

Kaffee: Achtung ansteckend!

Als Jürgen Wittmann zum ersten Mal in Thailand war, hat er sich mit einem schwerwiegendem Virus infiziert: dem Kaffee-Virus. Seit er seine Leidenschaft für Kaffee entdeckt hat, sprudeln die Ideen nur so aus seinem Kopf bzw. seinen Kaffeemaschinen.

■ Die Kaffeerösterei am Chamer Marktplatz ist dabei nur die Spitze des Eisbergs. Kaffee zu rösten war nie sein ursprünglicher Plan: Als er seine Frau in Thailand kennen gelernt hat und hörte, dass ihre Familie dort drei Hektar Land besitzt, fällten die beiden einen Entschluss: Sie wollten ihre neue gemeinsame Leidenschaft, den Kaffee, ganzheitlich begreifen. Deshalb begannen sie, das Land peu à peu zu erschließen, um Kaffee anzubauen. Zudem strickten sie ein breites Netzwerk und bauten so enge Kontakte zu Universitäten und Bauern auf.

Qualität setzt sich durch

2013 warfen sie dann erstmals einen Blick auf den deutschen Röstereien-Markt, verschickten Proben und knüpften wertvolle Kontakte, die zum Großteil noch immer bestehen. Die Skepsis

gegenüber dem unbekanntem Anbaugebiet war groß: Noch heute sind die Wittmanns die einzigen, die Rohkaffee aus Thailand nach Deutschland an mittlerweile ca. 50 Röstereien verkaufen. Aber Qualität und Transparenz setzt sich am Ende eben durch. Und die Neugier auch: Durch den intensiven Kontakt und Austausch mit vielen Kaffeeröstern wollte Jürgen Wittmann es einfach auch selbst versuchen.

Rösterei war ein Traum

„Ich habe feststellen müssen, dass das gar nicht so leicht ist“, sagt er lachend. Aber als Maschinenbau-Ingenieur konnte er sich helfen, Dinge an den Maschinen zu modifizieren. Und er wollte unbedingt noch mehr über Kaffee wissen – der Virus hatte sich noch weiter ausgebreitet.

Kaffeerösterei – Chamer Land

Marktplatz 2
93413 Cham

Telefon: +49 (0)171 / 9335936
Mail: info@kaffeerosterei-chamer-land.de
Web: www.kaffeerosterei-chamer-land.de



„Die eigene Rösterei war ein großer Traum, den ich mir erfüllt habe“, sagt er heute. Mit der Lokalität am Chamer Marktplatz hat er einen Volltreffer gelandet. „Auch die Tatsache, dass die „Kaffeeküche“ im selben Raum untergebracht ist, ist sehr wertvoll. Auch wenn die Leute manchmal nicht kapieren, dass wir zwei getrennte Unternehmen sind und damit auch unterschiedliche Öffnungszeiten haben“, lacht er.

Fokus liegt auf reinen Sorten

In seinem Laden röstet Jürgen Wittmann regelmäßig selbst – aber nicht nur thailändischen Kaffee, sondern auch Bohnen aus anderen Ländern. Der Fokus liege dabei vor allem auf reinsortigen Kaffees. Viele Aufträge realisiert er für Firmen, Gastrosomen und Hotels: Mit seiner Flexibilität kann er je nach Situation individuelle Mischungen, Eigenlabels, bis hin zur Maschinenausstattung anbieten. Auch sind für Events, Weihnachten usw. abgestimmte Geschenkkreationen möglich.

Mittlerweile hat sich das Spektrum erweitert: Der Laden führt nun auch Tees, Schokoladen, diverses Zubehör, ausgesuchte Kaffeemaschinen und etliche weitere regionale Produkte, die man nicht überall sieht. Beim Verkauf ist dann immer auch eine Beratung inkludiert: „Ein und derselbe Kaffee kann aus unterschiedlichen Maschinen

komplett verschieden schmecken“, erklärt der Fachmann. Das Virus breitet sich indes weiter aus: „Die Vielfalt rund um das Thema Kaffee ist enorm“, schwärmt Jürgen Wittmann. Und jeder, der ihm einmal zugehört hat, wird zustimmen, dass dieses Virus leicht übertragbar ist.



Jürgen Wittmann röstet Bohnen aus unterschiedlichen Ländern selbst.

Eckdaten

- » Branche: Produktion, Einzel- & Großhandel
- » Inhaber: Jürgen Wittmann
- » Hauptsitz / Firmenzentrale: Cham / Oberpfalz, Bayern
- » Unternehmensgründung: 2016
- » Mitarbeiter: 3
- » Kompetenzen: Kaffeerösterei, Ladengeschäft und Entwicklung von Kaffeekonzepten



„Je mehr du über Kaffee weißt, desto mehr stellst du fest, dass du nicht viel weißt.“

Jürgen Wittmann
Geschäftsführer