektromeister für die Röstanlagen des Bremer Traditionsunternehmens zuständig.

In das Schicksal der Arbeitslosigkeit wollten sich die beiden Männer nicht fügen. Stattdessen gingen sie allerhöchstes Risiko ein: Sie packten ihre Abfindungen zusammen, belasteten ihre privaten Wohnhäuser bis an den Stehkragen und gründeten die Dieckmann Aroma Kaffee GmbH & Co. KG. (www.dieckmann-kaffee.de). Firmensitz des Kleinstunternehmens ist der Speicher III am Europahafen in Sichtweite des alten Arbeitgebers. „An öffentlichen Geldern haben wir nicht einen Euro bekommen“, so Dieckmann.

Die beiden Gründer sehen für sich eine kleine Marktnische bei den qualitätsbewussten Kaffeetrinkern. Dieckmann: „Zu den heute üblichen Preisen ist kein guter Kaffee möglich. Erstklassige Qualitäten müssten zwischen sechs und acht Euro pro Pfund kosten.“ Statt hochwertiger Sorten würde immer häufiger Robusta aus Vietnam eingesetzt – anspruchslos und billig.

Deshalb stand für die Erfinder fest: Wir bieten nur hochwertigste Sorten an, die sich jeder Käufer der Heim-Röstmaschine ganz individuell in sieben Stufen – fünf für Kaffee, zwei für Espresso – nach seinem Geschmack rösten kann. Das Prinzip ist einfach: 300 Gramm Rohkaffee werden in die



Manfred Dieckmann ist einer der beiden Erfinder des Mini-Kaffeerösters für den Hausgebrauch. Neben dem Gerät bietet er vier Sorten Rohkaffee zum Selbströsten an.
Foto: Frank Thomas Koch

Rösttrommel gegeben, der gewünschte Röstgrad wird eingestellt, das elektronisch gesteuerte Heißluftgebläse legt los – und nach einer Viertelstunde ist der durchschnittliche Wochenvorrat an wirklich röstfrischem Kaffee fertig.

Rund eine Million Euro haben Dieckmann und Hartwich nach eigenen Angaben in ihr Mini-Unternehmen gesteckt. Allein 250 000 Euro kosteten die Werkzeuge für die Kunststoffschalen des Gehäuses. Ein deutscher Hersteller produziert die Maschine, die bisher fast ausschließlich im Direktvertrieb oder auf so genannten Röstpartys verkauft wurde. Erst kürzlich wurde ein Vertrag mit einer Einkaufsgemeinschaft für 6000 angeschlossene Elektrogeschäfte un-

terzeichnet. Inzwischen hat sogar Saeco, ein renommierter Hersteller von Espresso-Automaten, sein Interesse an der Maschine bekundet.

Der „Röstmeister“ kostet mit vier Sorten Kaffee 249 Euro, aber das ist nur ein Teil des Geschäfts. Ähnlich wie bei Druckern und Tintenpatronen oder Rasierern und Klingen liegt der eigentliche Gewinn im Verbrauchsmaterial. Und das ist bei Dieckmann und Hartwich Rohkaffee. Die vier Sorten Guatemala, Kenia, Brasilia und Espresso kosten im 300-Gramm-Beutel 2,99 Euro. Für einen Teil des Gewinns sorgt Finanzminister Hans Eichel, denn auf privat gerösteten Kaffee erlässt er die Kaffeesteuer von 2,19 Euro pro Kilogramm.

Braucht man wirklich einen Kaffeeröster für daheim? Manfred Dieckmann hat eine verblüffende Antwort: „Als die ersten Brotbackmaschinen aufkamen, hat ihnen kaum jemand eine Chance gegeben. Heute steht fast in jedem zweiten Haushalt ein solches Ding.“

Ganz so weit ist es für den Kaffeeröster noch nicht, aber positive Rückmeldungen kommen aus der Kundschaft. So berichtete ein Hamburger, dass er bei Einladungen statt Blumen mit großem Erfolg selbst gerösteten Kaffee mitbringt. Sehr zur Freude von Dieckmann und Hartwich. Die beiden hatten sich schon gewundert, weshalb der Kunde einen derart üppigen Kaffeeverbrauch hat.