

Immer dem Duft nach

Mit dem Import peruanischer Kaffeebohnen fing Marco Webers Geschäft an / Rösterei in Stackeden-Elsheim

Von Kathrin Damwitz

STADECKEN-ELSHEIM/JUGENHEIM. Kaffeeliebhaber müssen in der Langgasse in Stackeden-Elsheim nahe des Kirchenthings nur dem Duft des kräftigen Getränks folgen, dann landen sie bei Marco Weber und seinen traditionell gerösteten Kaffeesorten aus aller Welt. Der Jugenheimer hat im Spätsommer 2020 in der Langgasse ein Geschäft eröffnet, dem eine Kaffeerösterei angegliedert ist. Der Duft der Bohnen aus Indien, Äthiopien, Mittel- oder Südamerika zieht bisweilen durch die Gasse, und vor der Tür zeigt auch ein Kaf-



Die Kunden freuen sich, dass sie vor Ort einkaufen können.

Marco Weber, Firmenchef

feesack aus Jute an, dass das Geschäft geöffnet hat. Weber belebt damit den Ortskern der Gemeinde, in dem früher viel mehr Geschäfte als heute präsent waren. „Die Kunden freuen sich, dass sie ihren Kaffee vor Ort einkaufen können“, hat er festgestellt. Standbein seiner Firma ist seit jeher auch die Belieferung von gastronomischen Betrieben, Büros, Kleingewerbe. Und das bundesweit.

Das Au-pair-Mädchen aus Peru brachte die Familie Weber einst auf den Geschmack des Kaffees aus ihrer Heimat. Den Vertrag auch Marco Weber bestens, denn er schlug ihm nicht so auf den Magen wie manches Massenprodukt aus dem Supermarkt. „Wir waren total angetan von den Bohnen aus der Andenregion bei Machu Picchu, beschlossen, sie nach Deutschland zu importieren. 2012 erschienen wir damit wie Exoten, denn Peru spielte auf dem deutschen Markt keine Rolle. Eigentlich schade, denn das Produkt von dort gilt als bester Filterkaffee Südame-



Marco Weber an der Trommelröstmaschine, mit der er die Bohnen auf traditionelle Art veredelt.

Foto: hzb/Jörg Henkel

rikas“, berichtet Marco Weber. Er ist von Haus aus Maschinenbauer, bringt einen kaufmännischen Hintergrund mit. Als er sein Unternehmen, die „Webbster Coffee GmbH“, in Jugenheim gründete, kamen ihm das technische und das betriebswirtschaftliche Wissen zupass.

Zunächst importierte er 2012 qualitativ hochwertigen, fair gehandelten Rohkaffee direkt aus Peru und verkaufte ihn von Firmensitz in Jugenheim aus an kleinere Röstereien. Dann stieg er selbst in die Veredelung der Bohnen ein, entwickelte schonende Verfahren, was die Aromen förderte und das Getränk reizarm machte. „Der peruanische Kaffee ist sehr mild und doch klassisch. Ein deutscher Baristameister bescheinigte mir mal, er

schmecke so, wie ein ‚richtiger Kaffee‘ zu schmecken habe“, sagt der Jugenheimer. Es begeistert ihn, sich mit den verschiedenen Sorten, deren Veredelung zu beschäftigen. Durch Lehrgänge, Besuche in Röstereien, den Austausch in der deutschen Röster-Community baute der 50-Jährige seine Kenntnisse stetig aus. Neben dem peruanischen „Santa Teresa“ nahm er unter anderem den indischen „Malabar“ ins Sortiment, der durch Monsunregen und -winde einen besonderen, samtigen Geschmack erhält. Heute umfasst sein Angebot sechs sortenreine Kaffees und zwei Espressomischungen.

Webers Frau stammt aus Stackeden-Elsheim, und die beiden haben eine alte Hofreite ihrer Familie zum Ladenge-

schäft umgebaut. Der moderne, helle Laden war früher ein Pferdestall, sagt Marco Weber. Hinten in der heutigen Rösterei zeugen Öffnungen im Boden noch davon, dass dort einst der Wein in die Fässer im Boden geleitet wurde. Jetzt ist alles renoviert. Aber: In Webers Kaffee steckt viel Handwerk, trotz hochmoderner Röstmaschine.

Dieses Herzstück des Betriebs erinnert mit ihrer großen Trommel entfernt an eine Waschmaschine. Sie wird von einem Gasbrenner erhitzt und dreht sich, wobei die grünen Rohkaffeebohnen geröstet werden. „Durch die Bewegung und die Luftzufuhr lösen sich auch die Häutchen von den Kaffeebohnen“, erläutert Weber. Er muss während des 15- bis 20-minütigen Röstvorgangs

jeder Charge im Blick haben, wie sich die Bohnen verfärben, und das Aroma überprüfen. Das tut er zwischendrin per Probe, die er der Trommel entnimmt. Wenn der gewünschte Röstgrad erreicht ist, lässt Weber die Bohnen durch eine Klappe aufs Kühlsieb rutschen, wo sie ruhen, bevor sie in große Tonnen gefüllt werden. Wie oft röstet er? „Da bin ich ganz flexibel. Wenn die Behälter nach vier bis acht Wochen leer getrunken sind, lege ich nach.“

Kunden werden über Mundpropaganda und Empfehlungen auf „Webbster Coffee“ aufmerksam. Er zeigt nach Vereinbarung auch Schülern, wie die Bohnen in der Trommel geröstet werden. „Das Interesse ist da“, hat er festgestellt.

www.webbster.de