



Röstfrische Leidenschaft

Von wegen nur ein Café! – Das „Felix“ im Kreuther Ortsteil Weissach ist ein Kaffeezentrum mit internationalem Renommee. Chef und Barista Mario Felix Liebold betreibt hier die einzige Kaffeerösterei im Tegernseer Tal und die „Bavarian School of Coffee“. Als Juror beurteilt er auf Wettbewerben zudem die internationale Konkurrenz.



Das Café Felix wäre lediglich eines von vielen stylischen Kaffees, würde man hier „nur“ die herkömmlichen Kaffeespezialitäten wie Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato oder Caffè Latte bekommen. Die gibt es natürlich auch – aber von einer außergewöhnlichen Qualität und nach international anerkanntem Standard. Denn Mario Felix Liebold ist ein von der SCAE (Specialty Coffee Association of Europe) zertifizierter Barista, also ein Bartender und Expertista in einer Person, ein Kaffeekünstler mit geprüfem, umfassendem Wissen über den dunklen Trank, vom Ursprung bis in die Tasse, sowie ein „SCAE authorised Trainer“. Der 36-jährige ist aber nicht nur Mitglied dieses Verbands, er ist auch Juror bei dessen Wettkämpfen. Im Juni war er Richter bei den Deutschen Barista Meisterschaften und erstmals zwei Wochen später auch bei den World Barista Championships in London – „in der Branche ein riesige Anerkennung“, sagt Liebold. Ganz klar sieht er sich auch deshalb verpflichtet, in seiner Espresso-Bar Weltklasse-Kaffees zu servieren.



Mario Felix Liebold als Richter bei den diesjährigen „Latte Art“-Weltmeisterschaften in London u.a. zusammen mit Headjudge Sonja Björk Grant aus Island (2.v.l.) und Latte Art Weltmeister 2009, Peter Hernou aus Belgien (2.v.r.)

Damit ihm das gelingt, röstet er selbst: Bisher in einem Raritäten-Röster von 1920, seit Juli in einem handgefertigten Röster, der in seiner Art in Deutschland einzigartig ist. Der Neue, der speziell nach Liebolds Wünschen in Griechenland gebaut wurde, röstet ganz klassisch mit Gasbrenner und Trommel 15-Kilogramm-Chargen. Eine Röstung in Weissach dauert je nach Sorte 18 bis 25 Minuten bei ca. 210-215 Grad, nicht etwa – wie in der Industrie - 90 Sekunden im Heißluftverfahren mit 500 Grad. „Das ist sicher einer der Gründe, warum meine Kaffees so bekömmlich sind“, weiß der Experte. Und so kaufen bei ihm auch Kunden, die lange auf Kaffee verzichten mussten, weil sie vom „Industriekaffee“ leicht Magenprobleme bekamen. Im „Felix“ gibt es 40 verschiedene Kaffees; davon ca. 32 so genannte „Single Origins“, die so einzigartig sind, dass man sie auch sortenrein trinken sollte. Abgerundet wird das Sortiment durch acht Espresso-Blends. Die Kaffees bezieht Liebold als Rohkaffee vom Spezialitäten-Importeur oder direkt vor Ort von der Kaffee-Plantage – zuletzt im Januar 2010 in Indien, an seiner Seite die weltweit bekanntesten Coffee-Consultants.

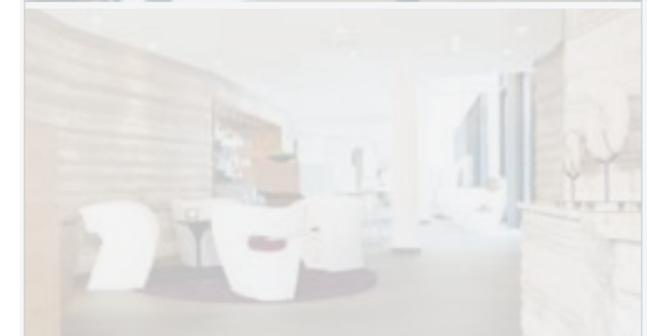
Als Anhänger des reinen Kaffee-Genusses und Gold-Cup-Brewmaster hat es sich Liebold zum Ziel gesetzt, seine Kunden wieder für den klassischen Brühkaffee, bei dem die unterschiedlichsten Geschmacksnoten der Reinsorten sehr gut zur Geltung kommen, zu gewinnen. Bei ihm gibt es täglich einen anderen „Kaffee des Tages“, damit seine Gäste die Vielfalt des Geschmacks kennen lernen.

„Ich möchte, dass die Leute Kaffee verstehen lernen und ihre Sinne sensibilisieren“, beschreibt er seine Mission. Auch deshalb hat er die Bavarian School of Coffee gegründet. Hier können Kaffee-Fans, aber auch Gastronomen vom Barista-Kurs, über Sensorik-(Geschmacks-)Seminare bis zum Kaffeerezept-Seminar Schulungen und Fortbildungen belegen. Hier erfahren sie alles über die Geschichte, den Anbau, die unterschiedlichen Arten der Aufbereitung, die Anbaugelände, die Größe der „Bohnen“, die eigentlich Kerne einer kirschähnlichen Frucht sind, die optimale Lagerung und Verpackung, und natürlich die verschiedenen Zubereitungsarten von Kaffee. Am beeindruckendsten dabei ist das Cupping, die professionelle Kaffeeverkostung. Die Seminarteilnehmer stecken dabei ihre Nasen in Gläser mit frisch gemahlten Kaffee und versuchen Aromen wie Schokolade, Citrusfrüchte oder Nüsse zu riechen. Wenn dann exakt 94 Grad heißes (bloß kein kochendes!) Wasser so darüber gegossen wird, dass keine „trockene Insel“ bleibt, heißt es vier bis sechs Minuten lang das Brühverhalten und die Farben der unterschiedlichen Sorten zu beobachten. Dann kommt der Moment, wo mit einem Löffel die Schaumkruste nach hinten geschoben wird und der Kaffee in einem einzigen, unwiederbringlichen Augenblick seine wahren Aromen, seine Seele freigibt. „Beim Kruste-Brechen, wenn die Nase fast in den Kaffee stübt, sollten alle Sinne beteiligt sein“, beschreibt Liebold und berührt dabei Gedanken versunken die Stelle zwischen seinen Augenbrauen. Wenn man dann anschließend einen Löffel Kaffee möglichst geräuschvoll, schnell und mit viel Luft in den Mund schlürft, damit der komplette Mundraum von feinem Kaffeenebel benetzt ist, um ihn dann nach einem kurzen Innehalten wieder auszuspuken, dann ist sie da, die Welt des Kaffees: Vor dem inneren Auge entstehen je nach Kaffeesorte und Ursprungsland Bilder von Regenwäldern, vom Monsunregen, von Citrus-Früchten, von dunkler Schokolade oder warmer Erde. Eine Tasse Kaffee hier ist wie eine Reise in ferne Länder: Anregende Entspannung!

Text: Alexandra Korimorth

Fotos: Thomas Plettenbera, privat

DAS TEGERNSEE
hotel & spa



Sinnestaumel.

Hier beginnt Ihre faszinierende Reise zum Ich. In einer der anregendsten Beauty- und Wellness-Landschaften überhaupt. Tauchen Sie ein beim atemberaubenden Ausblick auf den Tegernsee und die Alpen. Umgeben von atmosphärischer Material- und Formensprache des modernen alpinen Bauens. Die verschiedenen Behandlungen mit hochwertiger Naturkosmetik unterstreichen das sinnliche Zusammenspiel von Design und Landschaft.

Das Tegernsee · Neureuthstraße 23 · 83684 Tegernsee
Fon +49 (0) 80 22 1 82 0 · Fax +49 (0) 80 22 1 82 100
info@dastegernsee.de · www.dastegernsee.de