

# Braunes Gold wird geschlürft

**BERUFUNG** Der Ludwigsstädter Mario Felix Liebold führt eine eigene Kaffeerösterei, verkauft 40 Tonnen Kaffee pro Jahr, war Röster des Jahres 2012. Eigentlich arbeitete er als Zahntechniker.

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED  
**SABINE HERTEUX**

**Ludwigsstadt** - Am liebsten trinkt er seinen Kaffee schwarz. Gefiltert. Gebrüht mit einem Porzellanfilter. Zwei Tassen morgens. Zwei Tassen nachmittags. So wie viele andere auch. Doch Kaffee ist mehr als nur ein Getränk für Mario Felix Liebold. Mehr als nur schwarz und heiß. Mehr als nur eine Pause zwischendurch. Kaffee ist sein Beruf. Seine Berufung. Seine Leidenschaft.

Und die ist sogar bei jedem Schluck Kaffee, den er nimmt, zu hören: „Kaffee darf man nicht nur schlürfen, Kaffee muss man schlürfen“, sagt der Ludwigsstädter bei einer seiner insgesamt vier Kaffeeverkostungen im Schreibwarenladen Söllner in Ludwigsstadt.

Noch vor ein paar Jahren war Liebold Zahntechniker, nach dem BWL-Studium Exportleiter für Babyartikel. Vergangenes Jahr war er Kaffeeröster des Jahres. Liebold hat seit 2007 direkt am Tegernsee eine eigene Kaffeerösterei mit eigenem Spezialitätencafé und insgesamt sieben Mitarbeitern. Bietet 40 verschiedene Kaffee- und zehn verschiedene Espresso-Sorten. Beliefert tausende von Kunden bis nach Neuseeland. Verkauft 40 Tonnen Kaffee pro Jahr. Kaffee aus Nicaragua, Brasilien, Mexiko, Costa Rica, El Salvador, Kolumbien und vielen weiteren Ländern. Jedes Jahr ist er mehrfach rund um die Welt unterwegs, pflegt den Kontakt zu seinen Kaffeebauern, ist immer auf der Suche nach Neuem. Im September in Tansania.

Liebold ist Barista, das Pendant zum Weinsomelier – nur mit dem Unterschied, dass ein Somelier ganz genau weiß, was er in der Flasche hat. „Kaffee ist dagegen ein Halbfertig-Produkt. Er muss erst richtig zubereitet werden“, erklärt der Profi an der Kaffeemaschine.

Wie Kaffee richtig zubereitet wird und worauf es beim Kaffee ankommt, das sollten die rund 20 Verkostungsteilnehmer direkt mit allen Sinnen erfahren: Zwölf verschiedene Kaffeearten aus Liebolds Rösterei konnten sie ausprobieren, riechen und schmecken. Und der 39-

Jährige verriet, was Kaffee auf jeden Fall nicht mag: „Sauerstoff, Feuchtigkeit und Zeit – Kaffee ist etwas, das man verbrauchen sollte“, rät Liebold.

Schon als kleines Kind war er vom Kaffee fasziniert, wenn seine Mutter oder seine Oma ihre tägliche Tasse zu sich nahmen. Als er dann mit seinen Eltern für drei Jahre am Persischen Golf lebte, ließ ihn die Faszination für das braune Gold endgültig nicht mehr los: „Ich habe mich immer gefragt, was die perfekte Tasse Kaffee ist, und was sie für die verschiedenen Kulturen auf der Welt ist.“

Seinen Job als Vertriebler hing er an den Nagel, zog an den Tegernsee und machte sein Hobby zum Beruf. Doch leichter gesagt als getan: „Wir haben in den ersten drei Tagen mindestens zehn neue Pächter gewählt.“ Gemeint sind die ersten Röstversuche, die anfangs nicht ganz nach Plan liefen.

## Kaffee aus Kleintettau

Heute ist Liebold nicht nur Barista, Röster und Gastronom, er ist auch Richter bei den nationalen und internationalen Barista-Meisterschaften und beim „Cup of Excellence“, wo die Qualität des Kaffees bewertet wird. Doch bei all seinen Reisen hat er seine Heimat nicht aus den Augen verloren. Liebold bezieht auch Kaffee aus dem Tropenhaus „Klein Eden“ in Kleintettau und röstet den dort angebauten Kaffee exklusiv – auch zur offiziellen Einweihung am 20. August, wenn Ministerpräsident Seehofer anwesend ist. „Das Tropenhaus ist einfach einzigartig“, schwärmt Liebold.

Von Kaffeepads hält Liebold dagegen nichts. „Sie sind ethisch der Supergau“, schimpft er bei der Verkostung. Sie würden nicht nur die Umwelt belasten, sondern auch Kaffeebauern über den Tisch ziehen. Liebold selbst bleibt da lieber bei seinem Kaffee. Schwarz. Gefiltert. Gerührt mit einem Porzellanfilter. So wie er ihn mag. „Viele haben inzwischen Scheu, mir einen Kaffee anzubieten“, bedauert Liebold. Dabei müssten sie das gar nicht. Er schlürft seinen Kaffee auch außerhalb seiner eigenen Rösterei, wenn auch nicht gerade an der nächsten Tankstelle.

**Kaffee riechen und schmecken**  
Viele Bilder und ein Video, in dem Mario Liebold zeigt, wie man Kaffee richtig schlürft, finden Sie unter

**inFranken.de**



Mario Liebold hat seine Leidenschaft zum Kaffee zum Beruf gemacht.

Fotos: Sabine Herteux

„Ich habe mich immer gefragt, was die perfekte Tasse Kaffee ist.“

Mario Felix Liebold



Barbara Neubauer widmet sich dem Kaffee mit allen Sinnen.



Braune Nase: Carola Krause schmeckt's.



Thomas Liegl nimmt eine tiefe Brise.

## 160

Liter Kaffee trinkt ein Deutscher pro Jahr. Damit ist Deutschland beim Kaffeekonsum weltweit auf Platz 3.

## 15

Kilo Kaffee verarbeitet Mario Liebold pro Röstvorgang, der 12 bis 18 Minuten dauert.

## Kaffee online

Mario Liebolds „Erste Tegernseer Kaffeerösterei“ ist auch online unter: [www.tegernseer-kaffeeruesterei.de](http://www.tegernseer-kaffeeruesterei.de)



Aus Gewohnheit

Burgunde Koch, 52 Jahre

„Kaffee trinke ich am Tag vier Tassen: morgens eine, auf der Arbeit eine und nachmittags nochmal zwei. Das ist für mich einfach Gewohnheit.“



Vor dem Schlafen

Marcel Hager, 39 Jahre

„Ich trinke meinen Kaffee am liebsten türkisch, pro Tag vier bis fünf Tassen. Manchmal auch vor dem Schlafen, das macht mir nichts aus.“