



Kaffeerösterei Wissmüller



von Martin Höcker

Seit 1948 ist ein kleines Hinterhaus in Frankfurt-Bockenheim, Leipziger Straße 39, das Eldorado für Kaffee Freunde. Denn hier, abseits des hektischen Treibens der Einkaufsstraße, verbirgt sich die Stern-Rösterei der Familie Wissmüller.

Der Kunde glaubt sich zunächst auf einer Zeitreise: Ein kurzer, enger Flur führt in ein altertümliches Lädchen, in dem sich scheinbar seit Jahrzehnten nichts geändert hat. Auf dem Tresen eine uralte mechanische Waage, dahinter historische Kaffeeboxen aus Metall - und rechts davon gibt eine offene Tür den Blick frei auf das Herzstück des Betriebes: die alte Röstmaschine aus dem Jahr 1948.

Das Familienunternehmen pflegt die Tradition mit Sorgfalt und Herzblut. Über 60 Jahre lang führten die Eheleute Hermann und Hertha Wissmüller die Firma. Mit 93 Jahren konnte Hermann Wissmüller seinen Betrieb aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr selbst weiterführen und übergab ihn an Tochter Margarethe. Die 55-Jährige bringt beste Voraussetzungen mit, um das Geschäft erfolgreich weiterzu-

führen: „Ich hatte das große Glück, dass ich vor 30 Jahren in Brasilien ausgebildet wurde. Ich war am Kaffee-Institut in Sao Paulo und habe dort das Klassifizieren und geschmackliche Einordnen von Kaffee gelernt, was mir heute die Grundlage gibt, guten Rohkaffee einzukaufen.“

Natürlich steht Vater Hermann seiner Tochter immer noch mit Rat und Tat zur Seite. Der Senior lässt es sich nicht nehmen, jeden Tag in sein Büro zu gehen, dort ausgiebig die Zeitung zu lesen und den einen oder anderen Gast zu begrüßen. Viele sind Stammkunden und kennen den alten Herrn seit Jahrzehnten. Dieser ist eigentlich gelernter Bäcker, doch nach dem Krieg gab es keine Bäckereien. So entschied er sich für einen gänzlichen Neuanfang und wechselte in die Kaffeebranche. „Backen und Rösten sind ja artverwandte Branchen“, begründet der 93-Jährige schmunzelnd. Für den Anfang kaufte er 20 Kilo Rohkaffee, verarbeitete diesen in einer Rösterei und verkaufte ihn an Lebensmittelhändler. Vom Erlös kaufte er dann den nächsten Kaffee, und so ging es weiter, bis er seine eigene Röstmaschine erwerben und 1948 das heutige Geschäft eröffnen konnte.



Margarethe Wissmüller, die Inhaberin



Hermann Wissmüller, der Gründer



Matthias Beck, der Kaffeeröster



Früher gab es in Frankfurt noch über 20 Röstereien, heute nur noch zwei. Margarethe Wissmüller führt das Überleben ihres Betriebes insbesondere darauf zurück, sorgfältig ausgesuchten, handgerösteten und überwiegend sortenreinen Kaffee zu verkaufen: „Wir kaufen recht kleine Mengen ein und können deshalb besonders gute Sorten auswählen.“ Inzwischen profitiert die Firma zusätzlich von dem aktuellen Trend, hochwertige Kaffees zu konsumieren.

Für das Rösten des Kaffees ist Matthias Beck zuständig. Das handwerkliche Geschick hierzu hat er bei Wissmüllers erworben: „Als ich das erlernen durfte, habe ich das gesamte Wissen erhalten, das der Chef sich im Laufe von Jahrzehnten mit den Frankfurter Kunden erarbeitet hat.“ Im Laufe der Zeit hat er viel Erfahrung gesammelt und weiß genau, wie lange und mit welcher Temperatur die einzelnen Kaffeesorten erhitzt werden können, um optimales Aroma und Geschmack zu entfalten. „Wir achten vor allem darauf, woher die Bohnen kommen, denn wie beim Wein gibt



Reihenfolge bei Inbetriebsetzung
1. Maschine laufen lassen.
2. Zündflamme anzünden.
3. Gashähne öffnen, zuerst 1

jedes Land dem Kaffee eine bestimmte Eigenschaft mit.“ Der eigentliche Röstvorgang dauert nur wenige Minuten und erfordert höchste Konzentration: „Gerade in der Schlussphase, wenn der Kaffee aufplatzt wie Popcorn, sollte meine Aufmerksamkeit nur noch auf das Produkt gerichtet sein, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen.“ Die Kaffeebohnen werden hier mit vergleichsweise niedrigen Temperaturen von 180 bis 190° C geröstet. Das ist auch einer der wesentlichen Unterschiede zu den Großröstereien, in denen mit dem Heißluftverfahren gearbeitet wird und Tonnen von Kaffee binnen weniger Sekunden die Maschinen durchlaufen. So können die kostbaren Aromastoffe verfliegen. Bei Wissmüller jedoch tritt, so die eigene Beschreibung, durch gleichmäßiges, langsames Rösten „das Kaffeeöl im Inneren der Bohne nach außen, das sortentypische Aroma kann sich schonend ausbilden. Durch den größeren Verlust an Gerbstoffen verliert der Kaffee nicht nur an Bitterkeit, er wird auch bekömmlicher“. Wer sich übrigens von der Qualität des Wissmüller'schen Kaffees

gleich vor Ort überzeugen möchte, kann dies im hauseigenen Ausschank tun, der zudem hochwertigen Tee und Kuchen anbietet. In den Sommermonaten laden Tische und Stühle im kleinen Hinterhof zum Verweilen ein, ab und zu gibt es sogar kulturelle Veranstaltungen wie Vorträge oder Lesungen. Für die Frankfurter ist die Rösterei Wissmüller zu einem beliebten Treffpunkt geworden - ob Student oder Hausfrau, alle schätzen das gemütliche Ambiente von Verkauf und Café. Auch Firmenchefin Margarethe Wissmüller weiß um die Besonderheit dieses Platzes: „Das Einzigartige ist nicht nur die alte Röstanlage, sondern die ganze Atmosphäre hier. Sowa's könnte ich nicht fünfmal in Frankfurt bauen, das wäre niemals möglich.“ ■

Fotos: Martin Höcker

