

ERSTE TEGERNSEER KAFFEERÖSTEREI

Der Kaffeemissionar im neuen Domizil

Das Tegernseer Tal hat einen neuen Blickfang. Am Freitag eröffnete Kaffeeröster Mario Felix Liebold seine neue Schaurösterei, in der künftig auch Führungen und Seminare stattfinden sollen.

VON ALEXANDRA KORIMORTH

Weissach – Der Aufwand war groß, aber er hat sich gelohnt: Weil das Café Felix in Weissach nicht auf die andere Seite der Münchner Straße gezogen ist, sondern damit auch Re-Integration und Erweiterung des Rösterei-Betriebs einhergingen, war der Standortwechsel eine Herausforderung. Aber – und davon konnten sich die Einweihungsgäste am Freitag überzeugen – der Schritt ist geglückt: Das Café Felix und die Rösterei präsentieren sich nun als stilvolles Kaffee-Mekka auf insgesamt 320 Quadratmetern Fläche.

Der vordere Bereich ist in einem „Café Melange“-Ton gestrichen, das Interieur



Edles in edlem Ambiente: In Weissach hat die Erste Tegernseer Kaffeerösterei von Christa Liebold-Bayerlein und Mario Felix Liebold (2.v.r) ein neues Domizil gefunden. Kreuths Bürgermeister Josef Bierschneider (l.) und Korbinian Kohler schmeckts' offenbar. FOTO: TP

nimmt Bezug auf die großen Kaffeeregionen dieser Welt in Afrika, Mittel- und Südamerika, Indien und Indonesien und ist dem Café sowie dem Kaffee-Shop vorbehalten.

Hier dominiert eine große Holztheke, an der die zahlreichen Kaffeespezialitäten zubereitet werden und Kaffeedegustationen stattfinden können. Im hinteren Bereich,

abgetrennt durch eine Glaswand im Industriedesign, befindet sich die Rösterei. Sie allein ist um 100 Quadratmeter größer als die Produktionsfläche, die Mario Felix Liebold

vor ein paar Jahren 50 Meter weiter angemietet hatte, um der Nachfrage gerecht werden zu können. Mit seinem Konzept des langsamen, schonenden Röstens bei niedrigen Temperaturen konnte Liebold in den vergangenen zehn Jahren entgegen der Marktentwicklung das Produktionsvolumen verdoppeln und gleichzeitig die Qualität steigern. Als sich bei Gesprächen mit Vermieter Korbinian Kohler vor etwas mehr als sechs Monaten herausstellte, dass sowohl die Räume der ehemaligen Metzgerei als auch die der Wäscherei zur Verfügung standen, stand auch einer Expansion nichts mehr im Wege.

Neben dem alten 15-Kilogramm-Röster steht nun ein weiterer, doppelt so großer Röster des renommierten griechischen Herstellers „coffee tool“. Investiert hat Liebold auch in zwei Nachbrenner, die die Abluft bei 450 Grad verbrennen und auf fünf Prozent reduzieren sollen – ohne sichtbaren Rauch oder gar Geruch. Büro, Lagerräume für die edelsten und teuersten Rohkaffees der Welt

und eine Verpackstation ergänzen den Produktionsbereich. „Das Zusammenlegen von Café und Rösterei war uns aus zwei Gründen wichtig: Einmal sollen unsere Gäste sehen können, was und wie wir produzieren und mit welcher Wertschätzung wir Rohkaffees veredeln. Zum anderen ist mir der Kontakt zu den Gästen wichtig, für die ich meine Kaffeesorten ja produziere“, sagt Liebold. Vor zehn Jahren hat er die Erste Tegernseer Kaffeerösterei eröffnet und missioniert seither das Tegernseer Tal in Sachen Spezialitätenkaffees. „Das stilvolle Kaffeehaus-Ambiente hilft dabei“, sagt Liebold.

In der neuen Rösterei können künftig Firmenveranstaltungen und Teambuilding-Seminare stattfinden und Besucher an Kaffeeverkostungen und Führungen teilnehmen. „Tasting at Ten“ ist bis auf Weiteres immer freitags um 10 Uhr für rund 45 Minuten angesetzt. Liebold: „Wir bringen unseren Kunden das Produkt über die Qualität und Kenntnisse über die Veredelung sowie die Zubereitung nahe.“