

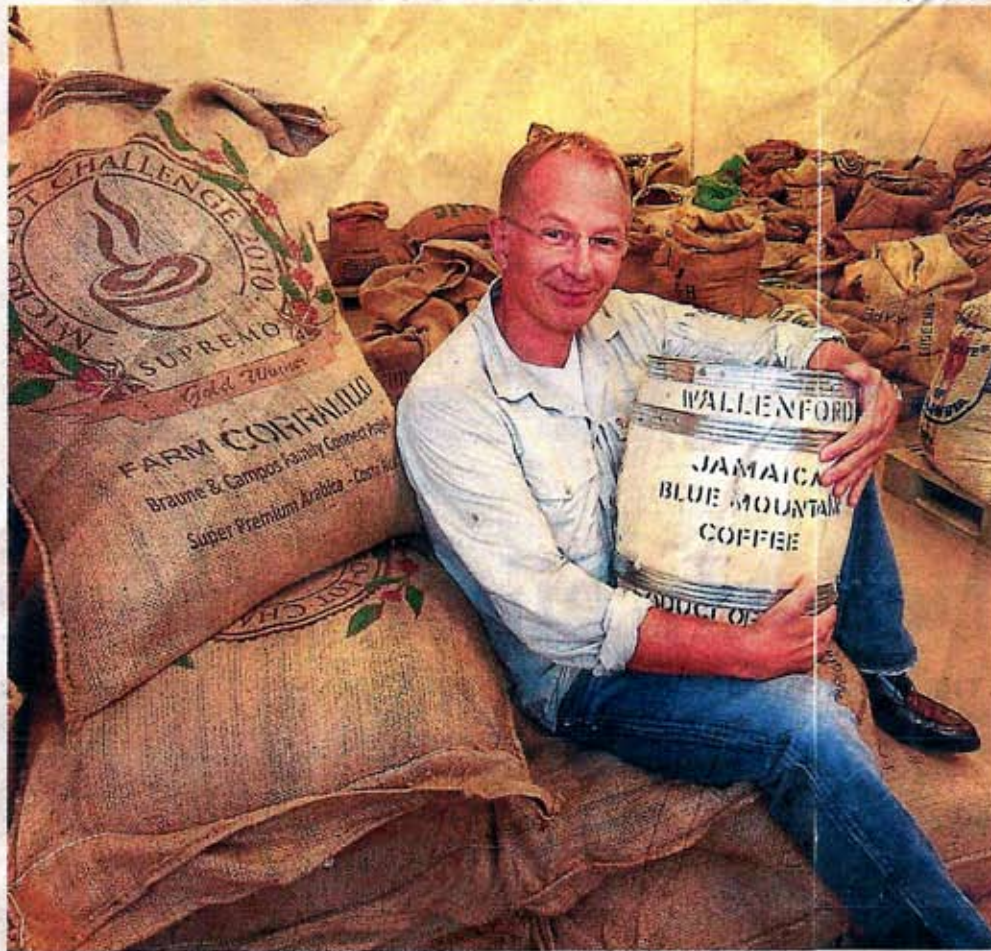
Hier dreht sich alles um die Bohne

Die kleine Kaffeerösterei Supremo setzt auf den besonders feinen Koffeinkick. Die Strategie des Unterhachinger Betriebs geht auf.

VON JENNIFER BLIGH

Unterhaching – Wenn die Welt mal wieder zu stressig ist, geht Bernd Braune in den Keller. Dort setzt er sich vor einen großen Sack mit Kaffeebohnen und steckt die Arme bis zu den Ellenbogen in die hellgrünen Früchte. In dem Humidor für Kaffeebohnen riecht es angenehm nach Wiese und Früchten; nicht etwa nach Kaffee. Leise surren die beiden Klimaanlagen und ein Luftfeuchtigkeitsmesser kritzelt in einer Ecke seine Linie auf die aufgedrehte Papierrolle. Bis auf das Brummen hört Bernd Braune dann nur das von ihm verursachte Rascheln der ungerösteten Kaffeebohnen in der Stille. Hier kommen dem Unternehmer seine besten Ideen.

„Das ist unsere Schatzkammer“, sagt Bernd Braune und lässt den Arm über die Säcke, Päckchen, Fässer und Tüten streifen. Das Kapital der kleinen Mikrorösterei steckt in den Bohnen. Und in was für welchen. 150 verschiedene Arabica-Sorten lagern im Kaffee-Keller, die feinsten Früchte aus Galapagos und Sumatra stehen neben eigens erstellten Geisha-Bohnen, Kopi Luwak (Katzenkaffee) und jeder Menge Gold-Cup-Gewinnern. Der Laie erkennt die unterschiedliche Bohnengröße, Farbe und Härte. Für Bernd Braune erzählt jeder Sack sei-



In der Schatzkammer: Bernd Braune inmitten seiner Kaffeebohnen, die er in Deutschlands einzigem Rohkaffee-Humidor lagert – das hält die kleinen Koffeinspender frisch. BODMER

ne eigene Geschichte.

„Dos Hermanos“ Bohnen sind von den Brüdern Bienvenido und Nazareno Sabonillas, die „Sergio Salas“ oder „Borbon“ Bohnen sind vor allem bei Japanern heiß begehrt und Jamaika Blue Mountain Bohnen werden mit bis zu 130 Euro pro Kilo gehandelt. In Asien bezahlt man solch horrenden Preise für guten Kaffee, dass es für kleinere Abnehmer

wie ihn oft schwierig ist, an eine besonders gute Ernte heranzukommen.

Sein Wissen hat sich der 55-jährige Freiburger für seine zweite Karriere eigens angeeignet. Zuvor war der Computerexperte lange Jahre in Kalifornien in der Softwareprogrammierung erfolgreich. 2003 kam er zurück nach Deutschland, mit genügend Kapital in der Tasche und der

Idee, richtig guten Kaffee auf den Markt zu bringen. Nach zwei Jahren Forschungsphase, wie er seine Reisen in die Anbauländer und unzähligen Gespräche mit pensionierten Kaffeeröstern von Italien bis Costa Rica nennt, weiß Braune, worauf es ankommt. Kleinfanfänger, beste Qualität und keinen Zwischenhändler. Er verzichtet auf Fair Trade, sondern verhandelt direkt mit

ausgewählten Kaffeebauern. Für besondere Bohnen bietet er Höchstpreise, dafür will er die Bohnen direkt nach Unterhaching geliefert bekommen.

„Das größte Problem war trotz allem noch die Lagerung“, erinnert er sich. Kaffeebohnen, die zu trocken gelagert werden, altern und schrumpfen wie Trauben zu Rosinen. „Die Seele der Kaffeebohne stirbt einfach ab“, sagt Braune. Lagert man die Bohnen zu feucht, fangen sie an zu schimmeln. Bohnen

von 50 Prozent pro Jahr über die nächsten zehn Jahre. 2011 hat der Familienbetrieb mit 14 Angestellten, davon sieben Familienmitglieder, 100 000 Tonnen geröstet. Für 2012 geht Braune von 200 000 Tonnen aus. Eine Menge, wenn man bedenkt, dass Braune bei jeder Bestellung nach Bedarf röstet. Wenn es 150 Gramm sind, dann wird einfach der kleinste Röstofen angeworfen.

Fünf Öfen hat Braune inzwischen im Erdgeschoss stehen, alle in unterschiedlichen Größen. Sein Schwiegersohn

Hofbräuhaus schenkt Supremo-Kaffee aus

sind ungnädig, das Aroma verflüchtigt sich rasch. Braune nimmt mehrere hunderttausend Euro in die Hand und baut in seinem Keller einen Rohkaffee-Humidor mit 400 Kubikmetern Luft, Deutschlands einzigen. Die Bohnen fühlen sich wohl, der Unternehmer hat seinen ruhigen Rückzugsort und das Geschäft nimmt an Fahrt auf.

In der Hochsaison werden jetzt, sechs Jahre später, bis zu 500 Kilo pro Tag geröstet, Tendenz steigend. Die Kunden setzen sich zu einem Drittel aus privaten Haushalten, einem Drittel aus Firmen und Ärzten und einem Drittel aus Gastro-Betrieben zusammen. Seit kurzem wird im Hofbräuhaus Supremo-Kaffee ausgeschenkt und in der Brot- und Kaffee-Kette Aran.

Braunes Ziel sind 250 Bohnensorten und eine durchschnittliche Umsatzsteigerung

Merouane lehnt am größten Röstofen. „Wir rösten die Bohnen bei niedrigeren Temperaturen und dafür länger und exakter“, erzählt er. Dieses Röstverfahren haben die Braunes entwickelt und es „Slow Roast in Iron Cast“ genannt. Das Ziel ist, die Bohnen bis zu einem exakten Rückzugsort und das Geschäft nimmt an Fahrt auf. Dann sind sie perfekt. Je dunkler eine Bohne ist, desto weniger schmeckt man, aus welchem Anbaugebiet sie stammt. Diesmal soll es eine 83 aus Costa Rica werden.

Jedes Mal, bevor Braune den Kaffee-Humidor verlässt, greift er tief in einen großen Sack neben der Tür. Die Kaffeebohnen rieseln wie Kiesel durch seine Finger. Ein meditatives Moment, bevor sich die dicke Tür öffnet und die Geräusche des Alltags auf den Unternehmer wie Koffein wirken.