



Mario Felix Liebold bei der Arbeit.



Der „Schmidt Max“ (rechts) lässt sich von Mario Felix Liebold in die Geheimnisse des Kaffees einweisen.

Fotos: privat

Vom Ludschter Jung zum tansanischen Kaffee-Forscher

Mario Felix Liebold betreibt seit 2007 eine Rösterei am Tegernsee. Nun erwarb er auf einer Farm in Afrika ein eigenes Flurstück. Dort verfolgt der ehemalige KZG-Schüler sein Herzensprojekt. Am 31. Mai kann man ihn erneut im Bayerischen Fernsehen sehen.

Von Heike Schüle

Landkreis Kronach/Tegernsee – Maximale Transparenz, Nachhaltigkeit und Fairness: Mit seiner Philosophie „Kaffee – von der Pflanze bis in die Tasse“ bietet Mario Felix Liebold mit seiner Ersten Tegernseer Kaffeerösterei seinen Kunden seit mehr als zwölf Jahren die besten Spezialitätenkaffees aus der ganzen Welt. Der Kaffeepionier vom Tegernsee geht nun den letzten Schritt zu einer vollkommenen „Coffee Transparency“ – und startet mit einem eigenen Flurstück auf einer Kaffeeplantage in Tansania ein einzigartiges Forschungsprojekt.

Wenn Mario Felix Liebold über sein „Herzensprojekt“ spricht, glänzen die Augen des gebürtigen „Ludschters“, der einst am Kaspar-Zeuß-Gymnasium in Kronach Abitur machte und lange Jahre im Vertrieb als Exportleiter bei Julius Zöllner in Schmölz tätig war. Wenn auch sein Café „Felix“ im Zuge der Corona-Krise bis auf Weiteres geschlossen wurde, hat der 46-Jährige in diesen Tagen allen Grund zur Freude. „Die Schließung unseres Cafés hat uns, wie alle Gastronomen in Bayern, hart getroffen. Ich bin sehr froh, dass uns unsere Kunden mit ihren Käufen direkt in der Rösterei und im Onlineshop so toll unterstützen – und ich endlich die Zeit hatte, einen meiner größten Träume zu verwirklichen“, verrät er – und zeigt dabei auf eine Landkarte, die ausgebreitet vor ihm auf dem Tisch liegt. Genau hier, im südlichen Hochland von Tansania, entsteht derzeit ein einzigartiges Projekt – sein Projekt: ein Stück Land auf der Farm „Lunji-Estate“, das als „Research Plot“ der Ersten Tegernseer Kaffeerösterei (ETK) eines Tages den besten Kaffee Tansanias produzieren soll.

El Salvador, Honduras, Nicaragua, Kolumbien oder Kongo – Die Liste der Länder aus denen die „ETK“ ihren Kaffee bezieht, ist lang. Als eine der ersten Röstereien in Deutschland hat Liebold auf eine maximale Transparenz gesetzt: Einkaufspreise und die Margen sind bei jedem Kaffee frei einsehbar; denn jeder soll profitieren – vom Produzenten bis zum Kaffeegenießer.

Liebold selbst war als Juror bei vielen „Cup of Excellence“-Wettbewerben oder Barista-Meisterschaften, hat viele Kaffeeplantagen besucht und viele Menschen aus dem „Kaffee-Kosmos“ kennengelernt. Genau hier liegt

sein Antrieb: „Kaffee war für mich nie nur ein ‚Geschäft‘. Ich bin fasziniert von den Menschen hinter dem Kaffee – vom Pflücker bis zum Farmer, der sein Wissen in jede einzelne Ernte einfließen lässt. Wir arbeiten seit jeher sehr eng mit den Farmen zusammen, haben schon immer gemeinsam verschiedene Aufbereitungsarten und Geschmacksprofile entwickelt. Bislang standen wir jedoch immer nur beratend zur Seite. Durch die Beteiligung an ‚Lunji-Estate‘ haben wir nun unser ganz eigenes Flurstück, auf dem wir selbst forschen können“, verrät der Meister-Röster stolz, dessen Kaffee auch in seiner Ludwigsstädter Heimat erworben werden kann.

Die Geschichte der Lunji-Farm reicht bis 1898 zurück, als das Land als Kolonialgebiet noch zu Deutsch Ost-Afrika zählte und der deutsche Emil Köstlin mit dem Anbau von drei Hektar Kaffee begann. Heute ist Lunji eine mittelgroße Kaffeeplantage mit 30 Angestellten und bis zu 150 Helfern, die zur Erntezeit auf der Plantage Arbeit finden. Die Farm wird seit über 20 Jahren von Clemens und



„Ich bin fasziniert von den Menschen hinter dem Kaffee – vom Pflücker bis zum Farmer.“
Mario Felix Liebold

Stella Maier betrieben. Neben Kaffee sind auch Avocados, Äpfel, Hühner, Schweine und eine Vielzahl verschiedenster Gemüse und Früchtesorten auf Lunji heimisch.

In den nächsten Wochen wird das Projekt mit dem aktuellen Baumbestand starten. Die heute schon sehr gute Qualität des Kaffees soll zunächst durch eine verbesserte Pflege des Bestandes, peniblere Erntemethoden und Sortierungen sowie neue Aufbereitungsmethoden gesteigert werden – alles in enger Zusammenarbeit mit Paul Maier, dem Sohn der Eigentümer Clemens und Stella. Paul hat seinen Bachelor zum Thema „Die Variabilität der chemischen Bodenparameter unterschiedlicher Felder eines Betriebes, am Beispiel einer Kaffeeplantage in Tansania“ an der Humboldt Universität in Berlin gemacht und unterstützt die Erste Tegernseer Kaffeerösterei mit seinem tiefen Wissen über die Bodenbeschaffenheit des Anbaugebietes.

Das Flurstück „MBE4“ hat Liebold ganz bewusst ausgewählt: „Dort wachsen Bourbonbäume der Varietät SL-28, die ein herausragendes Potenzial in puncto Tassenqualität haben. Leider ist diese Varietät aber auch anfällig für Pilze und Schädlingen. Doch für uns ist es genau dieses ‚Kaffeefarmerleben‘, das wir uns so lange gewünscht haben. Eine Herausforderung, aber kein Problem“, bekundet der Kaffee-Enthusiast

Ein Problem könnte hingegen die ungewisse Zukunft des Kaffees auf der ganzen Welt sein. Durch die Zerstörung der Umwelt und die schlechte Entlohnung der Farmer wird immer weniger Kaffee geerntet – gleichzeitig steigt die Nachfrage enorm. Die Folge: In 20 bis 30 Jahren könnte es kaum mehr Kaffee geben. Auch hier leistet Liebold mit seiner Rösterei Aufklärungsarbeit und macht öffentlich auf die Missstände aufmerksam: In der TV-Sendung „Freizeit – Schmidt Max und der Kaffee der Zukunft“ empfängt Mario Felix Liebold am 31. Mai um 18.45 Uhr zum dritten Mal den beliebten BR-Moderator am Tegernsee. Auch der Farmer Paul Maier wird per Skype zugeschaltet und berichtet darüber, wie wichtig das Projekt der Ersten Tegernseer Rösterei in Tansania ist.

Umso größer ist die Vorfreude auf die bevorstehende Arbeit. „Wir haben die Lage und Varietät des ‚ETK Research Plots‘ auf Lunji-Estate nun definiert und weisen dies aktuell mit Schildern am Feldrand aus. Unser Fokus liegt auf dem Ernten der Kirschen im perfekten Reifestadium, eine penible Sortierung nach dem Pflücken und eine perfekte Aufbereitung, speziell im ‚Honey-Processing‘-Verfahren. Nach und nach pflanzen wir dann zusätzlich neuen, frischen Bestand einer definierten Varietät in ausgewählter Lage auf der Farm“, erläutert Liebold. So soll Schritt für Schritt der beste Kaffee Tansanias entstehen. Gemeinsam mit der Familie Maier arbeitet man Hand in Hand: Die Eigentümer beteiligen sich durch die Bereitstellung und Anschaffung von zusätzlichen Hochbeeten zum Trocknen und technischem Equipment. Außerdem werden die Mitarbeiter intensiv gebrieft und bekommen mehr Arbeitszeit zur Verfügung gestellt, um die Aufgaben so perfekt wie möglich durchführen zu können. Noch dazu erhalten sie bei Erfolg einen Bonus.

Genau das ist es, was Liebold so wichtig ist: „Jeder soll von unserer Idee profitieren. Als größter Arbeitgeber der Region sorgen sich die Maiers sehr um das Wohl der Menschen. Ich möchte mit unserem Kaffee dabei helfen, neue Arbeitsplätze zu schaffen und zu unterstützen.“ Ein gegenseitiger Besuch von Mario Felix Liebold und Paul Maier in Tansania und am Tegernsee ist nach den Reisebeschränkungen durch Covid-19 fest eingeplant.

Mit der ersten Ernte ist Mitte 2021 zu rechnen. Liebold selbst kann es kaum abwarten – auch weil sich dann sein größter Traum tatsächlich erfüllt hat: „Kaffee – von der Pflanze bis in die Tasse – Diese Philosophie habe ich immer gelebt. Wenn ich die ersten Rohkaffeebohnen unserer eigenen Kaffeeernte nächstes Jahr in den Händen halte, ist dieses Ziel vollkommen erreicht. Ich kann kaum ausdrücken, wie groß die Vorfreude ist.“ Ebenso groß wird die Vorfreude bei den Kaffeeliebhabern sein, die sich auf einen ganz besonderen Kaffee freuen können.



Landläufig werden die Früchte des Strauches bereits als Kaffeebohne bezeichnet. In Wirklichkeit aber sind hier Kaffeekirschen zu sehen. Die eigentlich Bohne versteckt sich nämlich in ihrem Inneren.



Auf der Lunji-Farm, wo auch das Flurstück von Mario Felix Liebold liegt, arbeiten etwa 30 Angestellte und zur Erntezeit zusätzliche 150 Helfer. Hier kontrolliert ein Arbeiter die Bohnen, die zum Trocknen in der Sonne liegen.



Das Flurstück „MBE4“ wurde ganz bewusst ausgewählt: Dort wachsen Bourbonbäume, die ein herausragendes Potenzial in puncto Tassenqualität haben sollen.