



## RANDERSACKER

23. Februar 2016 06:00 Uhr

### Kaffee aus dem Weinfass

Falco Winschel aus Theilheim und Thomas Schenk aus Randersacker starteten ein neues Projekt: Sie rösten von Kaffeebohnen mit Alkoholaromen.

Am Mittwoch, 17. Februar, war es so weit: Falco Winschel aus Theilheim und Thomas Schenk aus Randersacker starteten gemeinsam ein neues Projekt. Vor dem denkwürdigen Tag hatte Jungwinzer Schenk die dort ruhende Domina aus dem Eichenfass geholt. Anschließend hatte er dieses grob dampfsterilisiert. Anders als sonst diesmal ohne Schwefel. Bevor in dem Holzbottich die Domina reifte, hatte in Randersacker zehn Jahre lang der Spätburgunder des Weingutes in dem

französischen Eichenholz gelagert.

„Kaffee ist schon lange mein Hobby. Ich habe einfach Spaß und Freude daran.

#### **Falco Winschel, Kaffeeröster**

Jetzt sollen sich die Aromen des Weines und des Holzes mit einer völlig neuen Komponente verbinden. Diese, 10 Kilogramm schwer, brachte Falco Winschel in einem stilecht bedruckten Jutesack mit in Schenks Flaschenlager. Es handelt sich um brasilianische Kaffeebohnen. Ganz konkret um gelbe Catuaibohnen. Diese Arabicabohnen werden jetzt einige Tage in dem Fass ruhen, zwischendurch immer wieder gut geschüttelt. Zum anschließenden Trocknen ziehen sie an den historischen Martinshof im Randersackerer Altort um.

Dort nämlich eröffnet demnächst die Kaffeerösterei von Katrin und Falco Winschel, ab März jeweils Freitagnachmittag und Samstagvormittag. Der Diplomkaufmann und die Marketingfachfrau in Elternzeit betreiben die Rösterei im Nebenerwerb. „Kaffee ist schon lange mein Hobby“, verrät Falco Winschel. „Ich habe einfach Spaß und Freude daran. Aber so oft ich Kaffee probierte – nie konnte mir jemand genau sagen, was eigentlich drin ist“, erläutert er, was letztlich der Auslöser für ihn war, tiefer in die Wissenschaft der beliebten Bohne einzusteigen.

Um künftigen Kunden noch mehr Hochgenuss bieten zu können, hat er sich vor der Eröffnung zusätzliches Fachwissen angeeignet. Beim Coffee Consulate, dem größten europäischen zertifizierten Ausbildungszentrum in Sachen Kaffee, hat Winschel eine Röstausbildung gemacht. Zuvor sammelte er bereits Erfahrungen mit einer Minirösterei zu Hause für den Eigenbedarf.

Die Bohnen aus dem Weinfass werden wohl nun die ersten sein, die in der neuen Rösterei in Randersacker für künftige Kunden veredelt werden. Gut geeignet seien diese mit ihrer Süße, so Winschel, vor allem für Filterkaffee.

Kaffee und Frankenwein zu mischen, bestätigen Winzer und Kaffeeröster, sei ein neues Experiment. Generell Kaffee und alkoholische Aromen zu vereinen – bevorzugt in Whiskybottichen – sei in Fachkreisen allerdings schon länger beliebt.

Ob und wie der Randersackerer Kaffee schmecken wird, das wissen die Kaffee- und Wein-Probanten selber nicht. Aber sie setzen natürlich darauf, dass der Duft ihnen beim Geschmackstest eher ein „mmmmh“ als ein „Igit“ entlocken wird.

Die Möglichkeit, die neue Röstung selbst zu verkosten, haben Neugierige beim diesjährigen Randersackerer Weinfrühling am 20. März. Dort wird das neue Unternehmerehepaar, neben den Produkten der örtlichen Winzer, erstmalig den selbst gerösteten Kaffee – darunter den aus dem Burgunderfass – zum Probieren anbieten. Drei bis vier Espresso- sowie vier bis fünf Filterkaffeearten wollen sie insgesamt präsentieren, sagt Winschel. Vielleicht ist ihnen bis dahin auch ein Name für die ganz spezielle Randersackerer Röstung eingefallen. Bisher sind die brasilianischen Catuai-Fassbohnen sozusagen noch namenlos.

---

Artikel: <http://www.mainpost.de/regional/wuerzburg/Weinfaesser;art736,9131809>

© Main-Post 2017. Alle Rechte vorbehalten. Wiederverwertung nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung