

ICH MUSS KEIN PROPHET SEIN ...!

MIT DER KAFFEEÖKONOMIN
UND GESCHÄFTSFÜHRERIN
PATRICIA NABITZ TRAFEN
WIR UNS IN EINEM CAFÉ UND
SPRACHEN ÜBER **SPEZIALITÄ-
TENKAFFEES, KAFFEEMÄRKTE**
IN DEUTSCHLAND UND IHRE
ARBEIT IN DER **KAFFEERÖSTE-
REI KONSTANZ**.

coffee|capital: Frau Nabitz, wie schmeckt Ihnen der Kaffee, Sie haben kaum davon getrunken?

Patricia Nabitz: (schaut in ihre Tasse und rührt nachdenklich darin herum) Hmm, ...nicht besonders gut, es fehlt Fülle, Aroma und schmeckt leicht überröstet. Und sehen sie sich diese Tasse an: hier oben am Rand ist eine kleine Ecke abgesprungen.

c|c: Sind Sie da nicht ein bisschen zu kritisch?

PN: Nein, überhaupt nicht. Diese Tasse Kaffee kostet 2,60 Euro, dafür darf man ein leckeres Kaffeegetränk in einer ordentlichen Tasse erwarten. Normalerweise würde ich jetzt reklamieren, aber wahrscheinlich keinen besseren Kaffee erhalten. Beim nächsten Mal werde ich dann wohl ein Wasser oder einen Saft trinken.

c|c: Damit sind wir genau bei unserem Thema. Was würden Sie dem Betreiber des Cafés empfehlen, damit hier richtig guter Kaffee ausgeschenkt wird?

PN: In diesem Gastronomiebetrieb ist es wie in vielen anderen auch: Kaffee hat in Cafés und Café Bars einen sehr hohen Stel-

lenwert und gehört zu den Kernprodukten. Die Qualität bleibt aber oft auf der Strecke. Das ist bedauerlich und das kann ich auch nicht nachvollziehen, zumal hochwertige und leckere Kaffeegetränke für Synergieeffekte sorgen und somit auch zu guten und nachhaltigen Mehrerlösen führen. In Steakhäusern kann ich dem Gast ja auch keine zähen „Ledersohlen“ auf angeschlagenen Tellern servieren.

c|c: Woran liegt es, was müssten die Betreiber von Caféhäusern und ähnlichen Gastrobetrieben ihrer Meinung nach ändern?

PN: Nun, die Probleme sind meistens sehr vielschichtig. Oft sehe ich ungeschultes und überfordertes Personal an teuren und chromblitzenden Kaffeemaschinen rumhantieren, dann sind auch noch Maschinen und Kaffeemühlen falsch eingestellt. Da können die besten Kaffeebohnen nichts mehr ausrichten. Dem Personal fehlt es schlicht an den einfachsten Grundkenntnissen über Kaffee und Maschinenbedienung.

Deshalb sollte jeder Café-Gastrobetrieb in Grundlagenschulungen investieren. Eine kleine Einweisung über die Bedienung der Kaffeemaschinen durch den Maschinenhändler nach der Auslieferung ist nicht ausreichend.

c|c: Glauben Sie, dass sich Kaffeequalität in diesen Gastronomiebetrieben kurzfristig durchsetzen wird.

PN: Kurzfristig sicher nicht. Es wird noch eine Zeit dauern, bis sich Qualitätsbewusstsein in diesen Bereichen durchsetzen wird. In Sachen Qualität hat sich in den letzten zehn Jahren aber enorm viel getan. Sie werden nicht alle Gastrobetriebe erreichen können, aber wer mithalten will, muss dem Kunden bzw. Gast überzeugende Qualität bringen. Nehmen wir die Bäckereien als Beispiel: Deutschlandweit sind sie mit ihrem Kaffeeauschank mit über 21% Marktführer. Da sind sämtliche Café Bars und Coffeeshops mit nicht einmal 8% Marktanteil weit abgeschlagen. Von diesen Betrieben haben die wenigsten ein Kaffee-Qualitätsmanagement installiert. Gerade für große Ketten und Filialisten wird dies in der Zukunft immer wichtiger.

c|c: Sie sind Geschäftsführerin einer Kaffeerösterei in Konstanz. Können sie ihr Unternehmen kurz beschreiben?



➤ **ZUR PERSON**

Patricia Nabitz, 36 Jahre alt, ist Diplom Betriebswirtin und ausgewiesene Kaffeexpertin. Ihre Diplomarbeit schrieb sie über internationale Kaffeemärkte und über den deutschen Kaffeemarkt, sowie über Lizenzsysteme im Kaffeemarkt. Sie ist Geschäftsführerin und Mitgesellschafterin einer mittelständigen Kaffeerösterei mit Sitz in Konstanz. Bis vor kurzem war sie Vorstandsmitglied im Europäischem Spezialitätenkaffeverband (SCAE), hat sich aber aus Zeitmangel nicht mehr zur Wiederwahl aufstellen lassen.

➤ **ZUM UNTERNEHMEN**

Die Kaffeerösterei Konstanz, Poprawa & Nabitz OHG, mit Sitz in Konstanz, wird von den Gesellschaftern Patricia Nabitz, Christine Poprawa und Rolf Bernhardt geführt. Geröstet und verarbeitet werden ca. 40 Sorten hochwertige Rohkaffees nach einem speziellen handwerklichen und traditionellen Verfahren. Die Rösterei ist Biozertifiziert und verarbeitet Rohkaffees aus nachhaltigem Anbau. Geliefert wird bundesweit an Handel, Büros, Großabnehmer und Gastronomie. Auch eine internationale Kaffeeschule ist in der Kaffeerösterei integriert. Das Unternehmen betreibt in der Konstanzer Innenstadt noch ein Kaffeefachgeschäft für Endverbraucher.

➤ **KONTAKT**

Kaffeerösterei Konstanz
Poprawa und Nabitz OHG
Byk – Gulden Str. 2
78467 Konstanz
Tel: 07531 9215521
Fax: 07531 9215522
www.kaffeeoesterei-konstanz.de
www.kaffeeum-shop.de

PN: Vor ca. 20 Jahren fing unsere Rösterei zunächst als kleine Ladenrösterei in der Innenstadt von Konstanz an. Mittlerweile sind wir ein kleiner mittelständiger Betrieb und betreiben eine Bio-zertifizierte Kaffeerösterei, eine internationale Kaffeeakademie, sowie Consulting für die gewerbliche Kaffeewirtschaft. Wir beraten Existenzgründer ebenso wie große Handelskonzerne oder die Kaffeeindustrie.

Zwischenzeitlich haben wir hier in Konstanz ein großes Produktionsgebäude der Pharmaindustrie übernommen und für unsere Erfordernisse umbauen und herrichten lassen. Unser Kaffeefachgeschäft in der Innenstadt betreiben wir nach wie vor. Zu unseren Lieferkunden gehören deutschlandweit der Lebensmittelhandel, Fachgeschäfte, Bäckereien und Büros. Wir liefern überall dort hin, wo man richtig guten Kaffee schätzt. Wir sehen uns nicht nur als Kaffeeröster, sondern auch als Röstkaffeedienstleister.

c|c: Man kann davon ausgehen, dass sie den Kaffeemarkt sehr genau kennen. Wie schätzen sie die Zukunft ein?

PN: Das ist ein sehr komplexes und umfangreiches Thema. Um den nationalen Markt – also deutschlandweit – zu betrachten, müssen sie auch die internationalen Märkte hinzuziehen. Auch der Klimawandel wird in naher Zukunft großen Einfluss auf die Marktentwicklung haben. Ich gehe zum Beispiel davon aus, dass die Rohkaffeepreise, die sich zurzeit auf einem relativ günstigen Niveau befinden, mittel- und langfristig erheblich anziehen werden. Ich muss kein Prophet sein um das erkennen zu können. Das hängt auch mit dem bereits erwähnten Klimawandel zusammen, der vor dem Kaffeeanbau und anderen Agrarprodukten nicht halt machen wird.

Spitzenqualitäten von Rohkaffees zu bekommen wird für uns als Spezialitätenröster in Zukunft zu einer immer größeren Herausforderung. Ich bin oft in den Anbauländern unterwegs und kann die Veränderungen erkennen.

c|c: Und in Deutschland, wie sehen sie den Markt für Spezialitätenkaffees?

PN: Der Röstkaffeeconsum wird sich in Deutschland nicht nennenswert vergrößern. Ich glaube, dass in den nächsten Jahren eine weitere leichte Umverteilung des Röstkaffeeemarktes zu Gunsten der kleineren Kaffeeröstereien stattfindet. Mit vielen Existenzneugründungen in diesem Bereich kann man deshalb noch rechnen. Wie viele letztendlich im Wettbewerb bestehen können, wird sich zeigen. Der größte Anteil des Marktes wird jedoch nach wie vor von der Röstindustrie beherrscht.

c|c: Müssen die kleineren Röstereien die übermächtige Konkurrenz mit ihren Kaffeekapseln, Pads und ihrer schieren Größe nicht fürchten?

PN: Viele Kollegen werfen einen, wie soll ich es ausdrücken, angespannten Blick auf die Röstindustrie und versuchen in vielen Bereichen zum Beispiel mit Kapsel- und Pad-Produkten oder günstigen Preisen mitzuhalten. Ich sehe das genau umgekehrt und sehr entspannt: Wir brauchen die Röstindustrie, um uns mit unseren hochwertigen Produkten messen zu lassen und zu unterscheiden.

Es sollte auch jedem kleinem Kaffeeröster klar sein, dass günstiger Kaffee von der Röstindustrie den Markt immer beherrschen wird. Der deutsche Verbraucher ist ein Schnäppchenjäger und wird bei Kaffee keine Ausnahme machen. Es gibt jedoch immer mehr Menschen, die bei ihren Einkäufen auf hochwertige Qualität achten. Preisangepasster Kaffee ist in Supermärkten dennoch ein wichtiger Kunden-Frequenzbringer. Hier findet auch ein beinhardter Wettbewerb unter den Großröstereien statt.

c|c: Wie trinken Sie ihren Kaffee persönlich am liebsten und welche Sorten sind am Start?

PN: Ich trinke Kaffee gerne aus großen „Pöten“ – schwarz und ohne Zucker. Das muss ich wohl von meinem Kollegen übernommen haben, der aus Norddeutschland stammt, oder ich bin zu oft in Hamburg bei unseren Importeuren. Am liebsten sind mir unsere eigenen sortenreinen Ursprungskaffees aus Äthiopien und Ecuador.

c|c: Frau Nabitz, vielen Dank für das Gespräch.



Ist oft in den Anbauländern unterwegs: Patricia Nabitz (Bild rechts)