



# Das Ende einer Weltreise

Kein Weg zu weit: Wer im Café Felix einen Kaffee trinkt, kann sicher sein, dass der eine einzigartige Geschichte hat.

Guter Kaffee ist eine Wissenschaft für sich. Wie man an die edelsten Sorten herankommt, ebenso. Mario Felix Liebold, der in Weißbach das Café Felix mit seiner neuen Schaurösterei betreibt, reist dafür um die ganze Welt.

Text: Nicole Adami | Fotos: Rolf Lang, André Goerschel, TTT

Der Aufwand war groß, hat sich aber gelohnt“, sagt Mario Felix Liebold über den Umzug seines Café Felix und der Kaffeerösterei auf die andere Seite der Tegernseer Straße. Der Wiesseer, der die Erste Tegernseer Kaffeerösterei nun bereits seit elf Jahren betreibt, wollte damit vor allem eines: Mehr Platz schaffen, Wegstrecken verringern und seine Rösterei – die vorher ein paar hundert Meter die Straße hinauf lag – endlich wieder komplett in sein Café integrieren. „Wenn man bedenkt, dass ein Kaffeesack 50 bis 70 Kilo wiegt, dann weiß man, wieso es von Vorteil ist, wenn Café, Lager und Rösterei so nah wie möglich beieinanderliegen.“

NATÜRLICH GESUND – seit mehr als 100 Jahren



**gesundbaden**  
in Deutschlands stärksten  
Jod-Schwefelquellen



• **Detox & Relax**  
3 Wannen- oder Sprühbäder  
3 Massagen € 125,00



• **Allergie**  
3 Inhalationen € 35,00

• **„Trockene Augen“**  
3 Augenbäder € 35,00

Gesundheitszentrum  
Jod-Schwefelbad GmbH  
83707 Bad Wiessee  
Tel. +49 (0)8022 86080  
www.jodschwefelbad.de



The place to ski  
... do mog i hi!

**BERGHOTEL SUDELFELD**  
Ein Westerhof Hotel

**Schmankerl-Stubn  
Brotzeit-Alm**  
Tagen • Feiern • Wohnen



Berghotel Sudelfeld · Almgasthof am Skilift  
Unteres Sudelfeld 4 · 83735 Bayrischzell  
Tel. (+49) 08023 - 81 99 - 0  
berghotel@westerhof.de · www.berghotel-sudelfeld.de



So geht Kaffee: Die „Erste Tegernseer Kaffeerösterei“.

### Pure Leidenschaft für die Bohne

Der neue Spot kann sich sehen lassen: Ein lichtdurchflutetes Café, moderne Möbelformen, eine großzügige Theke und helles Holz machen die Tegernseer Kaffeerösterei jetzt aus. Die geflochtenen Stühle, aufgestellten Fässer, sattgrünen Pflanzen, Holzfiguren und Körbe erinnern an ferne Länder, die Liebold in den letzten Jahren bereiste, um an seine wertvollen Kaffeebohnen zu gelangen. Durch seine Besuche auf den Plantagen in aller Welt, kennt der 44-Jährige den Weg seines Kaffees ganz genau – sozusagen von der Pflanze bis in die Tasse. In den letzten Jahren war er unter anderem in Nicaragua, Honduras, El Salvador, Peru, Kolumbien, Guate-

mala und Burundi unterwegs – bei lokalen Farmern, aber in vielen Fällen auch als Juror für den „Cup of Excellence“, den weltweit angesehensten Wettbewerb für Spezialitätenkaffee. Dieser wird jeweils einmal pro Jahr von der Alliance for Coffee Excellence (ACE) in den verschiedenen Ländern, in denen Kaffeebohnen angebaut sowie geerntet werden, ausgetragen. „Generell sind das die Länder, die rund um den Äquator liegen, weil die Kaffeepflanze nur 20 Grad nördlich und südlich davon wächst“, erklärt Liebold.

„Jeder Farmer hat die Möglichkeit, den besten Kaffee des Jahres bei der ACE in seinem Land einzureichen. Dieser wird dann von einer nationalen Jury unter Anleitung eines



Für guten Kaffee macht er beinahe alles: Mario Felix Liebold

internationalen Hauptjurors blind verkostet.“ In einem guten Jahr reichen pro Land zwischen 400 und 450 Bauern ihre Kaffeesorten ein. Nur jene, die eine Bewertung von mehr als 80 Punkten erreichen, werden als „Spezialität“, also als sogenannter Specialty Coffee bezeichnet. Kriterien der Jury sind unter anderem das Aroma, die Säure, Klarheit, Balance, Süße, der Charakter oder die Ausgewogenheit des Getränks. Sobald die nationale Jury einem Kaffee mindestens 86 Punkte gibt, kommt dieser vor ein internationales Komitee - und damit in die Endauswahl.

Nun beginnt das Spektakel: „Die Siegerehrung ist ein unvergessliches Erlebnis“, schwärmt Mario Felix Liebold. Immerhin sind die Gewinner-Kaffees absolute Raritäten und viel Geld wert. Für die oft in einfachsten Verhältnissen lebenden Farmer kommt eine derartige Auszeichnung einem Lottogewinn gleich. „Gerade kleine Bauern haben danach für lange Zeit ausgesorgt“, berichtet Liebold. „Ihr Name und ihre Produktion stehen dann für allerhöchste Qualität. Und je weniger es von dem kaffeebraunen Gold gibt, desto höher sind die Preise in der anschließenden Auktion.“

### El Salvadors bester Kaffee am Tegernsee

Besonders einprägsam war für den 44-jährigen Kaffee-Enthusiasten eine Reise nach El Salvador. Als er 2014 in der internationalen Jury des Cup of Excellence saß und die kleine





**DERMATOLOGISCHES ZENTRUM am TEGERNSEE**  
Ihre Haut – unsere Kompetenz

**LASERTHERAPIE · ÄSTHETISCHE DERMATOLOGIE · AMBULANTE OPERATIONEN · ALLERGOLOGIE**

Bildquelle: TTT GmbH

Prof. Dr. med. H. W. Kaiser  
Tel.: + 49 (0) 80 22 / 47 91
Hauptstraße 21  
83684 Tegernsee
info@derma-tegernsee.de  
www.derma-tegernsee.de



**Joachim Streck**

Fliesen | Bad | Naturstein

Ihr Spezialist für

- Badsanierung
- Neubau & Renovierung
- Natursteinverlegung
- Fliesenverlegung
- Mosaikverlegung
- Antike Natursteine

Bahnhofstr. 4 | 83684 Tegernsee  
info@joachim-streck.de  
Tel. 0171 362 82 24



*Erst wenn alles im Detail richtig zubereitet ist, ist der Kaffee auch wirklich fertig.*

Finca „Santa Rosa“ als bester Kaffeeproduzent des Landes ausgezeichnet wurde, habe der Saal getobt: „Die Farmer, ihre Familien und Nachbarn kamen in den tollsten und buntesten Gewändern, alle waren schon sehr aufgeregt. Und dann gewinnt so ein junger Farmer den ersten Platz, der gerade erst die Finca seines verstorbenen Vaters übernommen hatte.“

Besonders berührte Liebold, dass der Vater des Gewinners selbst über viele Jahre hinweg als Professor Kaffeeanbau an der Universität in San Salvador gelehrt hatte, zahlreichen Bauern in dieser Disziplin den Weg geebnet habe und es dann leider nicht mehr erleben konnte, als sein Sohn im Jahre 2014 den Sieg holte. Fast unglaublich, dass die Finca Santa Rosa 2016 gleich nochmals den Cup of Excellence gewinnen konnte: „Das ist die Bestätigung dafür, dass dieser Kaffee wirklich unglaublich, außergewöhnlich gut ist und zu den Besten der Welt zählt“. Heute entfalten die edlen Bohnen in der Tegernseer Kaffeerösterei ihr Aroma. Stolze 60 Euro kostet das Kilo des edlen Kaffees, der in den Aufbereitungsarten

„natural“, „washed“ und „honey“ bezogen werden kann. Doch oft kommt Liebold selbst nur sehr schwer an die Bohnen ran. „Ich kann von Glück reden, wenn ich von seltenen Sorten 35 Kilo bekomme. Das ist nicht einmal ein ganzer Kaffeesack, der in Südamerika normalerweise 69 Kilo wiegt.“

Auch 2018 wird der Mann vom Tegernsee wieder in der Jury des Cup of Excellence in Nicaragua und Burundi sitzen, worauf er sich schon sehr freut. In dieser Zeit wird sich dann Liebolds Mutter, die die Rösterei mit ihm gemeinsam führt, verstärkt ums Geschäft kümmern. „Die Erste Tegernseer Kaffeerösterei war von Beginn an ein Familienunternehmen“, sagt Liebold, der selbst vor zwei Jahren Vater wurde und den starken Zusammenhalt seiner Familie sehr zu schätzen weiß: „Nur, weil wirklich alle an einem Strang ziehen - meine eigenen Eltern und meine Frau, genauso wie meine Mitarbeiter - sind wir so erfolgreich“. Für unsere Autorin nahm sich Mario Felix Liebold ausreichend Zeit – mit dem Platz kann es dagegen im Café Felix schon mal knapper werden. 



*Ein Tipp:*

Am Wochenende sollten Sie sich besser einen Platz reservieren.

Café Felix, Tegernseer Str. 101, Kreuth,  
[www.tegernseer-kaffeeruesterei.de](http://www.tegernseer-kaffeeruesterei.de)

## Sie planen eine neue Küche oder Küchenrenovierung?

Wir bieten Ihnen:

- MIELE-Einbaugeräte, Arbeitsplatten, Spülbecken und vieles mehr... Preiswert und schnell geliefert.
- Montage durch eigenen Schreiner
- hauseigener Kundendienst
  - „Miele-Hausgeräte Zubehör- & Ersatzteile“



Sonnenstraße 29 · 80331 München · Tel. 0 89 / 59 35 24  
Münchner Straße 147 · 83703 Gmund · Tel. 0 80 22 / 7 49 99

Miele-Spezial-Vertragshändler  
**KNAUSEDER**  
Küchen und Hausgeräte GmbH



Feichterweg 3 · 83700 Rottach-Egern

Ihr Meisterbetrieb für kreativen Innenausbau

Möbel-Design  
Bauernstuben  
Bad- und Küchengestaltung  
Türen- und Büroausstattung



Tel 08022 - 2549 Fax 08022 - 2713371  
Mobil 0171 4170297  
info@mayrbernhard.de