

„Erste Tegernseer Kaffeerösterei“

Kaffee ist seine Leidenschaft

Mario Felix Liebold hat sich der Trilogie des Kaffees verschrieben: Er kauft beste Bohnen ein, röstet sie schonend und sortenrein und sorgt in seinem Café Felix für die beste Zubereitung.

► Ein Hauch von frisch gerösteten braunen Bohnen zieht über den Tegernsee. Schuld daran ist die Frage nach der perfekten Tasse Kaffee. Mario Felix Liebold hat sie sich oft gestellt. Als Exportleiter ständig auf Reisen, trank er in vielen Ländern Kaffee und war begeistert davon, wie unterschiedlich er in anderen Ländern und Kulturen zubereitet wird. Er forschte nach und probierte aus. Vor ein paar Jahren zog er dann an den Tegernsee und machte aus der Leidenschaft einen Beruf. Im Jahr 2007 eröffnete er die „Erste Tegernseer Kaffeerösterei“.

men, bekommt der Gast das beste Produkt serviert. Mario Liebold ist ein kleiner Gallier unter den Kaffeeröstern, der den Billigprodukten den Kampf ansagen will. „Ein Kilo Kaffee für unter zehn Euro, darin sind auch die Steuern eingerechnet, kann nur aus schlechter Qualität bestehen. Obwohl die Deutschen 160 Liter Kaffee im Jahr trinken, ist ihnen der Inhalt der Packung meist egal“, merkt Liebold an und erklärt, dass bei diesem Preis oftmals 15 verschiedene Bohnen in einer Mischung zu finden sind. So schmeckt der Kaffee immer gleich. Wenn

auch ein Spitzenprodukt. Wenn die Bohnen dann in Oberbayern angekommen sind, werden sie von Hand verarbeitet und durch ein besonders schonendes Verfahren geröstet.

Im „Café Felix“ am Tegernsee bereitet man alle Getränke streng nach dem Standard der Speciality Coffee Association of Europe (SCAE) zu. Auch wenn das Café, das in die Rösterei integriert wurde, bis auf den letzten Platz besetzt ist, wird am Tresen auf Qualität geachtet. Oft steht Mario Liebold selber an der Maschine, einem Gerät mit drei sogenannten



In der traditionellen Trommelröstanlage wird der Kaffee besonders schonend geröstet.

Damit der Gast eine perfekte Tasse Kaffee bekommt, sind laut Liebold drei Dinge wichtig. Trilogie des Kaffees nennt er sie: „Am Anfang steht der Kaffeebauer. Er muss sein Handwerk verstehen, die Pflanze richtig pflegen sowie Anbau, Ernte und Aufbereitung perfekt durchführen“, so der Kaffeeprofi. Nun kommt der Röster ins Spiel: Er muss die Bohnen bestmöglich rösten. Dann fehlt noch der Mann an der Bar: Der Barista muss seine Maschine im Griff haben, die Bohnen richtig mahlen und die Brüh-temperatur anpassen. Wenn alle drei Faktoren stim-



„Erste Tegernseer Kaffeerösterei“: Mario Felix Liebold hat seine Leidenschaft zum Beruf gemacht.

eine Bohne nicht mehr auf dem Markt verfügbar ist, wird sie ersetzt. Der Geschmack verändert sich nur minimal, für den Konsumenten kaum schmeckbar. Mario Liebold macht es anders. Er kennt seine Kaffeebauern persönlich, reist in die Anbauggebiete, kontrolliert Pflanzen und Anbaumethoden und bezieht die Bohnen direkt vom Erzeuger. Sein Ziel: bis Ende des Jahres alle Bohnen auf diese Art und Weise importieren und damit auch die Bauern unterstützen. Denn Liebold bezahlt Preise, die weit über denen der großen Einkäufer liegen. Dafür bekommt er



Wie das duftet: Im Café Felix am Tegernsee steht der Kaffeegenuss ganz im Vordergrund.

Brühgruppen. Dann ist der zertifizierte Barista voll und ganz in seinem Element. Er zaubert kleine Kunstwerke in den Schaum, justiert den Mahlgrad und die Brühgruppen nach und erfüllt die unterschiedlichsten Sonderwünsche. Nur einmal lehnte er ab. „Eine Dame hat einen Cappuccino mit Sahne bestellt“, erinnert sich Liebold, der in diesem Jahr zum dritten Mal als Richter bei der Weltmeisterschaft der Barista Punkte vergeben wird. Er konnte die Kundin schließlich doch überzeugen: Sie verzichtete auf die Sahne. ■

Alois Pribil