



## Fränkisches Mahlwerk

Wehners  
Rösterei &  
Röstfreunde

Zwei Kaffee-  
röster aus  
Leidenschaft  
im Porträt.

ANZEIGE



Er war einer der ersten, die mit dem Kaffeerösten begonnen haben. Als einzige Biokaffeerösterei in Mainfranken eröffnete Heinz Wehner 2004 in Euerbach sein Geschäft, in dem er zwölf Jahre lang seine nachhaltige Philosophie eines guten und fairen Produkts in die Tat umsetzte. Seit vergangenem Jahr ist seine Rösterei in Schweinfurt zu finden. Eine Röstmaschine mit einer 30-Kilogramm-Trommel stößt täglich frisch geröstete Bohnen aus. Verwendet werden ausschließlich Rohkaffees aus biologischer Erzeugung und fairem Handel. Diese Kriterien sind stets durch den Rohkaffeelieferanten gesichert. Gearbeitet wird mit dem traditionellen Langzeitröstverfahren, bei dem der Kaffee zwischen 15 und 25 Minuten bei geringer Temperatur schonend geröstet wird. Durch die langen Röstzeiten werden Säuren entfernt und es entstehen nur in geringem Umfang Bitterstoffe. Dieses Verfahren macht Wehners Kaffees

wesentlich magenfreundlicher und bekömmlicher als industriell verarbeiteten Kaffee, der innerhalb weniger Minuten bei sehr hoher Temperatur geröstet wird.

Wenn der Meister bei seiner Arbeit ist, riecht man das schon oft bei der Einfahrt nach Schweinfurt. Auch im Verkaufsraum ist man von Bohnensäcken und vom Duft des frisch gerösteten Kaffees umgeben. Häufig läuft die Röstmaschine während der Ladenöffnungszeiten, der Besucher kann jederzeit zusehen und die Kunst des Kaffeeröstens hautnah erleben. Zu kaufen gibt es verschiedene Kaffeesorten, ausschließlich hohe Bioqualitäten, beispielsweise aus Indien, Äthiopien, Mexiko oder Brasilien. Herr Wehner bietet gerne eine Tasse Kaffee an und gibt sachkundige Tipps bei der Auswahl der Mischung und der individuellen Zubereitung. Als Slow Food Mitglied liegt dem Röster die

TEXTE Dominik Röding FOTOS Dominik Röding, Röstfreunde

Nachhaltigkeit der Erzeugung und die regionale Vermarktung am Herzen, weshalb man seine Kaffees bei über fünfzig Wiederverkäufern erwerben kann.

Einen ganz anderen Weg beschreitet die noch junge Kaffeemanufaktur von Familie Winschel. Falco Winschel, der eine Ausbildung im renommierten Coffee Consulate in Mannheim absolviert hat, eröffnete die Rösterei 2015 im historischen Martinshof in Randersacker und produziert dort mit seiner Lebensgefährtin seitdem erstklassige Kaffees. Klein, aber fein lautet die Devise: „Baltahars Wannengold“, ein Premium-Espresso aus Brasilien, war Anfang diesen Jahres Testsieger in der Fachzeitschrift „Crema“. Dieser Erfolg spornt die Röstfreunde bei ihrem Tun an und ist Bestätigung der Arbeit. Geröstet wird nur am Wochenende, wenn die Familie dienstfrei hat. Die

Röstmaschine im offenen Hinterzimmer fasst gerade einmal zwei Kilogramm, womit die Kapazitäten der Rösterei bereits ausgeschöpft sind. Vom Kauf einer größeren Trommel sieht Falco Winschel bislang noch ab, denn das Rösten ist eine nebenberufliche Leidenschaft, der man mit Spaß nachgeht und die nicht aufgrund pekuniärer Zwänge betreiben werden muss. Das hat die Röstfreunde dennoch nicht davon abgehalten, im vergangenen Jahr 1,2 Tonnen Bohnen zu feinsten Kaffees zu verarbeiten. Jene stammen aus Brasilien, Indien oder Tansania und sind alle fair gehandelt. Nur, was dem Geschmack des Rösters gefällt, gelangt ins Sortiment. Einmal im Monat wird ein Kaffeeseminar ausgerichtet, in dem man mehr über Anbau und Verarbeitung erfährt und beim Rösten Hand anlegen darf. Erhältlich sind die Kreationen vor Ort und bei nahen Wiederverkäufern.



### Röstfreunde

Maingasse 8  
97236 Randersacker  
Telefon (01 52) 22 94 32 78  
www.roestfreun.de



### Wehners Rösterei

Euerbacher Straße 4-8  
97241 Schweinfurt  
Telefon (097 21) 793 03 29  
www.wehners-roesterei.bio

**KAFFEE RÖSTEREI RÖSTFREUNDE**

- \* Ausschank und Verkauf direkt gehandelter Kaffees
- \* wöchentlich frisch geröstet
- \* geöffnet Freitags und Samstags

Maingasse 8 \* Randersacker \* www.roestfreun.de



**Bio-Kaffee und Bio-Espresso aus „Fairem Handel“**

PROBAT

PROBAT

Wegner's Kaffee frisch geröstet Rösterei

BIO

**Wehner's Rösterei**  
Euerbacher Str. 4-8 97424 Schweinfurt  
Zugang über Josef-Reuß-Straße  
09721 - 793 03 29  
www.wehners-roesterei.bio

Öffnungszeiten:  
Montag 09:30 – 12:30 Uhr  
Mittwoch 14:30 – 18:00 Uhr  
Freitag 09:30 – 12:30 Uhr  
14:30 – 17:00 Uhr

Gerne stehe ich Ihnen auch nach telefonischer Vereinbarung zur Verfügung!