

# Der Enthusiast

Mario Felix Liebold **lebt für Kaffee**



Mario Felix Liebold schätzt Filterkaffee, der zur Zeit eine Renaissance erlebt.

Fotos: OH



Langzeitröstung im Trommelröster bürgt für höchste Qualität.



Faire Preise für die Kaffeefarmer durch Direkteinkauf vor Ort

Die „Erste Tegenseer Kaffeerösterei“ geht mit der Zeit. Sie verfügt nicht nur über eine Homepage, sondern produziert dafür auch einen Videoblog für Kaffeegenießer („coffee Tube“). Dort schlürft schon mal Willy Astor seinen Espresso/Cappuccino/Filterkaffee und sagt ohne Lobhudelei „ungefiltert“ seine Meinung über eine Kaffeesorte.

Mario Felix Liebold und Christa Liebold-Bayerlein führen die Geschäfte der Rösterei und der dazugehörigen „Café&EspressoBar“ namens „Felix“. Ihre Rösterei ist weit über das Tegenseer Tal hinaus bekannt und wurde mehrfach prämiert. So wurde sie im Jahre 2012 von der Zeitschrift „Crema“ zum Röster des Jahres gekürt. Mario Felix Liebold ist als anerkannter Kaffee-Experte Juror beim „Cup of Excellence“. Dieses Gremium bewertet in Blindverkostungen vor Ort die besten Kaffees eines Landes.

Liebold schätzt besonders den Filterkaffee, der im Augenblick eine Renaissance erlebt. Im Interview mit der Zeitschrift „Meine Familie und ich“ verriet er, worauf es bei dessen Zubereitung ankommt: „Entscheidend ist die sogenannte Extraktionszeit, also, wie lange das Kaffeemehl mit Wasser in Kontakt ist. Denn mit längerer Aufbrühzeit lösen sich immer mehr Bitterstoffe.“ Dies verhindert der richtige Kaffeefilter. Der Röster schätzt Porzel-

lanfilter mit nur einem großen Loch und Rillen, die wie ein Strudel wirken, so dass das Wasser schneller durchläuft als bei den herkömmlichen Filtern. Die Grundausstattung für gebrühten Kaffee ist nicht umfangreich: Es kommen noch die passende Filtertüte und eine Kaffeemühle hinzu, denn wer guten Kaffee will, sollte die Bohnen erst direkt vor dem Aufbrühen mahlen.

Ob Filterkaffee, Espresso oder Cappuccino - entscheidend sind der Rohkaffee und wie er geröstet wird. Um die besten Bohnen zu erhalten, kauft Liebold direkt oder zusammen mit befreundeten Röstern beim Farmer ein. Damit unterstützt er zugleich die Kaffeebauern, die ohne Zwischenhandel einen fairen Preis erhalten. Der Rohkaffee wird nach traditioneller Art einer schonenden Langzeit-Trommelröstung unterzogen.

Zum Sortiment der Rösterei gehören Filterkaffee, Espresso, Rohrzucker aus Mauritius, Syphonkaffe Zubereiter, Kaffeemühlen und sogar Waagen. Beliebt sind die Workshops für Kaffeeliebhaber. (hk)

Mehr:

[www.tegenseer-kaffeerosterei.de](http://www.tegenseer-kaffeerosterei.de)