ERSTE TEGERNSEER *Kaffeerösterei*

Kaffee vom Tegernsee? Wenngleich in unserer Region die schönsten Wälder und Blumenwiesen sprießen, ist der Tegernsee kein Ort an dem äquatorähnliche Temperaturen für Kaffeeanbau herrschen. Allerdings gilt „der Tegernseer“ und sein Gast als Genussmensch mit hohem Anspruch an Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit.

Bei gutem Kaffee ist es wie bei gutem Wein. Wie beim Wein bestimmen auch beim Kaffee die Sorte, das Anbauland, die Klimazone, die Lage und die Bodenbeschaffenheit einen Großteil der Qualität und des Charakters. Qualitativ hochwertiger Kaffee wird auch heute noch von Hand geerntet, da es wichtig ist, die Kaffeekirschen, die am Strauch unterschiedlich heranreifen, im genau richtigen Reifestadium zu pflücken.

Mario Felix Liebold

Nun bleibt es dennoch dabei: Ein Anbau von Kaffee am Tegernsee wäre vertane Mühe, allerdings gibt es am Tegernsee eine kleine Manufaktur, die dem Kaffee durch Röstung seine letzte Veredelung und somit seinen ureigenen Geschmack entlockt: ein Handwerk für sich!
Der Kaffeeröster und kein anderer versteht es, für jede Sorte das richtige Röstprofil zu finden und den Kaffeebohnen die vielfältigen Aromen zu entlocken. So wie in der Ersten Tegernseer Kaffeerösterei.

Mario Felix Liebold, Inhaber der Ersten Tegernseer Kaffeerösterei, versteht das Geschäft mit dem schwarzen Gold: Bei ihm werden die Kaffee-Spezialitäten noch von Hand geröstet, damit der Kunde auf den richtigen Geschmack kommt und quasi die ganze Welt in einer Tasse genießen kann.

VOM ÄQUATOR ZUM TEGERNSEE

Viele Kaffees der Ersten Tegernseer Kaffeerösterei werden direkt von Liebold, oder zusammen mit seinen befreundeten Röstern, importiert. Hier wird noch direkt vom Farmer der Kaffeeplantage gekauft, kein Zwischenhändler, kein Börsenhandel, lediglich das Transportunternehmen erhält seinen Obolus. Der Verdienst gilt somit genau den Personen, die für das Produkt den größten Einsatz geleistet haben: den Kaffeebauern.

Wer also schon immer einmal auf Gaumen-Weltreise gehen wollte, ist in der Ersten Tegernseer Kaffeerösterei goldrichtig. Bleibt nur noch die Qual der Wahl: Bolivien, El Salvador, Honduras oder Tansania. Die Rösterei am Fuße des Wallbergs lädt in seinen direkt angeschlossenen Verkaufsräumen und dem dazugehörigen Café Felix zum Nachmittagskaffee ein. Lust auf eine Tasse Kaffee?

Kontakt:
Erste Tegernseer Kaffeerösterei
Tegernseer Str. 104
83700 Weissach
Tel: 08022 / 8597830
Fax: 08022 / 8597831
bestellung@tegernseer-kaffeeroesterei.de
www.tegernseer-kaffeeroesterei.de