

# „Die Kaffeepflanze ist eine Zicke“

**GENUSS** Mario Felix Liebold hat einen besonderen Draht zum Kaffee. Am heutigen Tag des Kaffees erklärt er, wie er dazu gekommen ist und wie die perfekte Zubereitung aussehen sollte.

**Kronach** – Der aus Ludwigsstadt stammende Mario Felix Liebold betreibt am Tegernsee eine Kaffeerösterei. Hochwertiger Kaffee ist keine Selbstverständlichkeit, wie er verdeutlicht.

*Wie sind Sie dazu gekommen, Kaffee zu Ihrem Beruf zu machen?* Schon meine Oma hat leidenschaftlich gerne Kaffee getrunken. Und meine Mutter hatte früher schon – laut meiner Oma – im ganzen Haus verteilt überall eine Tasse Kaffee stehen. Außerdem war ich schon immer viel auf Reisen. Dabei habe ich mich immer wieder gefragt: „Was ist eigentlich die perfekte Tasse Kaffee?“ Die Antwort war sehr komplex, denn die Antwort fällt in vielen Ländern unterschiedlich aus. Wird reden zwar von dem Kern einer Kirsche – unserer Kaffeebohne – was am Ende aber daraus wird, ist von Land zu Land, von Kultur zu Kultur völlig unterschiedlich. Der Ursprung in Deutschland ist der Filterkaffee. In Österreich jedoch ist es der „kleine Braune“, der „Verlängerte“, der „Kapuziner“; in Italien natürlich Espresso und Cappuccino; in Griechenland oder der Türkei, aber auch in Bosnien, Serbien, der Ukraine oder in Russland macht man den Kaffee Cezve/Ibrik im kleinen Kupfer- oder Messingkännchen mit Stiel. In Spanien trinkt man Cortado, in Australien Flat White, usw. All das fand ich so spannend, dass ich mich immer intensiver mit dem Thema befasst habe.

*Wie viel Kaffee trinken Sie selbst am Tag?*

Ich liebe es, den Tag mit einer frisch gebrühten Tasse Filterkaffee zu beginnen. Diesen brühe ich mir daheim immer per Hand auf. Dabei verwende ich gerne einen Porzellanfilter. Ich verkoste natürlich viele meiner Kaffees nach dem Rösten oder bei so genannten Cuppings – dem professionellen Verkosten von Kaffee –, bevor wir die Rohkaffees bestellen. Aber das ist eher ein Schlürfen und wieder Ausspucken als das, was Sie als Kaffeetrinken bezeichnen würden. Alles in allem komme ich

vielleicht auf drei, vier Tassen am Tag.

*Was ist Ihr Lieblings-Kaffegetränk?*

Filterkaffee. Definitiv. Ich kämpfe jeden Tag für die Rückkehr des Filterkaffees – weg von Vollautomaten, den Pads oder Kapseln. Ohne Ausreden wie „Aber morgens geht’s halt schneller“ oder „Ich vertrage keinen Filterkaffee“. Ein qualitativ hochwertiger Kaffee, der schonend geröstet wurde und perfekt zubereitet wird, ist als Filterkaffee ein Traum – und verträglich.

*Kaffee ist ja nicht gleich Kaffee – Was macht einen guten Kaffee aus?*

Er muss hochwertig angebaut worden sein und muss unter dem Jahr gehegt und gepflegt werden. Die Kaffeepflanze ist eine „Zicke“ – sie braucht Wasser, aber nicht zu viel, Sonne, aber nicht zu viel. Die Standortbestimmungen und die Art der Behandlung machen viel aus und geben dem Kaffee seine Charakteristik. Wenn die Bohnen reif sind, müssen sie per Hand gepflückt werden. Nur die reifen, nur die roten. Dann muss der Kaffee sauber aufbereitet werden, das Fruchtfleisch vom Kern getrennt werden. Danach mit sauberem Wasser gewaschen und getrocknet werden. Bei jedem Arbeitsschritt können Fehler passieren. Am Ende, wenn der Kaffee bei uns ist, muss er schonend geröstet werden – bei uns im Trommelröster zwischen zwölf und 18 Minuten bei maximal 215 Grad. Die Industrie röstet hingegen zirka 70 bis 90 Sekunden bei 600 bis 700 Grad.

*Wie bereitet man den perfekten Kaffee zu?*

Beim Filterkaffee sollte man kein kochendes Wasser nehmen, sondern es auf zirka 92 Grad abkühlen lassen. Man verbrennt sonst viele Aromen. Auch sollte man wissen, was man tut. Wie viel Gramm pro Liter? Nein, Löffel pro Tasse zählen nicht. Denn: Wie viel Gramm sind denn auf Ihrem Löffel und wie viele Milliliter hat denn Ihre Tasse? Ich empfehle 60 Gramm



Mario Felix Liebold genießt den Geruch der Kaffeebohne.

Foto: privat

## Mario Felix Liebold

**Qualifizierung** Als Mitglied der SCAE (Specialty Coffee Association of Europe) hat er sich stetig weitergebildet und viele Kurse gemacht. Heute ist er zertifizierter Barista Level 2, autorisierter Baristatrainer, Gold-Cup Brewmaster, Juror bei nationalen und internationalen Baristameisterschaften und Weltmeisterschaften sowie Richter beim „Cup of Excellence“, der höchst angesehenen Kaffeeauktion der Welt.

**Gewerbe** Er will kein „Großer“ werden. „Ich leiste mir gerne den Luxus, klein bleiben zu wollen. Unsere Philosophie ist einfach: Wir wollen Qualität von der Pflanze bis in die Tasse: quality from crop to drop.“ Dies funktioniere, weil er sehr viele seiner Kaffees direkt bei den Farmern einkauft – oder auch gemeinsam mit befreundeten Röstereien. „Ich kenne die Farmer persönlich und bin regelmäßig vor Ort. Danach röste ich

den Kaffee selbst – kein anderer.“

**Café** In seinem Café „Felix“ am Tegernsee serviert Mario Liebold mit seinem Team seinen Gästen zirka 40 verschiedene sortenreine Kaffees. Alle seine Mitarbeiter sind ausgebildete Baristi. Weitere Information über das Café und über Liebold unter [www.tegernseer-kaffeeruesterei.de/ninety-plus-coffee](http://www.tegernseer-kaffeeruesterei.de/ninety-plus-coffee)

Kaffee auf einen Liter Wasser. Und dann ist natürlich noch der Mahlgrad entscheidend.

*Können Sie sich eine Filiale Ihrer Kaffeerösterei im Landkreis Kronach vorstellen?*

Die gibt es bereits. Meine Mutter betreibt in Ludwigsstadt das Geschäft „Söllner Schreiben Schenken Spielen“. Dort ver-

kaufen wir einen Großteil unserer Produkte. Sie glauben nicht, wie viel Kaffee vom Tegernsee schon im Landkreis Kronach getrunken wird. Und viele meiner Freunde und Bekannten oder die Urlauber, die am Tegernsee auf eine Tasse Kaffee zu uns kamen, bestellen online. Wir verschicken mittlerweile bis nach Malaysia und Neuseeland. Kurz-

lich erhielt ich eine Anfrage der Stadt Kronach mit dem Hinweis, dass man sich verpflichtet hat, Kaffee aus fairem Handel zu beziehen. Ich bin mir ziemlich sicher, dass wir was für die Stadt finden werden und ich diesen dann für Kronach rösten darf. Es wäre mir eine große Ehre.

Die Fragen stellte Corinna Igl



Egon Herrmann

Bürgermeister von Weißenbrunn

Auf vier bis fünf große Tassen schätzt Egon Herrmann seinen täglichen Kaffeekonsum. Meist kauft er löslichen Kaffee im Dritte-Welt-Laden und trinkt diesen dann am liebsten mit Milch und Zucker.



Stefanie Kraus

Café Lorla

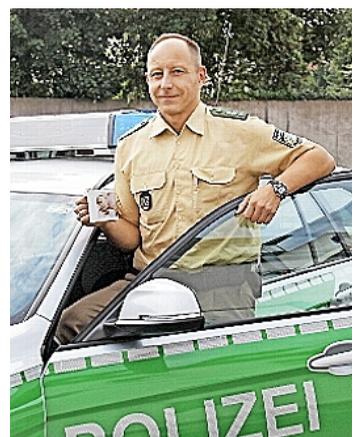
Stefanie Kraus genießt Cappuccino gerne mit einem Hauch Zimt auf der üppigen Milchschaum-Krone. Bevor sie ihr Café in der Oberen Stadt täglich eröffnet und die Gäste mit Köstlichkeiten versorgt, gönnt sie sich selbst eine Tasse. Eine bis zwei Tassen trinke sie pro Tag, sagt sie.



Hans Kiesewetter

BRK

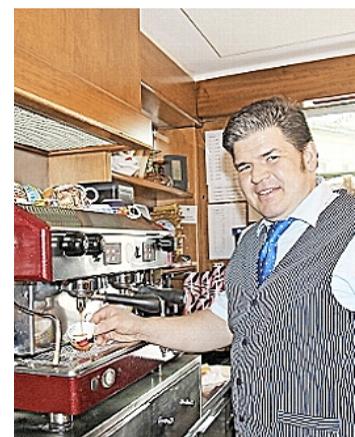
Der 58-Jährige mag seinen Kaffee schwarz. Als er vor zehn Jahren noch Nachtschichten im Krankenhaus getrunken, erinnert er sich. Heute hat er seinen Kaffeekonsum auf vier bis fünf Tassen pro Tag reduziert.



Alexander Doppel

Polizist

Alexander Doppel trinkt über den Tag verteilt drei bis vier größere Tassen Kaffee. Frisch aufgebrüht mit ein bisschen Milch schmecke er ihm am besten, sagt der Dienstgruppenleiter. Was auf der Wache gut ist, lässt sich daheim noch besser genießen: „Am liebsten trinke ich Kaffee zu Hause mit meiner Frau und meinen Kindern.“



Mirko Fontana

Eisdielebesitzer

Zum Frühstück trinkt der 40-Jährige gerne einen Latte Macchiato, mittags geben ihm dann zwei Espresso neue Energie. Über den Tag verteilt serviert Fontana seinen Gästen circa 50 Tassen. Dabei sei Cappuccino die am häufigsten bestellte Kaffeespezialität, erklärt er.