



## RANDERSACKER

20. Juli 2016 06:00 Uhr

### Frisch geröstete Kaffeebohnen in Randersacker

Mitten im Altort von Randersacker gibt es eine kleine Kaffeerösterei. Doch noch ist der kleine Laden für Falco und Katrin Winschel eher Hobby als Beruf.

Mitten im Altort von Randersacker, im historischen Martinshof an der Kirche öffnen jeden Freitagnachmittag und Samstagvormittag die „Röstfreunde“ ihren kleinen Laden. Schon der Duft, der den Hof durchzieht, verrät es: Falco und Katrin Winschel, rösten und verkaufen in der Maingasse frisch geröstete Kaffeebohnen.

Wer sich mit dem jungen Geschäftsmann unterhält, merkt schnell: Kaffee ist für ihn mehr als ein Geschäft. Die Bohnen, oder genauer Kirschen, sind seine Leidenschaft. Doch noch ist der kleine Laden in Randersacker für die fünfköpfige Familie aus Theilheim eher Hobby als Beruf. Der Diplomkaufmann und die Marketingfachfrau arbeiten in ihrem bisherigen Beruf weiter – und kümmern sich nebenbei gemeinsam um die Kaffeerösterei.

#### Emil, die Kaffeemühle

Die drei Töchter, Florentine, Emilia und Antonia sind oft dabei. „Und natürlich Emil“, sagt Katrin Winschel. „Emil“, so heißt in der Familie die große Kaffeemühle im Röstraum. „Emil“ deshalb, „weil noch ein 'E' fehlte“, erklärt Winschel. Tatsächlich nämlich hätten sie eines Tages – selbst ein bisschen überrascht – festgestellt, dass die Anfangsbuchstaben ihrer Vornamen das Wort Kaffee ergeben: Ein „e“ fehlte also noch. Das steuert jetzt Emil bei.

Die Winschels sind nicht nur begeisterte Kaffeefans, sie sind auch umweltbewusst. Ihre Kaffeebohnen kaufen sie nicht an der Kaffeebörse, sondern über Direktimporteure. Händler also, die in Indien, Tansania, El Salvador, Peru oder Brasilien die Säcke mit den Bohnen kaufen, und nach Europe bringen. Die braunen Schätze lagern in Hamburg und warten dort auf Käufer wie die Röstfreunde.

#### Langfristige Verträge für Nachhaltigkeit

Die Theilheimer haben mit ihren Lieferanten langfristige Verträge abgeschlossen. Damit sind sie nicht abhängig von den wechselnden Börsenkursen und bekommen „zuverlässig beste Qualität“, erklärt Winschel das System. Den Produzenten gibt das langfristig Sicherheit.

Das bedeutet auch, dass sie auf ihren Plantagen vernünftig und nachhaltig wirtschaften können und müssen. Nur ohne Nährstoff zerstörende Monokulturen lasse sich dauerhaft hohe Qualität halten, argumentiert Winschel. „Unser Kaffee wächst beispielsweise zwischen Bananen und Avocados. Das heißt auch, dass Maschinen bei der Ernte nicht eingesetzt werden können“, erklärt der Kaffeefan.

Was die fair produzierten Bohnen natürlich teurer macht. Aber nur so, „fair und zukunftssträchtig für alle Beteiligten“, wollen die Winschels ihren Kaffee. Sie sind überzeugt, dass man die so erzielte Qualität bei jedem Schluck schmeckt. Und Kaffee sei nun mal ein Genussmittel.

#### Umweltbewusstsein

Ihr Umweltbewusstsein zeigt sich auch an anderen Stellen: Der Strom für die Röstmaschine und anderes kommt vom Ökostromanbieter, die Becher für die Tasse zum Mitnehmen sind in der Rösterei nicht aus Plastik, sondern aus Pappe. Ganz bewusst hat sich das Ehepaar für einwandige Pappe entschieden: „Das spart Rohstoffe.“

Wie schwierig es ist, in Sachen Umwelt die richtige Entscheidung zu treffen, zeigt sich hier. Alternativ gäbe es ja auch kompostierbare Trinkgefäße. „Wir haben lange überlegt, dann aber auf Pappe gesetzt“, so Winschel. Denn verrottbare Becher enthalten Maisstärke. „Und da weiß man wieder nicht, inwieweit dafür Gen-veränderter Mais verwendet wird“, waren Winschels Bedenken.

Auf den Becher sind Bilder von den Plantagen der Produzenten zu sehen. Produziert werden sie in Deutschland – um möglichst kurze Produktionswege zu haben. Was beim Kaffee natürlich nicht klappt: „In Mitteleuropa wächst nun mal kein Kaffee. Den müssen wir also zwangsläufig von weit her holen.“

#### Röstausbildung

Um sein Hobby nach und nach zum Beruf machen zu können, hat Winschel beim Coffee Consulat, dem größten europäischen, zertifizierten Ausbildungscenter in Sachen Kaffee, eine Röstausbildung gemacht. Die Kaffeebohnen, die er und seine Frau Cookies erleichtern die Bereitstellung unserer Dienste. Mit der Nutzung unserer Dienste erklären Sie sich damit einverstanden, dass wir Cookies verwenden. Weitere Informationen OK

Was die Besonderheit hellbrauner Bohnen mit beinahe weißer Naht ist, verrät er zum Schluss noch. Diese Bohnen sind gewaschen. Bei ihnen karamelisieren die Fruchtrückstände während des Röstvorgangs nicht. Es fehlt also die schwere Süße, die alle anderen Geschmacksnoten zudeckt. „Dadurch aber kommt die eigene Fruchtnote der Kaffeekirsche viel besser durch.“

Man hört es: Kaffee ist für Winschel Leidenschaft. Und über die kann er jede Menge erzählen.

Kontakt: [www.roestfreun.de](http://www.roestfreun.de)

Öffnungszeiten: Freitag von 13 bis 18 Uhr und Samstag von 9 bis 13 Uhr.

---

Artikel: <http://www.mainpost.de/regional/wuerzburg/Bohnen-Umweltbewusstsein;art736,9294468>

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