

Kaffeeröstung und autarke Gastronomie

Ilias Gahlings ist in einem griechischen Restaurant groß geworden. Im „Heimisch“ geht er jetzt ganz andere Wege.

VON SARAH MARIA BERNERS

HEIMBACH „Visionen müssen so groß sein, dass sie einem ein bisschen Angst machen“, sagt Ilias Gahlings. Seine Vision ist eine „autarke Erlebnisgastronomie“ im Eifelstädtchen Heimbach. Dort ist der Unternehmer aufgewachsen, im griechischen Restaurant seiner Eltern am Bahnhof mit der Gastronomie groß geworden.

Im „Heimisch“, zwischen Hengebachstraße und der Kirche St. Clemens, macht er ein paar hundert Meter von seinen traditionellen gastronomischen Wurzeln nun sein eigenes Ding, will mit Ende 30 neue

Serie

Kaffee in der Region



und unkonventionelle Wege einschlagen. Sein Bistro trägt den Namen „Heimisch“ – das ist auf Eifer Platt der Name Heimbachs, und ein Wortspiel als Liebeserklärung an die Heimat.

Den Grundstein für das „Heimisch“ hat Ilias Gahlings mit Kaffee gelegt – und einer eigenen kleinen Rösterei. Von einem fünfjährigen Aufenthalt in den USA hat der studierte Medienwirt nicht nur weitere Gastronomieerfahrung, sondern auch die Liebe zur Kaffeebohne und deren Röstung mit in die alte Heimat gebracht. Im Mai 2021 machte er sich trotz Pandemie selbstständig – und ist unterm Strich zufrieden mit dem Auftakt. Trotz Hochwasser und Corona.

Regional und nachhaltig soll es sein

Seit Mai also werden an der Hengebachstraße in der Nationalparkstadt die Sorten Heimbach und Eifel Blend aus Kaffeebohnen aus Indien, Brasilien und Honduras geröstet und abgefüllt – und natürlich im Café serviert. Ilias Gahlings versteht seinen Betrieb als „Treffpunkt mit Verantwortung für die Gemeinschaft, Nachhaltigkeit und



Ilias Gahlings hat sich in Heimbach mit einem Bistro samt kleiner Kaffeerösterei selbstständig gemacht.

FOTO: BERNERS

das Miteinander der Generationen“. Workshops, Kooperationen mit den jungen Alten und der Bio-station, eine Benefizaktion für die Jugendfeuerwehr und Spendenaktionen für Flutopfer füllen diese Theorie mit Leben. Der Jungunternehmer will bei seinen Gästen mit Regionalität punkten, kauft Fleisch

beim Metzger in Düttling, Eier in Hergarten und setzt bei Käse und Brot auf kurze Wege. Den regionalen Einkauf will er – die Wirtschaftlichkeit im Blick – noch weiter ausbauen, er kooperiert mit der Abtei Mariawald und sucht nach anderen Partnern aus der Region.

Neben dem Bistro, in dem es unter

anderem vegane Bowls gibt, und der Kaffee-Röstung will er einen kleinen Laden mit regionalen Produkten aufbauen, in dem Einheimische und Touristen einkaufen sollen.

Doch dies soll laut Gahlings nur der Anfang sein – und damit kommen wir zurück zur „autarken Erlebnisgastronomie“. Ilias Gahlings Visi-

on ist es, mit seinem Betrieb autark zu arbeiten, er strebt den „Wandel vom regionalen Einkäufer zum Selbstversorger“ an.

Er will seinen Betrieb selbst versorgen und sieht im Bereich „Über Rur“ – auf der anderen Seite des Flusses – Potenzial für diese Pläne.

Dort hat er bereits eine Wiese gepachtet, für Obst- und Gemüseanbau und Workshops an der frischen Luft. Angefangen hat er ganz klein mit einem kleinen Kräutergarten und erstem Gemüse aus eigenem Anbau am Rande der Terrasse gegenüber von St. Clemens. Die Pläne gehen aber so weit, dass das Hühnerfleisch für die Gastronomie aus eigener Haltung kommen soll, die Energie von eigenen Solarpanelen, Tee von heimischen Kräutern könnte den Kaffee verdrängen, eigene Brände und Marmeladen kämen auf den Tisch.

Zum Erlebnis würde die Gastronomie, indem sie in einem gläsernen Objekt mit großen Gesellschaftstischen Ausblicke auf Hühner, Gemüse- und Obstbau sowie in die Küche ermöglicht.

Gastro-Gründerpreis

Von 100-prozentiger Autarkie ist das „Heimisch“ noch weit entfernt, ob sie erreichbar ist und welches Angebot damit geschaffen werden könnte, wird die Zeit zeigen.

Mit seiner Vision hat Ilias Gahlings sich beim Deutschen Gastro-Gründerpreis beworben und es unter die besten zehn und damit ins Finale geschafft. Im vergangenen

Jahr hat er für sein Konzept bereits das Gründerstipendium NRW für ein Jahr bekommen. Ilias Gahlings findet, dass sein nicht ganz alltägliches Konzept gut in die eher konservative Eifel passt, nicht zuletzt, weil die Stadt von der sie umgebenden Natur lebe – und genau deswegen auch Menschen aus den umliegenden Städten anziehe, bei denen innovative Gastronomiekonzepte mit dem Fokus auf Nachhaltigkeit gut ankommen würden.

Die Pläne sind ambitioniert. Zunächst startet Ilias Gahlings mit dem „Heimisch“ in seine zweite Saison – und hofft wie die anderen Gastronomen in Heimbach auf regen Zuspruch.

KURZ NOTIERT

VHS: Noch freie Plätze zum Semesterstart

NORDEIFEL Seit einer Woche ist das neue Semester der VHS Südkreis angelaufen. Zu einigen interessanten Themen sind in dieser Woche noch freie Plätze für Kurzsprechende verfügbar. Am 9. Februar startet der „English refresher club“, der verlorene geglaubte Schulwissen wieder zurückbringt (Kurs 807, zwölf mal zwei Unterrichtsstunden, 48 Euro, 18 bis 19.30 Uhr, Vennhof Roetgen). Ebenfalls ab 9. Februar beginnt der Kurs zu Java, eine der meistgenutzten Programmiersprachen weltweit. Dieser Kurs richtet sich auch an junge Erwachsene und Jugendliche ab 14 Jahren, die damit einen Einstieg in die Welt des Programmierens erhalten (Kurs 200, zehn mal drei Unterrichtsstunden, 67 Euro, Himo, B 21, Imgenbroich). Ebenfalls an Schülern richten sich zwei Kurse, die für das Fach Deutsch auf die Zentralen Abschlussprüfungen vorbereiten (ab 19. Februar, Kurs 312, zehn mal zwei Unterrichtsstunden, 40 Euro, 10 bis 11.30 Uhr, Himo, B 23, Imgenbroich) bzw. die Abiturprüfung für Grund- und Leistungskurs vorbereiten (ab 15. Februar, Kurs 313, zehnmal zwei Unterrichtsstunden, 40 Euro, 19 bis 20.30 Uhr, Himo, B 21, Imgenbroich). Und am 11. Februar gibt es noch Plätze im theoretischen Lehrgang zum Erwerb des amtlichen Sportbootführerschein See (SBFS) und des Sportküstenschifferschein (SKS) (Kurs 501, acht mal vier Unterrichtsstunden, 64 Euro, 18.30 bis 21.30 Uhr, Vennhof, Roetgen). Anmeldung: online unter www.vhs-suedkreis-aachen.de, per E-Mail an vhs@vhs-suedkreis-aachen.de oder über Tel. 02472/5656. (red)

Sammelbestellung von Wildblumen-Saatgut

MONSCHAU In der Sitzung des Umweltausschusses der Stadt Monschau im Oktober 2021 wurde eine Initiative beschlossen, wonach Bürger dazu angeregt werden sollen, private Flächen in Wildblumenwiesen umzuwandeln. Im Rahmen des Förderprojektes „Na-Tür-lich Dorf“ in der „Leader“-Region Eifel können Wildblumen-Mischungen und Arbeitsgeräte gefördert werden. Hierzu soll nun eine Sammelbestellung über die Biologische Station der Städteregion eingereicht werden. Ansprechpartner sind die jeweiligen Ortsvorsteher in Monschau, bzw. von ihnen benannte Ratsmitglieder: Höfen: Marlene Ungermann, Imgenbroich: Peter Weber, Kalterherberg: Lukas Krüger, Konzen: Micha Kreitz, Monschau: Georg Kaulen, Mützenich: Jacqueline Huppertz, Rohren: Maik Gabbert. Es stehen an Mischungen von regionalem Saatgut der Firma Rieger-Hofmann GmbH „Blumenwiese“ und „Schmetterlings- und Wildbiensensaum“ zur Auswahl. Interessenten werden gebeten, die gewünschte Fläche in Quadratmetern bis einschließlich 27. Februar an die genannten Ansprechpartner zu melden. (red)

Nächstes Treffen der Demenz-Gruppe

ROETGEN Am Donnerstag, 17. Februar, trifft sich die im Aufbau befindliche Selbsthilfegruppe für pflegende Angehörige von Menschen mit Demenz in Roetgen zum zweiten Mal in diesem Jahr um 17 Uhr im Rathaus, Raum 28. Ziel der Treffen ist, Angehörigen Informationen über die Erkrankung sowie Hilfen und Anleitungen zur Bewältigung auftretender Probleme zu geben. Ein besonderes Anliegen ist der Austausch der Angehörigen untereinander. Erfahrene Mitarbeiter der Alzheimergesellschaft der Städteregion nehmen sich der Sorgen und Nöte an. Die Gruppe wird betreut von Dr. Ulrich Albert, Mitglied im Vorstand der Alzheimergesellschaft. Alle Betroffenen sind eingeladen. Sie können sich unter Tel. 0171/3778223 oder per E-Mail an ulrich.albert@gmx.net anmelden. Die Teilnahme ist kostenlos. Es gelten die Regeln der Corona-Schutzordnung. (red)

Live-Übung für den Schutz vor Wassermassen

Der Schrecken der Hochwasserkatastrophe im Juli sitzt noch tief. Auch in Nideggen. Diesmal sinken die Pegel rasch.

VON SARAH MARIA BERNERS

KREIS DÜREN/NIDEGGEN Im Juli 2021 haben die Regenmassen in mehreren Dörfern im Nidegger Stadtgebiet erhebliche Schäden verursacht: Häuser wurden unbewohnbar, Keller und Erdgeschosse mit Schlamm geflutet, Öltanks aufgeschwemmt, der Wollersheimer Friedhof stand unter Wasser. Mit den Wasserpegeln von Neffelbach, Muldenauer Bach und Co. stieg am Sonntag auch die Nervosität bei den Anwohnern. Schließlich sind manche Schäden gerade erst oder noch gar nicht be-

hoben. Für die Stadt Nideggen wurde der Sonntag zu einer Art Testlauf für die neue Strategie im Umgang mit Starkregenereignissen. Bürgermeister Marco Schmunkamp (parteilos) ist davon überzeugt, dass dieser Test gut verlaufen ist, man aus den Erfahrungen gelernt habe und jetzt deutlich besser aufgestellt sei.

„Nach dem Hochwasser haben wir uns in allen Orten mit Fachleuten und Bürgern die Schadstellen und Knackpunkte angeschaut. Wir wissen nun genau, wo wir hinschauen müssen, wo es zuerst eng wird und wie wir handeln müssen“, sagt Schmunkamp. Das habe man am Sonntag dann auch getan. „Wir waren frühzeitig unterwegs. So konnten wir agieren, statt nur zu reagieren.“

Mit Blick auf die Wetterwarnung sei ein erster Kontrolltrupp seit Sonntagmittag im Einsatz gewesen. Als die Pegel weiter anstiegen, wurde der Stab für Außergewöhnliche Ereignisse zusammengerufen. Sandsäcke wurden beim Feuerschutztechnischen Zentrum in Stockheim geordert, befüllt, verladen und bereitgestellt. Die Zahl der Kontrolltrupps zur Begutachtung der neuralgischen Punkte wurde am Abend auf drei aufgestockt, die städtischen Mitarbeiter dienten so auch vor Ort als Ansprechpartner für besorgte Bürger. „Viele wollten auch mit anpacken“, sagt Schmunkamp.

„Uns war es wichtig, vor die Lage zu kommen“, erklärt der Bürger-

meister. Es sei entscheidend, dass man agiere und nicht nur reagiere, nur so könne man Schäden verhindern.

Beispiel Wollersheim: Der niedrigste Punkt im Ort ist der Spielplatz, dort sammelt sich also auch das Wasser, von dort floss es im vergangenen Jahr auf den Friedhof und beschädigte die Gräber. „Jetzt wissen wir, dass wir das Wasser mit Sandsäcken vom Spielplatz so ableiten können, dass es gar nicht erst zum Friedhof fließt.“

Den Probelauf für künftige Starkregenereignisse bewertet die Stadt als geglückt. Den Ernstfall mussten die Nidegger zum Glück doch

nicht proben, da die Pegelstände am späten Abend zurückgingen und die Bürger aufatmen konnten. Schlammige Wassermassen flossen diesmal nicht in Keller und Erdgeschosse.

Schmunkamp betont aber auch, dass in Sachen Hochwasserschutz mit den neuen Abläufen noch nicht alles getan sei. So reichten beispielsweise die Durchlässe der Brücken über den Muldenauer Bach mittlerweile nicht mehr aus. „An diesen baulichen Themen sind wir dran“, sagt Schmunkamp, bittet aber auch um Verständnis, dass solche Prozesse mit Blick auf Behördenbeteiligungen, Planungsverfahren und statische Berechnungen Zeit in An-

spruch nähmen.

Auch in Heimbach hatte die Feuerwehr Sandsäcke geordert und leitete zwischen Blens und Hausen Wasser um, um Schäden zu verhindern. „Die Situation wirkte einig Zeit bedrohlich, aber die Bäche sind in ihren Betten geblieben“, sagte Bürgermeister Jochen Weiler (CDU).

In Simonskall in der Gemeinde Hürtgenwald mussten aufgrund des Anstiegs des Grundwassers Keller leer gepumpt werden – so hatte sich das Wasser auch erneut den Weg in das Landhotel Kallbach gesucht, das gerade erst mit dem Wiederaufbau des Kellers hatte beginnen können. (smb)



Kaum wiederzuerkennen: Der kleine Muldenauer Bach war deutlich angeschwollen.

FOTO: STADT NIDEGGEN

EINSATZLAGE

Polizei sammelt Herumfliegendes ein

Die Polizei Düren wurde am Sonntag kreisweit zu 24 Einsätzen gerufen, weil der Wind Gegenstände auf Straßen wehte, Bäume umfielen.

Bei Großhau stürzte ein Baum auf ein Auto. Der Fahrer aus Gey hatte aber Glück im Unglück.

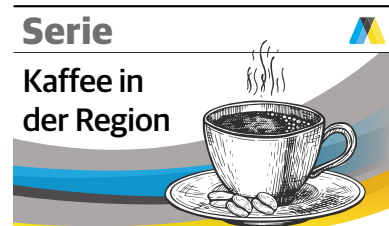
Ab 4 Uhr kam es in Hürtgenwald zu schwierigen Straßenverhältnissen. Wegen eines querstehenden Lasters konnte die B 399 nicht freigeräumt und gestreut werden.

Türkische Röstmaschine im Pferdestall

Der Aachener Thomas Berg produziert seine ausgewählten Kaffeespezialitäten am Rande des Wurmals.

VON BEATRIX OPRÉE

WÜRSELEN Oft reicht ein Impuls, damit aus einer Passion eine Profession wird. Im Hause Berg war das ein kleiner Kaffeeröster für den Gasher, Fassungsvermögen 200 Gramm. „Meine Frau hatte ihn mir geschenkt“, erzählt Thomas Berg. „Weil ich bezüglich meiner Kaffeeliebhabe oft ein etwas obsessives Verhalten an den Tag legte.“ Aber wie



das so ist: „Die erste Röstung ist mir damals prompt verbrannt.“ Mit dem zweiten Versuch in der heimischen Küche kam jedoch das Aha-Erlebnis: „Da habe ich zum ersten Mal gemerkt, wie Kaffee schmecken kann, wenn er ganz frisch geröstet ist.“

Eine Geschmacksoffensive, die den gelernten Tontechniker, der nebenher als Musikjournalist für Fachzeitschriften tätig ist, nicht mehr losgelassen hat. Er begann, sich in die komplexe Materie einzulesen, beschäftigte sich mit Ursprung und Verbreitung des Kaffeeanbaus, studierte Gemeinsamkeiten und Unterschiede der Sorten und wie man durch die richtige Röstung das jeweils Beste aus den Bohnen herausholen kann. „Jede Bohnenart verhält sich anders, aufgrund unterschiedlicher Größe, Dichte und Wassergehalt.“

Rohkaffee aus nachhaltigem Anbau

Thomas Berg stattete das Hobby-Röstgerät mit Motor und Thermometer aus, fütterte den Computer mit einer Röstsoftware aus dem Internet und experimentierte mit Mischungen und Röstgraden. Das Grundprinzip: Die Bohnen kommen bei Zimmertemperatur in die Trommel und erreichen in maximal einer Viertelstunde die gewünschte Endtemperatur. Dann die Feinheiten: „Neben der endgültigen Röstfarbe, dem Röstgrad, ist auch der Verlauf der Röstkurve wichtig“, erklärt Berg. In den letzten Minuten wird es besonders spannend: Sie entscheiden darüber, ob das Resultat eine helle, etwa für Filterkaffee ideale Röstung wird oder dunkler und kräftiger, dafür aber säureär-



Traditionelles Verfahren mit digitaler Begleitung: Thomas Berg neben seiner türkischen Trommelröstmaschine, einer Has Garanti von 1980.

FOTOS: BEATRIX OPRÉE

mer. Die Geschmacksergebnisse waren schließlich so überzeugend, dass Berg beschloss, mehr aus seinem Hobby zu machen. Da kam zu pass, dass der Familie eine Stallanlage am Rande des Wurmals gehört, die just vakant geworden war. Allerdings sollte es rund ein Jahr dauern, bis die ehemaligen Pferdeboxen zum gewerblichen Raum umgewidmet waren und entsprechend hergerichtet werden konnten.

Im Lager duftet es nach Heu

Ein wenig nach Heu riecht es dort immer noch: Die im weiß getünchten Lager gestapelten Säcke mit dem Rohkaffee verströmen einen

frischen Pflanzenduft. Sie stammen aus nachhaltigen Quellen, darauf legt Thomas Berg Wert, erworben über einen Vermittler direkt bei den Produzenten. „Gezahlt wird unmittelbar an die Bauern, die die Preise selbst festlegen“, berichtet er. Im Sinne von auskömmlichen Arbeitslöhnen und nachhaltigem Anbau. Aus Brasilien, Indien, Guatemala, Peru, Kolumbien, Sumatra und Äthiopien kommt die ausgesuchte Rohware, die schon im Einkauf teurer ist als ein Fertigprodukt beim Discounter. Wobei, so gibt Berg zu bedenken, der Preis für ein Kilogramm gerösteten Kaffees noch 2,19 Euro Kaffeesteuer enthält und die Bohnen beim Röst-

vorgang überdies rund 15 Prozent an Gewicht verlieren.

Das Herz des Betriebs im ehemaligen Pferdestall ist eine einfache türkische Röstmaschine mit gusseiserner Trommel, eine Has Garanti, Baujahr 1980. Ein Schnäppchen, übernommen von einem größeren kommerziellen Röster, der expandierte. Ein „bisschen nerdig“, wie er eben ist, so erzählt Berg, hat er auch hier digital nachgerüstet: um auf Parameter wie Abluft, Gaszufuhr und Rotationsgeschwindigkeit Zugriff zu haben, die Röstkurve aufzeichnen und damit die Reproduzierbarkeit seiner sorgfältig entwickelten Kaffeespezialitäten sicherstellen zu können.

Denn es sind die Nuancen, auf die es ankommt. Wenn die Bohnen bei etwa 195 Grad erreichter Rösttemperatur knackend aufplatzen, weil enthaltenes CO₂ entweicht, auch „First Crack“ genannt, liegt es am Feingefühl des Röstmeisters, wie lange weitergeröstet wird, um Faktoren wie Säure, Süße und Bitterkeit in ein ausgewogenes Verhältnis zu bringen. Einige Minuten später käme dann noch der „Second Crack“ – ein Geräusch wie elektrisches Knistern. So weit lässt Berg es aber nicht mehr kommen: „Bei solch einem dunklen Röstgrad würden zu viele Feinheiten der unterschiedlichen Bohnen-Eigenheiten verloren gehen.“ Bei maximal 225 Grad ist für ihn bei einer dunklen Röstung Schluss. Dann muss möglichst schnell wieder auf Zimmertemperatur runtergekühlt werden, um den ganzen Vorgang zu stoppen.

Acht Mischungen umfasst das Sortiment von Berg Kaffee mittlerweile. Fünf preisgekrönte sind dabei: ausgezeichnet von der Deutschen Röstergilde, der laut Website „einzigen Interessenvertretung von Spezialitätenkaffeeröstereien im deutschsprachigen Raum“. Berg ist Mitglied und hat sich damit einer ganzen Reihe strenger Statuten unterworfen, zu denen neben Fairness und Nachhaltigkeit auch die ausschließliche Verwendung von Rohkaffees höchster Qualität, die traditionelle Langzeitröstung bei Niedrigtemperatur (im Gegensatz zur industriellen und nur wenige Minuten in Anspruch nehmenden Heißluft-Röstung bis zu 600 Grad) sowie größtmögliche Transparenz gehören.

Bedeutungsvolle Namen

Namen mit Hintersinn hat der dreifache Familienvater seinen Kaffeemischungen gegeben: „Mr. Edy“ etwa, eine mitteldunkle Röstung, gleichermaßen geeignet für Filter, French Press und Espresso, ist eine Reminiszenz an den 2020 verstorbenen Rockgitarristen Eddie Van Halen. „Ich bin selbst E-Gitarrist, und 2016 hatte ich in Los Angeles die Gelegenheit, ein Exklusivinterview mit ihm zu führen. Ein absolutes Highlight“, wie Berg erzählt. Die mit Gold ausgezeichnete „Amalie“, 100-prozentiger washed Arabica aus Mittelamerika, Afrika und Indien, ist eine Hommage an Melitta Bentz, die als Amalie Auguste Melitta Liebscher in Dresden geboren wurde. Sie ließ im Jahr 1908 einen Rundfilter mit passendem Filterpapier patentieren und wurde Begründerin einer heute international agierenden Unternehmensgruppe.

Noch so eine Verbeugung ist „Ferenc“, eine „norditalienische Mischung“ aus Arabica und Robusta. Nämlich vor Francesco Illy, der als Banater Schwabe mit dem Vornamen Ferenc im westrumänischen Temesvár geboren wurde und 1932 in Triest die Haltbarmachung von Röstkaffee durch ein Überdruckverfahren in Blechdosen entwickelte. Und „Roselius“, entkoffeinierter 100-prozentiger Arabica aus Kolumbien, erinnert an den Kaffeehändler und Gründer der Bremer Firma Kaffee Hag, Ludwig Roselius. Der hatte zu Beginn des 20. Jahrhunderts ein erstes, kommerziell genutztes Verfahren zur Entkoffeinierung patentieren lassen – das heute allerdings durch andere Methoden ersetzt worden ist.

Ob diese drei erfolgreichen Pioniere auf dem Kaffeesektor wohl ihre Freude daran hätten, dass heutzutage wieder kleine Kaffeemanufakturen in Konkurrenz zu den großen marktbeherrschenden Produzenten treten? Auch Thomas Berg verzeichnet kontinuierliches Wachstum, „seit meiner Firmengründung habe ich den Umsatz Jahr für Jahr verdoppeln können“, sagt der heute 45-Jährige. Bislang wird am Kreuzplatz in Würselen-Scherberg zweimal wöchentlich geröstet, Tendenz weiter steigend.

www.berg-kaffee.de

Guten Morgen

Naseweis hat seit Samstag stramme Beine. Die Muskelschmerzen liegen in einem langwierigen Plan begründet: Naseweis möchte mit einem Freund jedes Wochenende bis zum Sommer seine Fitness an den Treppen zum Wilhelminaberg in Landgraaf bis ins Unermessliche treiben. Ein bekannter Ort im Grenzgebiet bei denen, die beim Sporttreiben keine Angst vor brennenden Schenkeln haben. Nach gut 40 Minuten hoch und runter fragten sich Naseweis und sein Freund: Wie viele Stufen haben wir denn nun bewältigt? Beide kamen auf 22 Treppenblöcke mit je 22 Stufen, was in Summe 484 macht. Die Sportskanonen sind erst komplett hoch gelaufen, aber nicht in einem Lauf wieder runter, sondern: zwei Blöcke runter, einen hoch – bis ins „Tal“. Danach erneut komplett hoch gelaufen, aber dann drei Blöcke runter und zwei hoch – bis ins Tal. Zum Abschluss gemächlich einmal hoch und einmal runter. Das heißt: In Summe haben sie 4,17 Mal alle 484 Stufen genommen. Das muss man erst einmal berechnen haben. Später liest Naseweis im Internet: Die Treppe hat 540 Stufen. Für den Fitnessplan können es nicht genug sein – aber diese blöde Rechnerei!

Naseweis

KURZ NOTIERT

Reise zu den Opernfestspielen Verona

HERZOGENRATH Die Pfarrei „Christus unser Friede“ in Kohlscheid setzt die Tradition ihrer interessanten Gruppenreisen fort. In diesem Jahr ist das Ziel „die Kunststädte Norditaliens“ mit der Möglichkeit zum Besuch der Opernfestspiele in Verona. Termin: 12. bis 22. Juli. Die Flugreise (inkl. Transfer Kohlscheid - Flughafen Düsseldorf) sieht u. a. folgende Stationen vor: Mailand, Cremona, Bologna, Ravenna, Padua, Venedig, Verona. Bei dieser Reise sind noch einige Plätze frei. Interessierte können sich melden bei: Günter Edl unter 02407-2320 oder g.edl@t-online.de. (fs)

Corona: Inzidenz klettert auf 1744

STÄDTEREGION Die Krisenstäbe von Stadt und Städteregion Aachen informieren über die Lage in Sachen Corona-Virus. Seit Ende Februar 2020 wurden 79.767 Infizierte erfasst. Das sind gegenüber der Meldung von Freitag 3997 Fälle mehr. Die Zahl der gemeldeten Todesfälle liegt bei 684. Das Robert-Koch-Institut wies am Montag für die Städteregion Aachen eine Inzidenz von 1744 aus. Die Sieben-Tage-Inzidenz des Landes lag bei 1444.

KONTAKT

Aachener Zeitung
Ausgabe Aachen Land
Aachener Volkszeitung

Lokalredaktion

☎ 02404 5511-30
🕒 Mo.-Fr. 9-18 Uhr
📧 lokales-alsdorf@medienhausaaachen.de
📍 Luisenstraße 16, 52477 Alsdorf

Kundenservice

☎ 0241 5101-701
🕒 Mo.-Fr. 6.30-17 Uhr, Sa. 6.30-12 Uhr
📧 kundenservice@medienhausaaachen.de
Vor Ort:

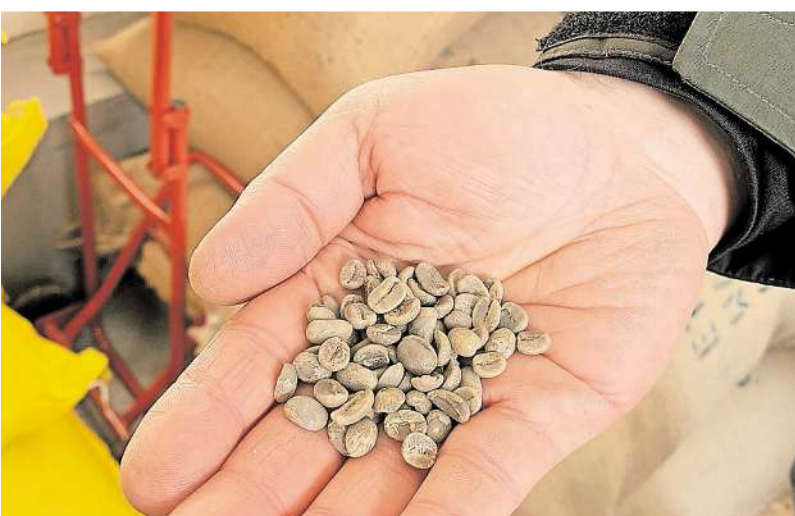
Verlagsgebäude (mit Ticketverkauf),
Dresdener Straße 3, 52068 Aachen
Mo.-Fr. 8-16 Uhr, Sa. 9-12 Uhr
(vorübergehend verkürzt)

Schreibwaren S. Breuer,
Rathausstraße 34, 52477 Alsdorf
Mo.-Do. 8.30-13 Uhr + 14.30-18 Uhr,
Fr. 8.30-18 Uhr, Sa. 8.30-13 Uhr

Anzeigenberatung für Geschäftskunden

☎ 02404 5511-21
📧 mediaberatung-alsdorf@medienhausaaachen.de
📍 Luisenstraße 16, 52477 Alsdorf

Aachener Zeitung
www.aachener-zeitung.de/kontakt



Oben links: Mittlerweile acht Mischungen gehören zum Sortiment von Berg Kaffee. **Oben rechts:** Nachhaltig angebaut und direkt beim Erzeuger erworben: Der Rohkaffee stammt aus Brasilien, Indien, Guatemala, Peru, Kolumbien, Sumatra und Äthiopien. **Unten links:** Steuerung und Aufzeichnung per Computer garantieren die Reproduzierbarkeit der Bergschen Kaffeespezialitäten. **Unten rechts:** Der Kaffee wird vakuumverpackt. Thomas Berg empfiehlt zusätzlich, den frischen Kaffee einzufrieren, sollte er länger gelagert werden.

KURZ NOTIERT

Prozess gegen Rechte verzögert sich erneut

GEILENKIRCHEN Abermals verzögert sich der Prozess gegen zwei Rechtsextremisten, denen die Schändung des jüdischen Friedhofes in Geilenkirchen vorgeworfen wird. Erst Anfang des Jahres war er nach mehreren Terminverschiebungen erneut verlegt worden, diesmal in den März hinein. Nun soll er aber erst am 27. April und 11. Mai stattfinden. Dies teilte der Direktor des Amtsgerichts Geilenkirchen, Sebastian Herweg, mit. Grund dafür sei nun „die Verhinderung eines Zeugen“, so Herweg. Vorgeworfen wird den Angeklagten aus den Gemeinden Gangelt und Seltkant die Störung der Totenruhe und Sachbeschädigung, begangen im Dezember 2019. Gestartet war der Prozess zwar schon einmal im Herbst 2021, platzte dann aber nach der Erkrankung eines Strafverteidigers. Zuvor und später war er mehrfach neu terminiert worden, musste jedoch aus unterschiedlichen Gründen immer wieder verschoben werden. (mik)

Tief Roxana weht einige Bäume um

KREIS HEINSBERG Umgefallene Bäume, Mülltonnen, die auf Fahrbahnen und Wege wehten, Dachziegel, die von Häusern rutschten: Am Wochenende zog Tief Roxana durch die Region, wirbelte einiges durcheinander. Die Feuerwehr Gangelt musste am Sonntagmittag zu einem sturmbedingten Einsatz ausrücken. Zwischen den Ortschaften Buscherheide und Kievelberg wurde von teils heftigen Sturmböen ein Baum entwurzelt und gegen eine Überführung an der Bundesstraße 46 gedrückt. Die Einsatzkräfte zerkleinerten den Baum und sicherten die Gefahrenstelle. Nach einer halben Stunde war Einsatz schon wieder beendet. Wegberg war ebenfalls betroffen, dort fielen Bäume auf die Fahrbahn und auf ein parkendes Fahrzeug. Auch eine Oberleitung wurde zerstört. In Geilenkirchen fielen Dachziegel von einem Haus. In Heinsberg kippten ebenfalls Bäume um und Mülltonnen wurden auf Radwege und Fahrbahnen geweht. (mib)

Zwei Heinsberger am City-Center bedrängt

HEINSBERG Zwei Heinsberger sind am Freitagabend kurz vor 22 Uhr im Bereich der Heinsberg-Galerie aus einer Gruppe von etwa zehn Personen heraus beleidigt und provoziert worden. Als das Verhalten immer bedrohlicher wurde, flüchteten die Geschädigten nach Polizeiangaben in eine Taxizentrale. „Die Angreifer schlugen dann die hintere Seitenscheibe eines vor der Taxizentrale geparkten Pkw ein. Danach flüchteten die Täter in unterschiedliche Richtungen“, so die Polizei. Der Haupttäter war etwa 16 bis 18 Jahre alt, zirka 1,75 Meter groß, kräftig und „südländischer Abstammung“, so die Polizei. Er hatte demnach schwarze Haare, einen dünnen Oberlippenbart und war mit einer schwarzen Jacke bekleidet. Die restlichen Mitglieder der Gruppe waren alle männlich, zwischen 16 und 20 Jahren alt. Hinweise an die Polizei: 02452/9200.

Angriff mit einem Schraubendreher

ERKELENZ Ein Baumarktmitarbeiter ist mit einem Schraubendreher attackiert worden. Am Freitag kam es gegen 12.45 Uhr laut Polizei zu einem Disput zwischen einem Kunden und einem Mitarbeiter eines Baumarkts an der Aachener Straße. Nachdem der Kunde den Kassenbereich bereits verlassen hatte, kehrte er plötzlich zurück und versuchte, mit einem Schraubendreher auf den Mitarbeiter einzustechen. Dessen Kollegen gelang es, den Täter zu überwältigen und festzuhalten. Zwei Menschen wurden leicht verletzt. Die Polizei ermittelt.

Von der Bohne bis zur Espressomaschine

Inge Sommer und Anna Henkes haben ein Rund-um-Business auf die Beine gestellt. Alles dreht sich um Kaffee.

VON SIMONE THELEN

WASSENBERG Kaffee ist hip und wird immer beliebter. War das früher eher ein „Alte-Leute-Ding“, gibt es heute kaum eine Altersgrenze. Auch junge Menschen trinken gerne guten Kaffee in den verschiedensten Variationen. Diesen Zeitgeist haben sich Inge Sommer und Anna Henkes zu Nutzen gemacht und daraus ein Geschäft entwickelt, das alles bietet: von schmackhaften Kaffee-Röstungen bis zu einer kompletten Café-Ausstattung.

Optimale Zufriedenheit

Inge Sommer ist die Inhaberin von OZtrade Ltd, Anna Henkes ist die Geschäftsführerin. OZ, das steht für Optimale Zufriedenheit – ein Anspruch, den die beiden Wassenbergerinnen an all ihre Produkte haben. „Wir haben das Unternehmen 2005 aus Liebe zum Kaffee geründet“, erklärt Inge Sommer. „Wir sind viel geist, haben wunderbaren Kaffee in aller Welt getrunken, hier zu Hause aber nie den Kaffee gefunden, der uns wirklich schmeckte.“ Also haben sie beschlossen, ihren eigenen Kaffee zu rösten. „Nur für uns“, erinnert sich Anna Henkes. „Wir haben ganz klein angefangen.“ Aber dabei ist es nicht lange geblieben.

Denn in der Zeit, in der Inge Sommer und Anna Henkes begannen, in Wassenberg Kaffee zu rösten, schossen in ganz Deutschland immer mehr kleine Röstereien aus dem Boden. Der Trend schien unaufhaltsam. Henkes: „Man kann bis heute dabei zusehen, wie neue Röstereien und Cafés aus dem Boden schießen. Und darauf haben wir uns dann eingestellt.“ So wurde die Grundidee, einen eigenen Kaffee zu rösten, weil nichts so richtig schmecken wollte, und ihn in kleinen Men-



Anna Henkes und Inge Sommer haben ldt alles auf Lager, was man für guten Kaffee braucht – von der Rohbohne bis zur Espressomaschine.

FOTOS: THELEN

gen auch zu verkaufen, schnell zweitangig. Denn die beiden Unternehmerinnen haben eine Marktlücke entdeckt. „Die vielen kleinen Röstereien, die es plötzlich überall gab, brauchten Röstmaschinen und jemanden, der sich um sie kümmert. Die bisherigen Betriebe waren eher auf Großkunden ausgelegt. „Hobby-Röster waren für die Peanuts“, weiß Inge Sommer. „Da sind wir in die Lücke gesprungen. Wir haben uns viele Maschinen angeschaut und waren uns sicher: „Das kriegen wir auch hin!“ Also

haben sie begonnen, eigene Röster herzustellen, sie zu verkaufen und die Kunden von der Schulung bis zur Wartung und Reparatur zu begleiten. „Erst waren es kleine Maschinen für zwei bis zehn Kilogramm Kaffee. Mittlerweile bieten wir Maschinen an, mit denen bis zu 25 Kilo Kaffee geröstet werden können.“

Glänzender Chrom

Die Röster von OZtrade ldt sind schön anzuschauen. Glänzende Chromteile und Gestelle werden im Ausland angefertigt, die Technik kommt aber aus Wassenberg. Durch Mundpropaganda und den Besuch von Messen wächst das Unternehmen schnell. Inge Sommer: „Nach jedem verkauften Röster kamen ein bis zwei neue Kunden hinzu. Das spricht für die Zufriedenheit unserer Kunden, die mit uns im Gespräch bleiben. Wir geben Tipps beim Rösten und nehmen umgekehrt auch Anregungen auf. Viele Hersteller kennen zwar die Maschinen, wissen aber nichts vom Rösten. Wir machen beides und sehen darum, wo es noch Optimierungsmöglichkeiten gibt.“

Mittlerweile gibt es in Wassenberg alles, was man braucht, um eine kleine Rösterei oder auch ein kleines Café auf die Beine zu stellen. Neben den Röstern bieten Inge Sommer und Anne Henkes mittlerweile ein Komplettpaket an: Rohkaffee in handlichen 20-Kilogramm-Säcken, Kaffee-Tütchen mit Einweg-Entga-

sungsventil für die Aufbewahrung, Wiege- und Abfüllanlagen, Geräte zum Verschweißen der Kaffeetütchen, Kaffeemühlen, Espressomaschinen und Kaffeefilos in verschiedenen Größen, die den Kaffee auch nach dem Öffnen der Verpackungen noch frisch halten. „Selbst hochwertige Möbel für die Ausstattung eines kleinen Cafés haben wir im Angebot. Wir arbeiten hier mit Handwerkern aus der Region zusammen, die für uns die hochwertigen Produkte herstellen. Und wir schaffen damit für unsere Kunden einen Service aus einer Hand. Denn ansonsten müsste man sich die Sachen vom Tisch bis zur Kaffeetasse in mühevoller Kleinarbeit von unterschiedlichen Anbietern zusammensuchen.“

Außerdem sind alle Maschinen

auch farblich aufeinander abgestimmt: in glänzendem Rot oder Silber, teilweise mit hochwertigen Holzapplikationen.

Ein Zwei-Frauen-Betrieb

OZtrade ldt ist ein Zwei-Frauen-Betrieb. Inge Sommer und Anne Henskes, die vorher im Textil-Bereich tätig waren, schwören heute auf ihre Kundschaft im Kaffee-Sektor: „Viele unserer Kunden sind Aussteiger, Ärzte oder Ingenieure, die nun mit Liebe und Leidenschaft ihren Kaffee rösten oder ein kleines Café führen. Sie sind bodenständig und zuverlässig und wissen Qualität zu schätzen. Es macht einfach Spaß, mit ihnen zusammenzuarbeiten.“

Serie

Kaffee in der Region



triebe waren eher auf Großkunden ausgelegt. „Hobby-Röster waren für die Peanuts“, weiß Inge Sommer. „Da sind wir in die Lücke gesprungen. Wir haben uns viele Maschinen angeschaut und waren uns sicher: „Das kriegen wir auch hin!“ Also



Säcke mit Bohnen hinter dem Kühlsieb eines großen Rösters. In Wassenberg gibt es für Kaffeeliehaber einiges zu entdecken.

ZUM THEMA

Genuss ohne schlechtes Gewissen

Die Qualität von gutem Kaffee beginnt beim Grundprodukt. Um auch hier ein gewisses Gespür zu entwickeln, züchten Inge Sommer und Anna Henskes in ihrem Wohn- und Geschäftshaus in Wassenberg auch Kaffeepflanzen. „Das ist aber eher ein Hobby. Denn der Ertrag reicht kaum für einen Röstgang.“

„Kaffee ist ein wunderbares Genussmittel, das sich jeder gerne gönnt, ohne dabei ein schlechtes Gewissen zu haben“, sagt Inge Som-

mer. „Jetzt müssen die Menschen nur noch lernen, dass es sich lohnt, ein wenig mehr Geld für gut gerösteten Kaffee auszugeben, statt sich die billigsten Angebote von jenseits der Grenze zu holen. Auf die Masse gerechnet kostet eine Tasse Kaffee bei einem Kilopreis von 25 Euro trotzdem gerade einmal 20 Cent. Und der Geschmack ist dann mit den Industrieprodukten nicht zu vergleichen.“

Rund 12 verschiedene Kaffeesorten werden auch im Onlineshop angeboten: www.ozcaffe.com

Großer Ärger über neue Badeordnung für das Ü-Bad

Ein Beschluss vom 2. Februar erlaubt Badeshorts wieder. Ein offener Brief rechnet voll Verärgerung mit der Politik ab.

VON BENJAMIN WIRTZ

ÜBACH-PALENBERG Die Badeordnung im Ü-Bad lässt die Stadt Übach-Palenberg nicht zur Ruhe kommen. Kurz bevor am Mittwoch im Stadtrat endgültig die mittlerweile berüchtigten Badeshorts wieder im Schwimmbad erlaubt wurden, rechnete ein offener Brief zu dem Thema mit der Politik ab. Er kam von Uwe Maass, geprüfter Meister für Bäderbetriebe, unter anderem lange im Aquana tätig. Er selbst arbeitete nie im Ü-Bad, aber eine ihm sehr nahestehende Person. Er kritisiert vieles im Umgang mit dem Ü-Bad, vor allem aber die erneute Änderung der Badeordnung. „Die Stadtverwaltung hat es begriffen, nur Sie als Vertreter des Volkes tun sich schwer damit“, richtet sich Maass in seinem Brief an die Ratsmitglieder.

Die Stadtverwaltung hatte von der Änderung der Badeordnung abge-

raten. Sie bezog sich auf das Gesundheitsamt, nach dem sich die Wasserqualität durch das Tragen der längeren Badehosen stark verschlechterte. Der Rat hat dennoch für eine Änderung gestimmt. Auch der Versuch der Verwaltung, zumindest Badeshorts mit Hosentaschen zu verbieten, was den Großteil der Shorts betreffen würde, scheiterte und wurde vom Rat durchschaut. Laut der neuen Badeordnung ist nun nur der „Aufenthalt in sauberer Badekleidung gestattet“. Dazu zählen „Badehosen, Badeshorts, Bikinis oder Badeanzüge.“

Die meisten Argumente, die Uwe Maass in seinem Brief anbringt, sind nicht neu: Die Badeshorts verschlechterten die Wasserwerte, wodurch mehr Frischwasser und Chemie verbraucht werden muss, sie lockten ein Klientel von Besuchern an, wodurch die Stimmung unsicherer werde und die Besucherzahlen

würden durch all das sinken. Die CDU hatte mit ihrem Antrag die Diskussion wieder gestartet. Grund für die Änderung der Badeordnung ist, dass sie sich durch die Badeshorts mehr Besucher erhofft und dadurch mehr Einnahmen. „Eher das Gegenteil wird der Fall sein, weil die Befürworter der bisherigen Badeho-

senregelung vor Ekel wegbleiben“, schreibt Maass.

Johannes Bröhl, Stellvertreter der Fraktionsvorsitzender der CDU, sieht diese Gefahr nicht. „Unzählige Schwimmbäder in Deutschland haben kein Verbot von Badeshorts“, sagt er. Mit der alten Badeordnung verliere man nur eine große Benut-

zergruppe an umliegende Kommunen. Man müsse der breiten Masse der Bevölkerung den Zugang ermöglichen, dafür sei das Ü-Bad schließlich da. Dass das Wasser nur durch Erlauben von Badeshorts so viel schlechter wird, hält er für eine pauschale Aussage. „Es war auch vorher nicht erlaubt, mit Straßenkleidung ins Ü-Bad zu gehen“, sagt er.

Maass fragt sich, wie das überprüft werden soll: „Es kann nicht kontrolliert werden, ob die Shorts als Straßenkleidung getragen werden und ob darunter eine Unterhose getragen wird. Solch eine Kontrolle entfacht höchst aggressive Diskussionen“, schreibt er. Er hofft, dass sich viele Bürger offensiv beschweren. Er rechnet damit, dass das Ü-Bad in diesem Jahr öfter schließen muss – wegen schlechter Wasserqualität und sinkender Sicherheit. Man wird im Laufe des Jahres sehen, wer Recht behält.



Never ending Story: Die Sache mit den Badeshorts im Ü-Bad ist schon seit Jahren Thema in Übach-Palenberg.

FOTO: DPA

Guten Morgen

Unsere Zeitung – wohl auch andere Medien – berichten mit Vorliebe über die Helden und Heldinnen des Alltags. Julius lässt sich nun daheim als strahlender Hero feiern. Das tut gut. Seinem Ego. Er gibt seinen Geschlechtsgenossen gerne kostenfrei einen Tipp, wie man zum Superstar in der Familie werden kann: Man täusche eine eigenhändige Reparatur vor! Julia arbeitet im Homeoffice. Ihr Aufschrei „Das Internet ist kaputt“ alarmierte ihren technisch unbedackten Gatten. Um nicht stundenlang in Warteschleifen des Telefonanbieters zu hängen und am Ende zu merken, dass ein Kabel gefehlt hat, prüft Julius erstmal alle Verbindungen. Alles paletti, aber kein Internet! Dann die Erkenntnis: Was liegt denn da für ein graues Kabel unter der Couch? Das DSL-Kabel für den Internet-Empfang. Einstecken und austreten, also der lieben Frau findige Technik-Begriffe um die Ohren hauen: „Laut Bedienungsanleitung hab ich mit einem 13er FX-Schlüssel den Router aufgemacht, die Protonen neu justiert, mit dem 12er-Doppelzylinder die HTX-Karte neu gebootet“, verklickert Heim-Held

Julius

KURZ NOTIERT

2370er Inzidenz ein statistischer Effekt

KREIS DÜREN Mit 2370,8 lag die Sieben-Tages-Inzidenz im Kreis Düren in der Statistik des Robert Koch-Instituts (RKI) am Montag bundesweit auf dem elften Rang. Fragen wirft vor allem auf, dass es am vergangenen Wochenende einen regelrechten Sprung um 800 gegeben hat. Wie Kreissprecher Ingo Latotzki auf Anfrage erläuterte, sei diese Spitze allerdings auf einen statistischen Effekt zurückzuführen: „Es ist die Bugwelle an Fällen, die bei uns vorher nicht abgearbeitet werden konnte.“ Sprich: Es sind gemeldete Infektionen aus den vergangenen Tagen, die erst mit Verspätung auf einen Schlag an das RKI gemeldet worden seien. Das bedeutet im Umkehrschluss auch, dass die Inzidenz-Werte für den Kreis in der vergangenen Woche eigentlich höher gewesen wären als veröffentlicht. Schon Ende vergangener Woche hatte Landrat Wolfgang Spelthahn erklärt, dass der Kreis Düren künftig nicht mehr alle Coronavirus-Infektionszahlen für die Kreis-Kommunen veröffentlichen werde – „angesichts der enorm gestiegenen Fallzahlen und des damit verbundenen Aufwandes, Daten an das Land und das Robert Koch-Institut weiterzugeben.“ (vpu)

Erster Preis bei Jugend musiziert



BARMEN Die Schülerinnen Tingting Zehe aus Jülich und Malin Schöpe aus Linnich haben in der Kategorie Klavier mit einem Blechblasinstrument beim Regionalwettbewerb Jugend musiziert einen ersten Preis gewonnen. Beide besuchen derzeit das Gymnasium Haus Overbach. Tingting nimmt seit 2011 Klavierunterricht bei Jörg Fuhrlander und ist Mitglied im Overbacher Blasorchester. Bereits 2020 hat sie beim Regionalwettbewerb in der Kategorie „Klavier Solo“ teilgenommen und ebenfalls einen ersten Preis gewonnen. Malin hat seit 2013 Trompetenunterricht bei Klaus Luft. Zudem spielt sie auch Klavier und hat ebenfalls Unterricht bei Jörg Fuhrlander. Sie wirkt in mehreren Ensembles mit, darunter die Brassband Düren und das Overbacher Sinfonieorchester und das Blasorchester. FOTO: SH

Jülich-Stein in beige-goldenem Grundton

Ein neues Pflaster für die Innenstadt. Die Bäumefür den Platanen-Ersatz sind schon ausgesucht.

VON BURKHARD GIESEN

JÜLICH Die Umgestaltung von Marktplatz und Kirchplatz nimmt Gestalt an: Am Mittwoch (18 Uhr in der Kulturmuschel im Brückenkopf-park) wird der Planungsausschuss der Stadt beraten, wie der Ausbau des zentralen Platzes in Jülich erfolgen soll – von der Auswahl des Pflasters bis zu den Baumarten, die künftig Markt, Kirchplatz und Kölnstraße zieren werden.

Dabei sind erste Vorentscheidungen schon gefallen. Zum Beispiel die über die Pflasterung. In Abstimmung mit den Fachleuten von der Verwaltung haben sich die Stadtplaner der Aachener Planungsgruppe MWM für einen Betonstein mit einer Natursteinoberfläche entschieden. Natursteinvorsatz nennt sich das und bedeutet nichts anderes, als dass Natursteingranulat auf den Betonkern gepresst wird.

Das, sagt Stadtplaner Bernd Niedermeier, „wird ein schöner Jülich-Stein mit einem beige-goldfarbenen Grundton werden“. Und auch wenn der Natursteinvorsatz eine spezielle Jülicher Komposition ist, kann der Stein nachproduziert werden. Niedermeier: „Das ist wie bei einem Rezept, das wir hinterlegen werden.“

Robustes und rutschfestes Pflaster

Ausgesucht wurde die Kombination aus Beton und Naturstein, weil das Pflaster Aspekte wie Robustheit, Rutschfestigkeit und gute Verlegbarkeit vereint. Das bedeutet, dass die Platten, die in einer Größe von 40 x 30 oder 40 x 20 Zentimetern bei einer Stärke von 14 Zentimetern verlegt werden sollen, auch Lkw- und Pkw-Verkehr überstehen. „Wichtig war uns zudem, dass die Steine nicht eingefärbt sind, damit man eine dauerhaft hochwertige Oberfläche und Anmutung erhält“, erklärt Niedermeier.

Zudem habe man sich für eine Oberfläche mit Körnung entschieden, damit gerade auf viel genutzten Flächen nicht gleich jeder Fleck unangenehm auffällt. Zusätzlich gibt es ein Schmuckband aus Natursteinpflaster. Noch nicht entschieden ist, in welchem Muster die Steine verlegt werden sollen. Die Entscheidung für das Pflaster



So soll es aussehen: Das neue Pflaster für die Jülicher Innenstadt. Es kann derzeit vor der Blumenhalle im Brückenkopf-park besichtigt werden.

FOTO: BURKHARD GIESEN

auf Markt- und Kirchplatz wird aber eine grundsätzliche sein, weil sie damit für den kompletten Sanierungsbereich gelten wird.

Beim Mobiliar setzen die Planer auf einen Materialmix aus Stahl und Holz. „Die Ausstattung muss neben gestalterischen Aspekten insbesondere funktionalen Belangen gerecht werden“, heißt es dazu im Erläuterungsbericht zur Sitzung des Planungsausschusses. So soll es bei der Beleuchtung einzelne Hochmastleuchten und eine Effektbeleuchtung etwa für Altes Rathaus, Kirche und Pasqualini-Statue geben sowie

Mastleuchten für den Straßenraum. Auch Bänke, Fahrradbügel und Abfallbehälter werden in ausreichender Menge aufgestellt.

Die Pflasterung soll einen barrierefreien Zugang zu Geschäften ermöglichen, die Natursteinbänder entlang der Fassaden können gleichsam als Leitsystem funktionieren. Neu wird zudem sein, dass es einen beschützten Bewegungsraum von 2,50 Metern entlang der Fassaden geben wird, der von Aufstellern oder Gastronomiebestuhlung freizuhalten ist. Das sei eine Lösung mit Vorbildcharakter, die in

einem inklusiven Jülich die Attraktivität des öffentlichen Raumes für alle Nutzergruppen erhöhe, heißt es im Erläuterungsbericht zur Sitzung.

Das Fontänenfeld wird vor dem Alten Rathaus platziert, zusammen mit der Pasqualini-Statue und einer Bodenintarsie. Eine weitere Bodenintarsie in Form einer Taube soll vor der Propsteikirche entstehen. Bei den Bäumen ist für den Marktplatz die Wahl auf Gleditsia Triacanthos Skyline, oder auch den Lederhülsenbaum, gefallen. Der ist stadtklimaverträglich, hat eine transparente, eirunde Krone, einen

eher lichten Schattenwurf und ist zudem von schmalem und hohem Wuchs. Für den Kirchplatz ist als Solitär eine Vogelkirsche vorgesehen, für den Straßenraum im Bereich der Kölnstraße die Felsenbirne. „Sie eignet sich auch perfekt für die Randbepflanzung enger Straßen“, heißt es von Seiten der Aachener Stadtplaner. Die dornenlose Gleditschie soll also die Platanen auf dem Jülicher Markt ersetzen und das angeordnet in drei Feldern, damit die Sichtachse zum alten Rathaus erhalten bleiben kann. Bei den Straßenbäumen wird man aber nicht nur auf die Felsenbirnen setzen. Niedermeier: „Es gibt noch zwei oder drei Alternativen, die wir in Abstimmung mit dem Bauhof ausgesucht haben. Wir wollen die Bäume im Straßenbild mischen. Vor allem deshalb, damit nicht bei einem unerwarteten Pilzbefall plötzlich alle Bäume in der Innenstadt gleichzeitig absterben.“

Kostenbewusst geplant

Eine gute Nachricht gibt es von den Stadtplanern bei den Kosten. Eine aktuelle Berechnung vom 25. Januar 2022 geht von Gesamtkosten von 4,6 Millionen Euro aus, bei einem Förderbescheid von 3,2 Millionen Euro. Der Eigenanteil liegt also bei 1,4 Millionen Euro. Die reinen Baukosten haben sich damit im Vergleich zum August 2020 nur um 21.150 Euro erhöht.

„Wir haben versucht, Kostensteigerungen auszugleichen. Das ist zum Beispiel beim reduzierten Fontänenfeld gelungen“, sagt Bernd Niedermeier. Ist er bei den Kosten zuversichtlich, dass man auch nach der Ausschreibung die Vorgaben einhalten kann, hält er sich beim Bauzeitplan bedeckt: „Das ist dann nicht mehr unsere Zuständigkeit. Aber: Ich gehe davon aus, dass das Hauptbaugeschehen zur Umgestaltung von Marktplatz und Kirchplatz eher 2023 sein wird.“ Das hat vor allem den Grund, dass gleichzeitig noch die Kanäle in dem Bereich erneuert werden sollen. „Wir wollen nicht nur die reine Umgestaltung, sondern alle notwendigen Tiefbauarbeiten ausschreiben und an eine Firma vergeben“, erklärt Niedermeier. Der Start dürfte dann noch in 2022 mit dem Kanalbau erfolgen.

Perfektes Timing für das beste Aroma

Tina Hofmann hat vor elf Jahren ihre große Leidenschaft als Röstmeisterin in Jülich zum Beruf gemacht.

VON CARA EMILIA DÜHR

JÜLICH Die Einen brauchen ihn, um morgens richtig wach zu werden, die Anderen können ihn nur mit ganz viel Milch und Zucker trinken und ein paar Wenige wollen ihn auch einfach nur genießen – den Kaffee. Tina Hofmann, Inhaberin der Kaffeerösterei „Beans and Friends“ in Jülich, lässt sich definitiv in die Ka-

Geräusche der Bohnen hören. Die wichtigste Aufgabe der Röstmeisterin ist es, den Prozess genau im richtigen Moment abzubrechen, damit die Bohne aromatisch, aber noch nicht bitter oder verbrannt ist.

Das Rösten ist Kunst

„Eben dieses Handwerk macht für mich den Beruf aus. Ich erschaffe ja etwas und ich sehe hinterher, was ich gemacht habe. Mein Ziel ist es immer, das Bestmögliche aus den Bohnen rauszuholen.“ Zwischen 60 und 70 Kilogramm Kaffee röstet Hofmann am Tag in ihrem Geschäft. „Zum einen ist natürlich die Kunst an dem Handwerk das Rösten an sich. Aber auch die Bohnen richtig zusammenzuführen, sodass sie harmonisieren, ist eine Herausforderung.“

Eine Herausforderung, vor der Hofmann aber nicht zurückschreckt. So hat sie beispielsweise auch drei selbstgemixte lokale Mischungen im Angebot: die „Jülicher Milde“, den „Hexenturm“ und die „Jülicher Mischung“. Das Besondere daran: diese Bohnen-Mischungen hat Hofmann gemeinsam mit ihren Kunden kreiert. „Man muss bei dem Beruf eine Bandbreite an Geschmäckern abdecken und das ist nicht immer einfach. Aber wenn dann das Feedback kommt ‚Mir schmecken deine Bohnen!‘, dann bin ich schon auch etwas stolz.“



Die Inhaberin der Jülicher Rösterei „Beans and Friends“, Tina Hofmann (52), verkauft in ihrem Geschäft nicht nur Kaffee, sondern röstet ihn dort direkt auch selbst.

FOTO: CARA EMILIA DÜHR

Obwohl die Faszination für das braune Gebräu schon in ihrer Jugend angefangen hat, wenn auch mit viel Milch und Zucker, wie die 52-Jährige lachend zugibt, ist sie erst spät in das Röstgeschäft ein-

gestiegen. „Ich hatte schon immer im Hinterkopf, irgendwann mal ein Café aufzumachen. Aber viele Cafés öffnen und schließen dann wieder. Also habe ich mir überlegt, was ich anders als die Anderen machen

kann.“ Nachdem sie durch Zufall in einen kleinen Eifler Röstladen reinstolperte, stand ihre Entscheidung fest. „Manchmal weiß man einfach: Das ist es!“

Zwei Jahre lang hat Hofmann daraufhin alles über das richtige Riechen, Kaffeesteuern, den Anbau und natürlich das eigentliche Rösten gelernt, bis sie sich getraut hat, ihren eigenen Laden in Jülich zu eröffnen. „Trotz all den Auf und Abs in den letzten Jahren – manchmal waren es echt mehr Abs – hätte ich nie gesagt: ‚Ich will das nicht mehr!‘“, erzählt Hofmann. Denn den Weg von der grünen zur braunen Bohne findet die gelernte Barista und Kaffeekomplimentiererin nicht nur faszinierend, er ist auch mit einem täglichen Highlight verbunden: „Der schönste Moment ist, wenn ich zum Schluss die Klappe an der Röstmaschine öffne, die Bohnen rausfallen und ich sehe, was ich kreiert habe.“

Wie es in der Zukunft mit ihrem Lebensraum weitergehen soll, weiß Hofmann auch schon: Sie möchte wahrscheinlich, wenn in circa drei Jahren der Mietvertrag für ihr Lokal ausläuft, mehr im Gewerbebereich rösten und sich vielleicht zusätzlich auch einen kleinen Verkaufswagen organisieren. Wie das Konzept dann genau aussehe, werde sich aber noch zeigen, betont die Kaffeeliebhaberin. Eins ist für Hofmann allerdings klar: Mit dem Rösten will sie noch lange nicht aufhören.

Mit Tradition in die Zukunft

Die Kaffeerösterei Blanche Dael in Maastricht positioniert sich mit einem Neubau im Sphinxkwartier.

VON BELINDA PETRI

MAASTRICHT Mit der Eröffnung des Maison Blanche Dael in einem umgebauten Industriegebäude auf dem Gelände der ehemaligen Sphinx-Keramikproduktion ist Albert Berghof der nächste große Coup gelungen. Seit mehr als 20 Jahren lenkt der Maastrichter erfolgreich die Geschicke der Traditionsrösterei Blanche Deal.

Seit der Firmengründung 1878 durch Guillaume (Wilhelmus) Dael in der Wolfstraat 28 besteht die Kaffeerösterei in der Maastrichter Innenstadt. Bis heute werden im ehemaligen Stammhaus noch Erdnüsse geröstet und Kaffee und Tee sowie Accessoires verkauft. Seit 1928 heißt das Unternehmen Maison Blanche Dael, Albert Berghof führt es seit 2001 in vierter Generation. Ein zweites Unternehmen, Blanche Dael Coffeelovers, ist mit einer Reihe von kleinen Kaffee- und Espresso-Bars seit dem Jahr 2000 in Maastricht und Umgebung am Start, darunter auch das Café in der Buchhandlung Dominicain.

Ende 2020 erfolgte der Umzug der Kaffeerösterei aus dem im Süden Maastrichts gelegenen Industriegebiet in das sogenannte „Brikke-Gebouw“ im Sphinxkwartier. In der aufwendig sanierten ehemaligen Ziegelbäckerei sowie einem minimalistisch-elegantem Neubau mit markanter Ziegeloptik sind nun die neue Kaffeerösterei samt der Tee-Packerei, ein Shop, ein Café, Büroflächen sowie Ausstellungsräume und eine Kaffeeschule untergebracht. Hier wurde nicht gekleckert, sondern geklotzt, denn im Maison Blanche Dael stimmt einfach alles – das zeitgemäße Interieur, das ausgefeilte Marken-Design, das vielfältige Angebot.

„Natürlich bleiben wir im zweiten Pandemiejahr mit harten Lockdowns und der Schließung der Gastronomie noch hinter unseren Erwartungen zurück“, beantwortet Albert Berghof die Frage nach seinem bisherigen Fazit. Schließlich ist das Unternehmen mit gro-

Serie

Kaffee in der Region



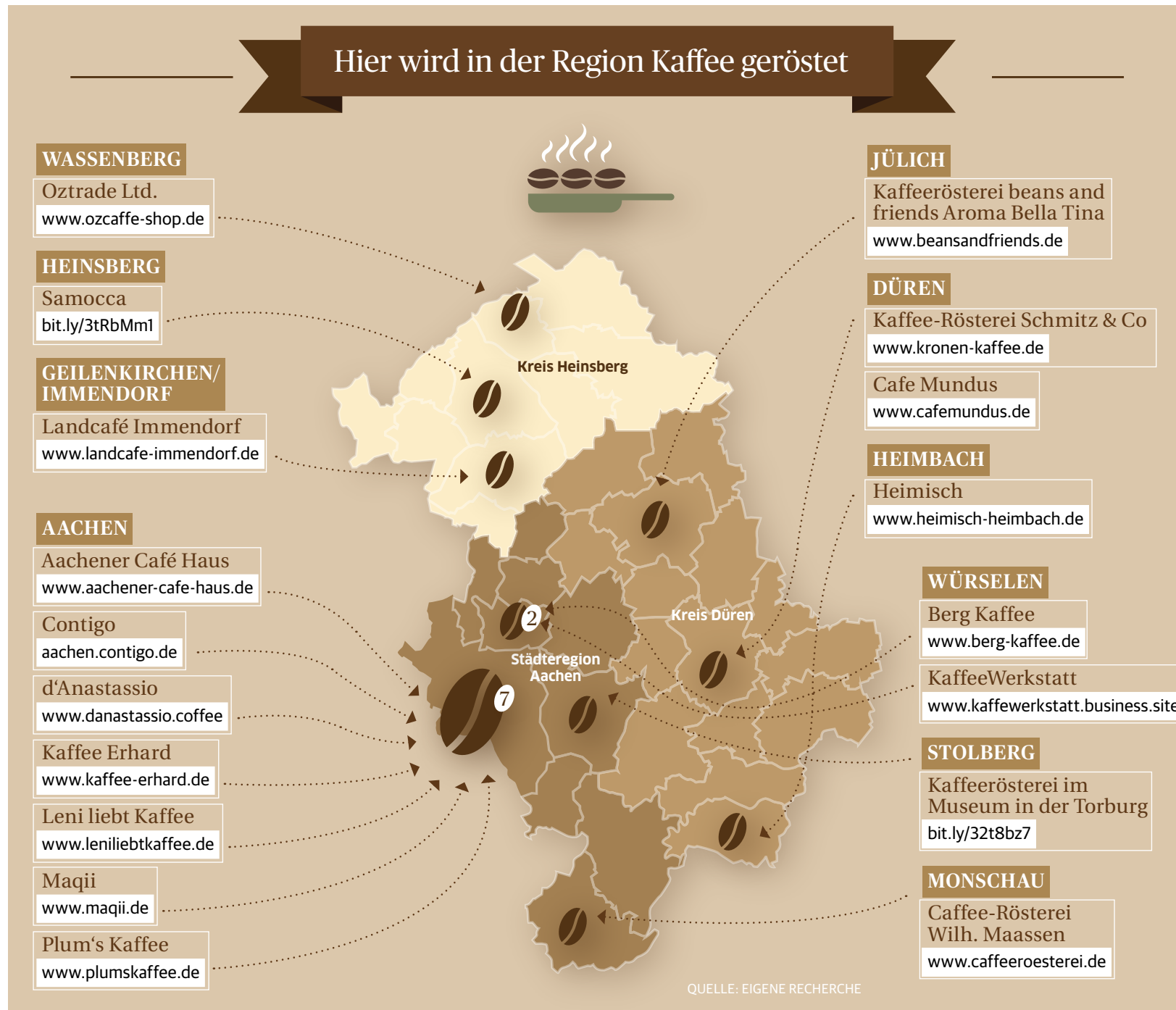
ßen Ambitionen am neuen Standort gestartet: Vor allem der Gastronomiebetrieb soll Gäste – Einheimische, Studierende und Touristen, die derzeit auch noch den großzügigen Parkplatz vor dem Haus nutzen können, bevor die Wohnbebauung dort weiter voranschreitet – in das aufblühende Sphinxkwartier ziehen. Zur Attraktivität des neuen Standorts tragen auch die Ausstellungs- und Veranstaltungsräume sowie die Kaffee-Schule bei. Die Rösterei und Kaffeeschule können im Rahmen einer Führung besichtigt und für Tastings und Seminare genutzt werden, sofern die pandemische Lage es zulässt.

Röstmeister Marcel Slangen ist auch für die Aus- und Weiterbildung von Baristas gemäß den Richtlinien der SCA (Specialty Coffee Association) zuständig. Diese mitgliederbasierte Nonprofit-Organisation repräsentiert weltweit Tausende



Trotz moderner Technik: Kaffeeröster Dave Christiaans prüft die Farbe der Kaffeebohnen beim Rösten.

FOTO: BELINDA PETRI



Kaffeespezialisten in über 100 Ländern – vom Farmer über Maschinenhersteller bis hin zum Röster und Barista. Mit berechtigtem Stolz verweist Albert Berghof darauf, dass er 2011 die „SCAE World of Coffee Exhibition“ nach Maastricht holen konnte, quasi die Weltspitze in jeglichen Kaffeedisziplinen, darunter unter anderem die World Cup Tasters Championship, World Latte Art Championship, World Cezve/Ibrik Championship und erstmals auch den Brewers Cup Wettbewerb. Ein Event mit internationaler Strahlkraft in der Branche.

Das Kaffeelager des Maison Blanche Dael ist gut gefüllt: etliche Kaffeesäcke stapeln sich in dem klimatisierten Raum bei 19 Grad Celsius und 57 % Luftfeuchtigkeit. „Ideale Bedingungen für die Lagerung unseres Rohkaffees aus Mittelamerika, Afrika und Asien“, erläutert Albert Berghof. Die Kaffeebohnen kommen in klassischen Jutesäcken oder auch in kunststoffbeschichteten Säcken zu 60 bis 69 Kilogramm über den Hafen in Antwerpen oder Zeebrugge aus Äthiopien, Brasilien, Burundi, Costa Rica, Guatemala, Kolumbien, Indien, Indonesien und Peru. Weltweit werden nach Angaben des Deutschen Kaffeeverbandes rund 168 Millionen Sack Rohkaffee geerntet.

Leuchtturm in der Region

Im Vergleich zu den Globalplayern – allein Tchibo röstet rund 60.000.000 Kilogramm pro Jahr – ist das Maison Blanche Dael mit der Verarbei-

tung seiner 150.000 Kilogramm Rohkaffee pro Jahr vielleicht ein kleines Licht, in der Region gilt das Traditionsunternehmen aber sehr wohl als Leuchtturm und beliefert Gastronomie und Hotellerie ebenso wie Privatkunden aus allen drei Ländern.

Die Röstmaschinen im Erdgeschoss des Neubaus stehen selten still: Röster Dave Christiaans und seine Crew sind fast pausenlos mit der Kontrolle des Röstgrades, der Ausgabe der gerösteten Bohnen, der Abfüllung in die schick gestalteten Tüten und dem Neubefüllen der Röstmaschinen beschäftigt. Die zwei Probat-Maschinen stehen für 25 bis 50 Kilogramm Röstkaffee bereit, der kleine Giesen-Röster wird nur spezielle Sorten in kleineren Mengen genutzt.

Obwohl alle Maschinen über neueste Messtechnik verfügen, beurteilt Dave Christiaans, der seit neun Jahren für Blanche Dael arbeitet, den perfekten Röstgrad anhand seines Gehörs und eines fachkundigen Blicks auf die Farbe der Bohnen. Nicht zuletzt aufgrund seines familiären Backgrounds mit einer auf Sumatra geborenen Großmutter entwickelte Christiaans eine spezielle Röstung für den „Organic Raja Batak“, dessen süß-würzige Aromen dadurch besonders zur Geltung kommen.

Die handgepflückten Bohnen werden nach der semi-washed wet hulled-Methode (giling basah) verarbeitet, bei der sie zunächst auf der Farm getrocknet werden, bevor dann im nächsten Schritt die Haut (Pergamino) entfernt und eine zweite Trocknungsphase durchlaufen wird. Die dadurch erzeugten Nuancen von Süßholz, Lorbeer, Tabak und Zitrusfrüchten machen diese Kaffeebohne nicht ohne Grund zum „Konig van Batak“.

„Allein die Handpflückung macht solche Kaffeesorten besonders, das ist nicht zu vergleichen mit der maschinellen Ernte auf den riesigen Kaffeeplantagen in Brasilien“, führt Albert Berghof aus. Zum ho-

hen Qualitätsstandard bei Blanche Dael gehören auch die umfassenden Informationen, die auf der Webseite zu den einzelnen Kaffeesorten gegeben werden. So wird beispielsweise der „Rwanda Simbi“ vorgestellt, dessen Aromenspektrum als „spannend, funky en out of the box“ beschrieben wird. Die Plantage des ruandischen Kaffeebauern Abdul Rudahunga bietet mit ihren Höhenlagen von 1800 Metern und vulkanischem Boden ideale Bedingungen für die Bourbon-Kaffeeplantagen, die einen fruchtig-süßen Kaffee mit komplexer feiner Säure hervorbringen.

„Dieser Kaffee ist schon sehr speziell“, erklärt Berghof und verweist auf die verschiedenen Kaffeemischungen, die die Bestseller im Sortiment von Blanche Dael ausmachen. Dazu gehört neben dem „Café 1878“ mit Bohnen aus Brasilien, Guatemala, Indien und Indonesien auch der „Mestreechter Mocca“ mit Bohnen aus Brasilien, Costa Rica und Guatemala, die als echte Allrounder ganz

klar die Maastrichter Kaffeekultur repräsentieren. Albert Berghof empfiehlt dazu ein Stückchen „Vlaai“, also den typisch südlimburgischen Aprikosen-, Kirsch- oder Reisfladen, der auch im Café im Erdgeschoss serviert wird.

Engagement in Guatemala

Die Verbundenheit der Maastrichter mit der Traditionsrösterei Blanche Dael ist eine wechselseitige: Lokalpatriotismus ist in den Niederlanden durchaus ein knallharter Wirtschaftsfaktor. Für Albert Berghof stehen dabei aber immer die drei „P“ im Vordergrund: People, Planet, Profit. Dass Nachhaltigkeit nicht im Widerspruch zur Wirtschaftlichkeit steht, beweist das Maison Blanche Dael mit seinem Engagement in kaffeeproduzierenden Ländern mit Förder- und Ausbildungsprogrammen für Jugendliche: So ermöglichte die Stiftung „Escuela Blanche Dael“ unter anderem den Bau einer Schule und unterstützt die Ausbildung von jungen Menschen an der Las Flores Koffieschool in Guatemala.

Als während der Pandemie dort der Präsenzunterricht ausfallen musste, stifteten Sponsoren Tablets für den Unterricht. „Die Unterstützung vor Ort ist uns gerade als Familienunternehmen sehr wichtig, schließlich wird durch nachhaltigen Anbau und soziale Bedingungen bei Ernte und Weiterverarbeitung die Qualität vor Ort gesichert. Letztlich ist ein verantwortungsvolles Handeln eine Win-win-Situation für alle Beteiligten“, erklärt Berghof.

Für die Zukunft ist noch einiges in der Pipeline, so wird spätestens im Frühjahr die großzügige Terrasse wieder genutzt werden, um die verschiedenen Kaffee- und Teespezialitäten in – übrigens eigens von dem Architekten Josef Bischofs (Trans Form) als Hommage an Petrus Regout und die Keramiktradition des Standorts entworfenen – Tassen mit dem markanten P-förmigen Griff genießen zu können. Und spätestens mit der geplanten Eröffnung eines neuen Restaurants im Brikke Gebouw wird die Kaffeerösterei Maison Blanche Dael zu einem „Must-see“ in der Euregio.

„Natürlich bleiben wir im zweiten Pandemiejahr mit harten Lockdowns und der Schließung der Gastronomie noch hinter unseren Erwartungen zurück.“

Albert Berghof, Geschäftsführer Maison Blanche Dael

INFO

Adressen und weiterführende Links

Maison Blanche Dael
Aan de Brikkebouw 10
NL-6211 XT Maastricht
www.blanchedaal.nl
T. +31-(0)43-3213475

Maison Blanche Dael (Stammhaus)
Wolfstraat 28
NL-6211 GN Maastricht
https://www.blanchedaal.nl/blanche-dael/winkel

Coffeelovers
https://www.coffeelovers.nl

Deutscher Kaffeeverband
https://www.kaffeeverband.de

KURZ NOTIERT

Ifo: Viele Unternehmen wollen Preise erhöhen

MÜNCHEN In den nächsten drei Monaten will nach einer Unternehmensumfrage des Ifo-Instituts fast die Hälfte der deutschen Unternehmen die Preise erhöhen. Die Firmen gäben damit gestiegene Energie- und Beschaffungskosten an die Verbraucher weiter, teilten die Münchner Ökonomen am Montag mit. „Das wird bis auf die Verbraucherpreise durchschlagen“, sagte Timo Wollmershäuser, der Leiter der Ifo-Konjunkturprognosen. Das Institut geht mittlerweile davon aus, dass die Inflationsrate in diesem Jahr bei vier Prozent liegen wird. Im Schnitt aller Wirtschaftszweige wollen demnach 46 Prozent der Unternehmen ihre Preise erhöhen, im Handel sind es laut Ifo aber noch deutlich mehr. So planen der Umfrage zufolge über 60 Prozent der Großhändler und knapp 58 Prozent der Einzelhändler Preiserhöhungen. Unter dem Schnitt liegen Dienstleister mit 41,9 Prozent und das Baugewerbe mit 41,5. (dpa)

EZB-Ratsmitglied Knot erwartet Zinsanhebung

FRANKFURT/MAIN Das niederländische Ratsmitglied der Europäischen Zentralbank (EZB), Klaas Knot, rechnet angesichts der hohen Inflation mit einer ersten Zinsanhebung noch in diesem Jahr. Eine Anhebung könnte die Notenbank im vierten Quartal dieses Jahres vornehmen, sagte Knot am Wochenende im niederländischen Fernsehen. Eine zweite Zinsstraffung könnte dann im Frühjahr 2023 erfolgen. Wie zuletzt auch andere hochrangige Notenbankler stellte Knot Unterschiede zwischen der Eurozone und anderen großen Wirtschaftsräumen heraus. So befindet sich der Euroraum nicht in der gleichen Situation wie die USA, wo die Inflation vorrangig auf innere Gründe zurückgehe. Im Währungsraum komme der Großteil der Inflation dagegen aus dem Ausland, wogegen die EZB nicht viel tun könne. Der niederländische Notenbankchef gilt als Vertreter einer straffen Linie und Kritiker der sehr lockeren EZB-Ausrichtung. (dpa)

Aufsicht: Vorsicht bei Kryptowerten

FRANKFURT/MAIN Die Finanzaufsicht Bafin warnt Privatanleger vor Risiken bei Investitionen in Kryptowerte und Anlagetipps in Sozialen Medien. Dort kursierten begeisterte Meldungen zu Bitcoin, Ether und Co., Investments in Kryptowerte seien jedoch hochspekulativ und entsprechend riskant, mahnte die Aufsicht am Montag. Der Totalverlust des eingesetzten Geldes sei möglich. Die Aufsicht bekommt nach eigenen Angaben seit drei bis vier Monaten vermehrt Anfragen von Verbrauchern zu Bitcoin und anderen Kryptowerten. Anlagetipps in Sozialen Medien wie Youtube, Facebook, Twitter oder Instagram sieht die Finanzaufsicht kritisch. Zwar gebe es dort durchaus gute Informationen mit seriösem Hintergrund. Es kursierten aber auch viele falsche Darstellungen. (dpa)

HDE-Umfrage: Privater Konsum bleibt verhalten

BERLIN Die Konsumlust der Deutschen bleibt angesichts der Corona-Einschränkungen und der Unsicherheit, wie sich die Pandemie entwickeln wird, verhalten. Die Anschaffungsneigung erreichte im Februar einen Allzeit-Tiefstand, wie der Handelsverband Deutschland (HDE) am Montag mitteilte. Er lässt monatlich 1600 Verbraucherinnen und Verbraucher zu ihren Erwartungen in den kommenden drei Monaten befragen. Das daraus resultierende HDE-Konsumbarometer ging im Februar im dritten Monat in Folge zurück. Es fehlten Konsumanlässe und beim Einkaufen gebe es pandemiebedingte Einschränkungen, erläuterte der Verband. (afp)



Deutschland röstet auf

Der Boom der Bohnen ist ungebrochen. In der Pandemie haben viele Spaß am gepflegten Kaffeemachen zu Hause.

Kaffee boomt: Ralf Vogeler, Chef von Plum's Kaffee in Aachen, kontrolliert den Röstvorgang.

FOTOS: HARALD KRÖMER, ADOBE STOCK.COM

VON GEORG MÜLLER-SIECKAREK

AACHEN Caffé Latte und Cappuccino waren gestern. Auch Flat White und Flavoured Coffee sind schon fast etwas für Traditionalisten. Wer hip sein will, bestellt aktuell einen knallbunten Blue Pea Flower, einen Cold Brew oder einen Maca-Kaffee. Nie gehört? Macht nichts, wir klären das später.

Serie

Kaffee in der Region



Um wohl kein anderes Getränk wird derzeit ein solches Gewese gemacht wie um den Kaffee. Der Konsum steigt von Jahr zu Jahr, trendige Koffeinschmieden zwischen Berlin-Prenzlauer Berg und München-Schwabing überbieten sich mit immer neuen Kreationen, allerorten schießen lokale Röster aus dem Boden oder Barista-Schulen, die lehren, wie man daheim den (fast) perfekten Espresso kreiert oder eine formvollendete Palme in den Milchschaum zaubert. Und die edle Siebträgermaschine ist längst zum Statussymbol geworden: Für ein chromblitzendes Prachtstück mit zwei Boilern, Rotationspumpe und „ProTouch-Dampfpflanze“, handgefertigt in Florenz, kann man auch schon mal 7000 Euro auf die Ladentheke legen. Was ist dran am Boom der Bohnen? Woher kommt der Hype? Und was sagen Leute dazu, die tagtäglich mit dem Schwarzen Gold ihr Geld verdienen?

Die Suche nach Erkenntnissen führt in einen unscheinbaren Gewerbehau in Aachener Westen, zu „Plum's Kaffee“, Deutschlands ältes-

tem Kaffeeröster, gegründet 1820. Damals schaffte man den Rohkaffee noch mit dem Pferdewagen aus Antwerpen herbei, um ihn vor den Augen der Öcher im Schaufenster zu rösten. Natürlich hat sich in den letzten 200 Jahren eine Menge verändert, eines aber ist geblieben: „Wir sind Handwerker“, sagt Chef Ralf Vogeler. Er hat das Geschäft von Vater Jürgen übernommen und mit Tochter Gina ist inzwischen die dritte Generation im Betrieb. Bei den Vogelers wird in der Tat noch viel mit der Hand gemacht, vom Rösten bis zum Verpacken. Und mit Sorgfalt. Denn wer einen guten Kaffee machen will, das ist die erste Erkenntnis, braucht vor allem eines – Zeit. Das beginnt schon in der Rösttrommel. Wo industrielle Produzenten die Bohnen in drei Minuten durch 600 Grad Hitze blasen, gibt man ihnen hier bis zu 18 Minuten Zeit, um bei 200 Grad das volle Aroma zu entfalten und unerwünschte Säuren und Bitternoten zu vertreiben.

Über das, was sich überwiegend den Blicken entzieht, kann Anastassios Mastis eine Menge erzählen. Von der Dichte des Rohkaffees etwa und Aminosäuren, von Extraktionsstärken, ob gewaschen oder nicht, von Trocknung, Maillard-Reaktion und First Crack, der richtigen Temperatur und der korrekten Ruhezeit der frisch gerösteten Bohnen. Der 35-Jährige betreibt seit einem Jahr die Kaffeerösterei und Kaffeeschule „d'Anastassio“ in Aachen-Burtscheid.

Eine der größten Herausforderungen, erzählt er, sei die „Reproduzierbarkeit“. Denn mit der Wahl hochwertiger Bohnen ist es nicht getan, will man einen einmal komponier-

ten Geschmack mit jeder neuen Röstcharge wieder neu treffen. Jeder habe seinen eigenen Stil. „Da gibt's nur eines: ausprobieren, ausprobieren, ausprobieren“, sagt er. Mittlerweile hilft die Technik: Das perfekte Profil lässt sich abspeichern und macht es ihm leichter, gleichbleibende Ergebnisse zu erzielen. Das Ergebnis hat seinen Preis: Das Pfund für die Mischungen kann da schon einmal bis zu 17 Euro kosten.

Ohne Augen, Nase und Gaumen aber kommt ein Röster auch heute nicht weit, betont Jürgen Vogeler, der Senior bei Plum's. Weil sich Kaffee von Ernte zu Ernte verändern kann, selbst wenn er von ein- und derselben Plantage stammt, geht es beim Kaffeemachen immer wieder ums Testen und Verkosten. Sechs sortenreine Kaffees und zehn Mischungen haben sie bei Plum's im Programm, vom beliebten Schümli bis zur erlesenen „Lucia“-Espressomischung für 21 Euro das Kilo.

Tradition in Aachen

Der braune Muntermacher hat in Aachen und drumherum Tradition, und das nicht erst, seit die Region in den Nachkriegsjahren Drehscheibe des Kaffeeschmuggels war. In der Tat gibt es gleich mehrere lokale Kaffeemacher in der Städteregion – nicht selbstverständlich. „Der Aachener Kaffeeliebhaber hat mittlerweile eine sehr gute Auswahl“, sagt Anastassios Mastis.

Wenn man über Kaffee redet, spricht man – zweite Erkenntnis – über Geld, sehr viel Geld. Die Bohnen sind, hinter dem Erdöl, die zweitwertigste Rohhandelsware der Welt. Geschätztes Volumen: 20 Milliarden Dollar jährlich. 168 Millionen Säcke werden im äquatornahen Kaffeegürtel geerntet, 1,8 Millionen Tonnen gingen 2020 allein nach Deutschland. Gehandelt an den großen Warenterminbörsen wie New York oder London ist Kaffee ein Spekulationsobjekt – heute mehr denn je. „Die Spekulanten

treiben den Preis nach oben“, sagt Ralf Vogeler. Innerhalb der letzten sechs Monate stieg der Kilopreis so um drei Euro – „jenseits von Gut und Böse“, das könne man nicht an den Kunden weitergeben, sagt er. Die globalen Logistikprobleme – etwa die gestiegenen Seefrachtkosten – kommen hinzu, auch Verpackungen kosten mehr als früher. Und dann hält da ja noch der Fiskus die Hand auf. Deutschland leistet sich als eines der wenigen Länder der EU eine Kaffeesteuer, 2,19 Euro werden für jedes Kilo Rohkaffee fällig.

Eine High-End-Kaffeemaschine

Wo wir gerade beim Thema sind: Ist es sinnvoll, viele Tausend Euro für eine High-End-Kaffeemaschine auszugeben? Kommt drauf an. Ralf Vogeler, der schon eine Menge Maschinen verkauft hat, sagt: „Am Ende ist der Kaffee nur so gut wie der Bediener.“ Wenn Kunden in seine Ausstellung am Aachener Hof kommen, merkt der Profi rasch, ob sich da jemand wirklich so tief in die Materie hineinfuchsen will, wie es nötig ist. „Manchen rate ich dann ziemlich schnell zu einem Vollautomaten.“ Der liefert brühfrischen Kaffee auf Knopfdruck.

Wer sich dennoch für einen Siebträger entscheidet, sollte mindestens 2000 Euro einkalkulieren – inklusive Kaffeemühle. Aber es geht auch deutlich billiger. „Der gute alte Handfilter aus Porzellan kommt wieder“, sagt Vogeler. Denn „man kann auch mit einem Filterkaffee sehr glücklich werden“, meint Röster Anastassios Mastis. So wie in den „Alt Aachener Café-Stuben Van den Daele“ und ihrem historischen Ambiente zum Beispiel. Da gibt es den Kaffee noch wie anno dazumal: Aus einem massiven Siebaufsatz rinnt das schwarze Gebräu in die Tasse, Tropfen für Tropfen. Das dauert, aber das Warten lohnt sich.

Kaffee bleibt, nächste Erkenntnis, der Deutschen liebstes Getränk, acht von zehn Deutschen trinken ihn. Pro-Kopf-Verbrauch: 168 Liter – europaweite Spitzenreiter sind allerdings überraschenderweise die Luxemburger, die die Skandinavier mittlerweile auf die Plätze verwie-

sen haben. Am Kaffeedurst der Bundesbürger hat auch Corona nichts ändern können, wie die jährliche Marktstudie des Deutschen Kaffeeverband zeigt.

„Lockdown heißt nicht, dass der Konsument keinen Kaffee mehr trinkt, wenn Coffeeshop und Kantine geschlossen sind. Vielmehr haben sich die Konsumorte in dieser Zeit verändert“, erklärt Holger Preisbisch, Hauptgeschäftsführer des Kaffeeverbandes. Während der Absatz in der Gastronomie oder im Job 2020 um fast ein Viertel einbrach, zog der Verbrauch in den heimischen vier Wänden um elf Prozent an. Und die Deutschen haben auch technisch aufgerüstet: In jedem dritten Haushalt steht mittlerweile ein Vollautomat. Auch der Absatz von Pads und Kapseln zog im ersten Jahr der Pandemie deutlich an (für 2021 liegen noch keine Zahlen vor). Der Löwenanteil entfällt allerdings weiterhin auf den Klassiker: Rund 50 Prozent des verarbeiteten Kaffees landet gemahlen und vakuumverpackt bei den Kunden.

Schicke, neue Kreationen

Das nächste heiße Ding könnte vielleicht ein Klassiker werden, denkt Kaffeexperte Mastis: der türkische beziehungsweise arabische Mokka, sehr fein gemahlen und ungefiltert aufgegossen, aber modern fruchtig interpretiert. Und was ist mit all den schicken neuen Kreationen? Mit Blue Pea Flower (Kaffee samt Tee, der die blaue Farbe liefert), mit Cold Brew, der zwölf Stunden mit kaltem Wasser aufgesetzt wird, erfrischt und den Magen schonen soll? Oder dem Maca, bei dem ein vermeintliches Superfood in Pulverform als Topping auf die Tasse

kommt – was bei Depressionen helfen, die Verdauung fördern und sogar gut für die Potenz sein soll?

Für solchen Schnickschnack hat Mischa Freymark nicht viel übrig. Übertreibungen „sind einem guten Kaffee nicht würdig“, sagt er – man sei ein „Traditionsröster“ und im besten Sinne konservativ. Auch sein Chef Vogeler betont: „Wir rennen nicht jedem absurden Trend hinterher.“ Was kommt als Nächstes?

Freymark tippt auf eine alte Bekannte: „Robusta“ – neben Arabica die zweite große Kaffeesorte auf dem Weltmarkt, wenn auch mit einem erheblich kleineren Marktanteil. Während Arabica ein ziemliches Sensibelchen ist, nur in hohen Lagen gedeiht und keine extremen Temperaturen mag, macht Robusta, die kräftiger im Geschmack ist und mehr Koffein enthält, ihrem Namen alle Ehre – „angesichts des Klimawandels könnte das ein Vorteil werden“, vermutet Mischa Freymark.

Sinneswandel

Ist Kaffee Lifestyle? „Es ist zum Teil Mainstream geworden“, sagt Anastassios Mastis. „Brad Pitt wirbt für frische Bohnen vom Röster, Instagram und Youtube sind voll mit Barista-Videos.“ Aber zugleich seien viele Verbraucher heute anspruchsvoller und achten glücklicherweise mehr auf Qualität – „das ist ein Sinneswandel wie beim Fleisch und Gemüse.“

Ob nun abgefahrene Aroma-Artistik, Espresso aus der Topmaschine oder der unverwüstliche Filterkaffee, ob Mischung oder sortenrein: Am Ende lautet die schlichte Frage: Schmeckt's? Die Antwort kann man nur selbst geben – und das ist die vielleicht wichtigste Erkenntnis.



Anastassios Mastis betreibt die Kaffeerösterei und Kaffeeschule d'Anastassio in Aachen-Burtscheid. FOTO: BELINDA PETERI



Siebträger, Vollautomat oder Filter? Gina Vogeler weiß auch, worauf man bei der Kaffe Zubereitung achten muss. FOTO: HARALD KRÖMER

Kaffeeröstereien und Kaffee-Spezialisten

In Aachen sorgen gleich mehrere kleine, handwerklich arbeitende Röstereien für qualitativollen Kaffee. Eine Reise durch die Stadt.

VON BELINDA PETRI

AACHEN Mit der „Third Wave of Coffee“, auf Deutsch etwas nüchterner als „Dritte Kaffeewelle“ oder „Spezialitätenkaffeebewegung“ bezeichnet, entstand seit den 1990er/beginnenden 2000er Jahren eine neue Konsumhaltung, die Kaffee, ähnlich wie Wein oder Craft Beer, als Terroir-basiertes, aromenreiches Genussmittel betrachtet. „Third wave coffee“ zeichnet sich durch Direkteinkauf bei kleinen Plantagen oder Kaffeekooperationen, qualitativ hochwertigen Bohnen und Sing-



le-Origin-Kaffees (im Gegensatz zu Mischungen), langsamen und schonenden Röstungen und Latte Art aus. Dazu gehört auch die Rückkehr zu alternativen Methoden der Kaffeezubereitung wie das Aufbrühen von Hand oder dem Cold-Brew-Verfahren. Im Raum Aachen stehen eine Reihe von kleinen Röstereien für genau diesen Qualitätsanspruch.

Plum's Kaffee gilt als die älteste aktive Kaffeerösterei in Deutschland. Nach dem Start 1812 am Büchel als „Kolonialwaren- und Spezereiengeschäft“ erfolgte 1820 die Eintragung als „Plum's Kaffee“, geröstet wurde im Schaufenster des Red House, das bis heute im Logo verschiedener Kaffeemischungen wie dem „Bremer“ oder der „Wiener

Mischung“ zu finden ist. 1965 stieg Jürgen Vogeler in die Firma ein und übernahm sie 1983 komplett. Mit seinem Sohn Ralf und der Enkelin Gina Vogeler sind inzwischen drei Generationen am Werk. Denn auch der Senior Jürgen Vogeler steht noch regelmäßig an der Röstmaschine.

Seit 2000 läuft das Familienunternehmen als „Xavier Plum GmbH & Co.KG“. Neben der Rösterei mit Verkaufsraum am Hammerweg gilt der kleine atmosphärische Eckladen in der Körbergasse seit 1983 als Institution für Kaffee-Experten und Touristen. Im Angebot sind elf Filterkaffees und acht Espresso-Sorten als Single Origin Kaffees und Blends, also Mischung aus verschiedenen Kaffeearten. Alle Kaffees sind nachhaltig angebaut, fair gehandelt und mit der Langzeit-Trommelröstung schonend geröstet. Zu den Bestsellern gehören der fruchtig-blumige 100 Prozent Arabica Filterkaffee Kebado Dara aus der äthiopischen Region Sidamo und die Bremer Mischung mit Rohkaffees aus Guatemala, Mexiko und Kolumbien

Maqii: Zur kleinen, 2011 gegründeten, Rösterei am Pontdriesch mit dem einzigartigen Kaffeearoma an der Hauswand hat sich eine zweite Rösterei gesellt: Seit 2021 steht auch am „Ort für Digitalkultur“ von Andera und Volker Gadeib, dem ehemaligen Haus Matthey in der Theaterstraße, eine Röstmaschine von Maqii. Sicco Kopka ist für seine kräftigen Röstungen italienischer Art bekannt, so werden seine Kaffees auch nach „Medium“, „Stark“ und „Sehr stark“ unterschieden.

Insgesamt werden elf Kaffeearten angeboten, der Rohkaffee stammt aus Äthiopien, Brasilien,

Honduras, Indien, Indonesien, Kenia, Papua Neu Guinea, Peru und Togo. Für die mild-aromatische Ahoi-Mischung werden beispielsweise Bohnen aus Brasilien, Indonesien und Papua Neu Guinea verarbeitet. Als kleine Extravaganza röstet Sicco Kopka außerdem Kakaobohnen, die er auch für weitere Genussexperimente nutzt, beispielsweise Kakaobohnen in Rum oder – gerade in der Entwicklungsphase – Kakaobohnen in Patis. Vor allem in der neuen Eventrösterei an der Theaterstraße soll es künftig Röstseminare für Firmen und Gruppen geben. „Im Haus Matthey sollen Menschen mit allen Sinnen erreicht werden“, so Andera Gadeib, „dann fließen auch die Gedanken.“

d'Anastasio: Die Gründung der Kaffeerösterei mit Café am Krugengarten erfolgte mitten im Lockdown 2021. Seitdem hat Anastasio Mastis nicht nur sein Wissen und seine Rösttechnik weiter vertieft, sondern auch sein Angebot auf acht Rohkaffees erweitert und bietet inzwischen auch zwei Filterkaffees mit feinen Aromen von Mandarine, Honig, Butterkeks beziehungsweise schwarzer Kirsche und Portwein an. Neben dem Verkauf vor Ort und über den Onlineshop sind die Kaffees von d'Anastasio auch in ausgewählten Supermärkten erhältlich. Ein besonderes Augenmerk setzt Anastasio Mastis auf seine Kaffeeschule, hier vermittelt er Geschichte, Anbau, Ernte und Verarbeitung von Kaffee sowie die Eigenschaften von unterschiedlichen Kaffeearten samt Tipps rund um die Zubereitung für die Zubereitung zu Hause.

Contigo Fairtrade Shop: An den Rösttagen Dienstag und Freitag-



„Plum's Kaffee“-Chef Jürgen Vogeler steht regelmäßig selbst an der Röstmaschine. FOTO: BELINDA PETRI

nachmittag strömt der Duft von frisch geröstetem Kaffee durch die Aachener Altstadt rund um Puppenbrunnen, Münsterplatz und Dom. Seit 2009 ist der Contigo Fairtrade Shop am Standort Aachen mit einer eigenen Kaffeerösterei vertreten: Der Giesen-Röster fasst sechs Kilo Rohkaffee, was nach einer schonenden, mittleren Röstung von etwa 20 Minuten bei 195 Grad Celsius rund 5,2 Kilogramm Röstkaffee ergibt. Verarbeitet werden sieben Arabica-Sorten aus Süd- und Mittelamerika und Äthiopien sowie eine Robusta-Sorte aus Indien.

Über den Hamburger Importeur Benecke bezieht die Contigo-Gruppe ausschließlich biologisch angebauten und fair gehandelten Rohkaffee. Regina Grobel sieht ein wachsendes Bewusstsein bei der

Kundschaft gegenüber biologischem Anbau und sozialer Verantwortung in den Herkunftsländern. „Außerdem können unser Bio- und Fairtrade-Kaffee, aber auch unsere Bio-Schokolade durchaus mit ihrer Qualität überzeugen“, sagt die Filialleiterin der Aachener Contigo-Dependance: „Allein unsere studentischen Mitarbeiter kehren oft lange nach Abschluss ihres Studiums noch zu uns zurück, weil es hier den besten Kaffee gibt.“

Aachener Café Haus: Das Café Haus wurde im Jahr 2003 in der Krämerstraße eröffnet. Das Café erstreckt sich über drei Etagen und verfügt über eine eigene Konditorei und einen Kaffeeröster. Im Probat-Trommelröster, der direkt im Schaufenster steht, werden 100 Prozent Arabica-Bohnen aus Äthiopi-

en (Sidamo für Espresso) und Costa Rica (Tarrazu als milde Sorte) sowie aus Brasilien (Santos) und Nicaragua (Talia AAA) zwischen 15 und 20 Minuten bei 190 bis 220 Grad Celsius schonend geröstet. Der Kaffee wird sowohl im Café als auch für den Auer-Haus-Verkauf angeboten.

Kaffee Erhard: Erhard Halfmann hat im November 2017 in dem ehemaligen „Radio Peter“-Laden in der Jakobstraße seine Kaffeerösterei eröffnet: Der Giesen-Röster wird zur Herstellung von sechs Espresso- und sechs Filterkaffee-Sorten genutzt. Beim Rösten setzt Halfmann auf einen eher hellen Stil, die Rohkaffees stammen aus Äthiopien, Brasilien, Costa Rica, Guatemala, Honduras, Indien und Kenia. So wird der „Kenia“ mit Aromen von schwarzer Kirsche, Aprikose und Granatapfel als sehr süß eingestuft, während beispielsweise der bio-zertifizierte „Giocoso“ aus Kolumbien für einen ausgewogenen, leicht nussig-karamelligen Geschmack steht.

Leni liebt Kaffee: Angefangen hat es mit einem kleinen Café in Burtscheid, inzwischen laufen das Café als „Leni's“ in Burtscheid und der Gastronomiebetrieb „Leni liebt Kaffee“ in der Buchkremerstraße als unabhängige, eigenständige Unternehmen. Zu „Leni liebt Kaffee“ gehört auch die hauseigene Rösterei, in der mit einem 15 Kilogramm-Giesen-Trommelröster die Blends und Single Origins als Espresso und Filterkaffee geröstet werden. Für Boris Nikolai Zwick, Betreiber von „Leni liebt Kaffee“, steht bei den angebotenen Spezialitätenkaffees die Qualität des Rohkaffees und die schonende Röstung im Vordergrund.

Kfz-Ankauf Kaufe Pkw/Lkw auch Unf., 0172-2466350	Wir kaufen Wohnmobile + Wohnwagen 039 44-3 61 60 www.wm-aw.de Fa.	Baumarkt	Verschiedenes	Immobilien-Ankauf	Schnäppchenmarkt-Verkäufe
KFZ-Verkauf	Verkauf allgemein	Handwerker-Angebote	Entrümpelungen Oecher-Entruempler.de ☎ 0241/4459946 Sistermann-räumt-auf.de ☎ 0 24 1 / 952 115	Immobilien-Gesuche Suche MFH von Privat: 0170/6135936	Kleidung Er & Sie Marken Herrenbekleidung Gr. 56, Anzüge, Sakkos etc. in AC gegen Spende für Flütopfer abzugeben. T: 0151-46500078
BMW Zahle Spitzenpreise f. Ihren BMW auch mit hoher Km-Leistung, Tel.: 0172/2326385	Kaufgesuche !!!Achtung Ankauf!!! Pelze, Bekleidung, Porzellan, Sammelalben, LP's, Möbel, Zinn, Näh- u. Schreibmaschinen, Bücher, Bleikristall, Silber, Uhren, Münzen, Bilder, Krüge, Teppiche, Taschen, Puppen, Bernstein und Schmuck, Frau Weiß, ☎ 0163/8860977 Hausbesuche	Bäume fällen 40 m Teleskopbühnen, Kletterseiltechnik, Rodungs- u. Baggerarbeiten, Gartengestaltung Gebr. Martin, seit 1977 Telefon: 02401-6066 11	Stellenmarkt	Immobilien-Miet-Gesuche	Sonstige Schnäppchen Haushaltsauflösung: Sa. 12.02. 11-15Uhr, Eichenmöbel, Retroartikel, u.v.m.; Grachtstr.5, AC-Brand, Corona-Regelnl!
Mercedes Zahle Spitzenpreise f. Ihren MB auch mit hoher Km-Leistung, Tel.: 0172/2326385	Foto/Optik Ihre Kamera zum Streamen mit dem Internet verbinden? Wir zeigen Ihnen, wie das geht! Fotohaus Preim am Dom 0241/33710	Alles aus einer Hand! Wie Treppenanlagen, Terrassen, Balkone, Zuwegungen, Einfahrten, Kanalsanierung + Erneuerung, nasse Keller, feuchte Wände für immer trocken, Umbau/Sanierung von Wohnraum führt für Sie aus: Fa. Bree Sanierungsbau GmbH ☎ 0241/9204 5868 Eingetragener Fachbetrieb	Stellenangebote Kinderbetreuung nachmittags: Wir suchen eine freundliche und zuverlässige Kinderfrau (m,w,d), die unsere beiden Kinder (5 und 2 Jahre) wochentags bei uns zuhause (AC Brüsseler Ring) betreut. Wenn Sie Erfahrung in der Betreuung haben und Nichtraucher/in sind, melden Sie sich gerne per E-Mail an nanny_in_aachen@posteo.de oder telefonisch unter ☎ 01 76 29 81 21 33	Häuser-Suche Junges Ärztepaar sucht Haus zur Miete, ab 4-Z., VB 1200,- kalt, max. 15 Min. zur Uniklinik ☎ +49 166 36 41 10 53	Marder-Holzfall (Lebendfalle) auch für Waschbär zu verk. ☎ 0173/9528174
Wohnmobile Roff kauft alle Wohnwagen/Wohnmobile. Tel. 0221/2769612 Fa.	Video-Konferenz? Wir haben das Equipment! Fotohaus Preim am Dom 0241/33710	Den Armen Gerechtigkeit Brot für die Welt www.brot-fuer-die-welt.de	Kleinanzeigen. Ihr Kontakt Telefon 0241 5101-700 MEDIENHAUS AACHEN	Schnäppchenmarkt-Kaufgesuche Schallplatten (LP's + Singles) von Sammler gesucht: Rock, Blues, Funk/Soul, Wave/Independent, Punk, Elektronik, Jazz, Avantgarde von den 60ern bis heute, kein Schlager!! Tel.: 0172 / 213 1062	DER 30 TAGE COACH FÜR EIN MITFÜHLENDES UND GESUNDES LEBEN! VEGANSTART.DE

MEDIENHAUS STELLENANZEIGEN Das Stellen-Portal für die Region Finde deinen Traumjob in der Region Aachen – Düren – Heinsberg: www.medienhaus-stellenanzeigen.de Ein Angebot aus dem **MEDIENHAUS AACHEN**

Alte Bundeshauptstadt Bonn

Reise in die politische Vergangenheit

Die M-TOURS Erlebnisreisen GmbH, Große Straße 17 - 19, 49074 Osnabrück, tritt als Veranstalter und Mittler auf. Der Vertragspartner ist jeweils vermerkt. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Angebote solange der Vorrat reicht, inkl. MwSt. sowie exkl. kommunaler Abgaben. Gebuchte Reiseleistung(en) ist/sind für Personen mit eingeschränkter Mobilität nur bedingt nutzbar.

MEDIENHAUSREISEN
www.medienhaus-reisen.de

Reisetermin: 16.04. - 18.04.2022

Leistungen:

- Fahrt im komfortablen Reisebus ab/bis Aachen, Düren und Jülich
- 2 ÜF im KAMEHA Grand Hotel Bonn inkl. Welcome-Drink und Hausführung
- Große Stadtrundfahrt Bonn mit Bad Godesberg, den Villenvierteln und Innenstadtpaziergang
- Besuch im ehemaligen Wohnhaus von Konrad Adenauer
- Führung im Haus der Geschichte inkl. Mittagsimbiss
- Führung durch den ehemaligen Bundesrat, Regierungsbunker und Grand Hotel auf dem Petersberg
- Abendessen in der RheinAlm, u.v.m.

Preis: ab 429,- € p. P. im DZ
EZ-Zuschlag: 120,- €
Alle Angaben ohne Gewähr.

Ein Angebot aus dem **MEDIENHAUS AACHEN**

Veranstalter: M-TOURS Live Reisen GmbH, Puricellstraße 32, D 93049 Regensburg **m-tours Live** mehr erleben! **Prospekte, Beratung und Buchung: Telefon 0241 99 75 99 87 | Mail: medienhausreisen@m-tours.de** **Buchungscode: CG** (Mo.-Fr. 09.00 - 13.00 Uhr) Ein Angebot aus dem **MEDIENHAUS AACHEN**

KURZ NOTIERT

Befragung zu Woelkis Rückkehr gefordert

KÖLN Angesichts der bevorstehenden Rückkehr des Erzbischofs Rainer Maria Woelki haben Katholiken in Köln eine Befragung der Gläubigen gefordert. „Teilhabe der Gläubigen ist in Köln das Gebot der Stunde“, sagte der Vorsitzende des Diözesanrats, Tim Kurzbach, dem „Kölner Stadt-Anzeiger“ vom Montag. Wenn die jetzigen Verantwortlichen und die deutschen Bischöfe es mit den jüngsten Reformbeschlüssen des sogenannten synodalen Wegs ernst meinten, müssten sie „die Gemeinden zu der Frage hören, ob es eine Zukunft mit Kardinal Rainer Woelki geben kann“.

Drach-Prozess: Anträge der Verteidiger abgelehnt

KÖLN Am zweiten Verhandlungstag im Prozess gegen den früheren Reemtsma-Entführer Thomas Drach hat das Landgericht Köln mehrere Anträge der Verteidiger abgelehnt. In einem davon ging es um eine Aussetzung der Hauptverhandlung für wenigstens drei Wochen. Der Argumentation der Verteidigung, die Einsendung weiterer Aktenmaterials vor Beginn des Prozesses habe eine ausreichende Einarbeitung in den gesamten Fall zeitlich nicht ermöglicht, folge die Kammer nicht, sagte Richter Jörg Michael Bern am Montag. Ebenso abgelehnt wurde ein Antrag, der Verteidigung Datenträger mit akustischen Aufzeichnungen des Prozesses auszuhändigen, Datenträger entsprechend zu bespielen oder eigene Aufnahmen der Anwälte zu erlauben. Ein solcher Schritt sei weder aus „Rechtsgründen“ noch aus Zweckmäßigkeitsgründen geboten, erklärte Richter Bern. (dpa)

Sprengung befürchtet: Geldautomat soll weg

DÜSSELDORF/RATINGEN Aus Angst vor einer Geldautomatensprengung haben Miteigentümer eines Mehrfamilienhauses in Ratingen bei Düsseldorf eine Bank verklagt. Sie wollen, dass ein im Erdgeschoss ihres Hauses untergebrachter Geldautomat abgebaut wird – doch darauf haben sie kaum Aussichten, wie das Düsseldorfer Oberlandesgericht zum Beginn einer Berufungsverhandlung deutlich gemacht hat. Die Eheleute hatten als Mehrheit der drei Eigentümer den Mieter der Räume – eine spanische Bank – verklagt. Nach eigenen Angaben haben sie Angst, dass bei einer Sprengung sowohl das Haus als auch Personen zu Schaden kommen könnten. Die Bank weigert sich, den Geldautomaten abzubauen – und bekam Anfang November in erster Instanz vor dem Landgericht recht. (dpa)

AUCH DAS GIBT'S

Bewohner setzen Einbrecher in Keller fest

GÜTERSLOH Bewohner eines Hauses in Gütersloh in Ostwestfalen haben in der Nacht auf Sonntag einen Einbrecher bemerkt – und im Keller eingesperrt. Laut Mitteilung der Polizei von Montag versuchte der 28-jährige Tatverdächtige dann durch ein Kellerfenster aus dem Heizungsraum zu flüchten. Nachdem das misslang, nahmen die eingetroffenen Polizeibeamten Kontakt durch das geöffnete Fenster auf und nahmen den Mann mit auf die Wache. (dpa)

KONTAKT

Regionalredaktion
0241 5101-429
Mo.-Fr. 10-18 Uhr
region@medienhausaaachen.de

Riskantes Räuber- und Gendarmenspiel

Nach dem Zweiten Weltkrieg bringen Schmuggler unter Einsatz ihres Lebens Kaffee über die belgisch-deutsche Grenze.

VON PETER STOLLENWERK

NORDEIFEL Kaffeeschmuggel an der grünen Grenze: Bei diesem Schlagwort denken auch noch viele Menschen aus der Region sofort zurück an eine heute fast grotesk wirkende Episode entlang der deutsch-belgischen Staatsgrenze im Raum Aachen/Eifel kurz nach dem Zweiten Weltkrieg. Auch wenn diese Zeit nun schon rund 70 Jahre zurückliegt, bestimmen neben den Fakten auch noch heute abenteuerliche Geschichten und irrwitzige Szenen die Erinnerung an die Zeit des organisierten Kaffeeschmuggels.

Zwischen 1945 bis 1953 sollen geschätzte 1000 Tonnen Kaffee illegal über die grüne Grenze gebracht worden sein. Das Schmuggelgeschäft mit den braunen Bohnen war eine direkte Folge der hohen Kaffeebesteuerung in Deutschland. Ein Drittel des gesamten Kaffeeverbrauchs im Rheinland dürfte in diesen Jahren Schmuggelware gewesen sein. Das zwielichtige Geschäft mit den Kaffeebohnen aus Belgien war zwar höchst einträglich, aber auch brandgefährlich – für Schmuggler wie für Zöllner. Dennoch: Das Verhältnis von Zöllnern zu Schmugglern reichte von gegenseitiger tiefgründiger Abneigung bis hin zu verständnisvollem Miteinander.

Lustig war es aber nicht: In den acht Jahren des Kaffeeschmuggels sollen 31 Schmuggler und zwei Zöllner ums Leben gekommen sein, berichtet der Aachener Lokalhistoriker und Journalist Wolfgang Trees in seinem Buch „Kaffee, Krähenfüße und Kontrollen“. Es habe zudem mehr als hundert Schwerverletzte auf beiden Seiten gegeben. „Oft trifft es Ju-



Beschwerliche Routen: Um vom Zoll unentdeckt zu bleiben, führten die Routen durch die Wälder des deutsch-belgischen Grenzgebiets.

FOTO: ANDREAS HERRMANN

cheren amerikanischen Kampfwagen, brachten die Schmuggler in Stellung.

Der Zoll hielt mit seinem legendären „Besenporsche“ dagegen. Zwei umgebaute Sportwagen hatten absenkbare Stahlbesen vor den Vorderrädern, um die „Krähenfüße“ – dabei handelte es sich um gebogene verschweißte Nägel, die die Reifen zerfetzten und von flüchtigen Schmugglern ausgeworfen wurden – von der Straße zu fegen. Wer dennoch mehr als einmal erwischt wurde, musste für drei Monate ins Gefängnis. Ein Schnellgericht in Aachen urteilte Hunderte solcher Fälle ab. Ein Kavaliärsdelikt war der organisierte Schmuggel da schon lange nicht mehr.

Zwei Dörfer in der Eifel sind für alle Zeiten untrennbar mit dem Kaffeeschmuggel verbunden: Schmidt und Mützenich. Zwei Jahre nach Kriegsende, im Jahre 1947, bekommt Schmidt einen neuen Pfarrer. Er weiß um die Schmuggelaktivitäten seiner Schäfchen, aber er verurteilt das lukrative Geschäft nicht, sondern mahnt mehrdeutig in seinen Predigten, man möge den notwendigen Wiederaufbau des kriegszerstörten Kirchengebäudes nicht vergessen.

Pfarr St. Hubertus

Schon bald kommt im Klingelbeutel eine ansehnliche Geldsumme zusammen, und die gesamte Dorfbewölkerung hat maßgeblichen Anteil daran, dass bereits im Jahr 1950 die bis auf die Grundmauern zerstörte Kirche wieder hergestellt ist. In Anspielung auf wesentliche Spenden aus Schmugglerkreisen heißt die Pfarre St. Hubertus seither im Volksmund Sankt Mokka. Von 250.000 Mark an Spenden-

geldern ist die Rede, aber der Kirchenrentand und Touristenführer Konrad Schöller aus Schmidt berichtete vor drei Jahren in einem Rundfunkbeitrag, dass höchstens ein Viertel dieser Summe als realistisch anzunehmen sei und auch viele andere Eifelkirchen vom Schmuggel profitiert hätten. Wobei man es in Schmidt frühzeitig verstanden habe, diese historische Besonderheit zu vermarkten.

Das Eifeldorf Mützenich, direkt an der belgischen Grenze gelegen, wurde durch einen spektakulären Gerichtsprozess bekannt. 3000 Blatt Gerichtsakten umfassen die Schmuggler-Aktivitäten. Gegen mehr als 100 Dorfbewohner hatte die Staatsanwaltschaft ermittelt. Ende 1952 saßen 52 von ihnen in Köln auf der Anklagebank. Am Ende des Prozesses wurden 46 Angeklagte zu hohen Geldstrafen und bis zu zehn Monaten Haft verurteilt. Die Verurteilten saßen in der Kölner Haftanstalt „Klingelpütz“ ein, und weil das Gefängnis zeitweise überwiegend mit Eifeler Schmugglern belegt war, sprach der Volksmund vom „Eifeler Hof“.

Seit dem Jahr 2012 erinnert ein lebensgroßes Schmuggler-Denkmal aus Bronze an der deutsch-belgischen Grenze im Mützenicher Plattevonn an den Kaffeeschmuggel. Anlässlich der Errichtung der Statue erinnerte sich Ernst Faymonville aus Kalterherberg, der von 1949 bis 1953 massenweise Kaffee durch Wald und Venn von Eupen nach Eicherscheid transportierte, noch einmal an diese „verrückte Zeit“ und in Gedanken kehrte er noch einmal zurück auf die Schmugglerpfade im nachtschwarzen Dickicht.

Schmuggler-Denkmal an der deutsch-belgischen Grenze im Eifeldorf Mützenich. FOTO: PETER STOLLENWERK

„Ich würde es heute sofort wieder machen“, sagte er damals unserer Zeitung.

Ein- bis dreimal pro Woche ging Ernst Faymonville auf nächtliche Tour – je nach Finanzlage. „Manchmal hatte ich ein dickes Bündel Scheine in der Tasche und manchmal gar nichts“, erzählte er. Einmal musste die Gruppe ihre Kaffeesäcke abwerfen, obwohl man nur noch ein paar hundert Meter von Eicherscheid entfernt war. Der deutsche Zoll hatte wohl eine Ahnung gehabt, schoss Leuchtspurnmunition in den Nachthimmel und erleuchtete taghell die Szene. Da konnte man sich nur noch der wertvollen Fracht entledigen und hinweg über Stacheldrahtzäune, die im Sprung gleichzeitig nach unten getreten wurden, das Weite suchen.

Aber so glimpflich ging es nicht immer ab. Am Konzener Feuerbach, kurz vor den Vennbahngleisen, wurde eine sechsköpfige Gruppe auf dem Hinweg nach Eupen von belgischen Zöllnern aus einiger Entfernung zum Stehenbleiben aufgefordert.

schließlich verübte man gerade einen illegalen Grenzübertritt. Die jungen Männer aber stürzten sich unter Pistolenbeschuss ins Gebüsch und ergriffen die Flucht. Ernst Faymonville erlitt einen Durchschuss des linken Oberarms. Die Wunde wurde notdürftig behandelt, einen Arzt suchte er „natürlich nicht“ auf.

Von den Zöllnern entdeckt

Immer konnte etwas schief gehen – jede Nacht. Ernst Faymonville: „Die Anspannung war unheimlich hoch. Hinter jedem Baum konnte ein Zöllner stehen.“ Und einmal schnappten die Zöllner zu. Als er nach drei Tagen mit einem Fußtritt und der Bemerkung „Jetzt aber ab zu Muttil“ aus dem Eupener Gefängnis verabschiedet wurde, suchte er vor Ort noch rasch eine einschlägige Adresse auf, um noch 60 Pfund Kaffee auf dem Heimweg mitzunehmen, „wenn ich schon einmal in Eupen war ...“

1953 wurde für Ernst Faymonville und auch alle anderen das bizarre Abenteuer Schmuggeln dann abrupt beendet, als die Kaffeesteuer in Deutschland drastisch auf vier Mark pro Kilo gesenkt wurde und mit einem Schlag das Geschäft kollabierte.



RÄTSEL-ECKE

Grid for a crossword puzzle with numbers and clues. Includes a 9x9 grid and a 10x10 grid.

Auflösungen der vorherigen Ausgabe

Schwedenrätsel

A B E S G U M
SCHLEUDER BREIT
SCHAF D MADEIRA
H I HAUPT T O
WATSON O FASER
ELIOT DIEZLUO
ALS LEBER BOELL
ZOBEL STOEPEL
L A I S S O

(1-9) Zellwolle

Sudoku

6 9 4 7 8 3 5 2 1
7 2 8 4 5 1 3 6 9
1 5 3 9 6 2 7 4 8
4 3 9 5 2 8 6 1 7
2 6 7 1 3 9 8 5 4
5 8 1 6 7 4 9 3 2
3 7 2 8 1 5 4 9 6
9 1 6 3 4 7 2 8 5
8 4 5 2 9 6 1 7 3

Grid for a crossword puzzle with numbers and clues. Includes a 9x9 grid and a 10x10 grid.