



## Der Letzte, der einsteigt

Wenn Bob-Pilot Johannes Lochner auf Medailleenjagd geht, spielt der Mainberner Christian Rasp (im Bild) eine Schlüsselrolle: Er ist Anschieber. Seite 24

## Schaefflers Standortwechsel

Wo sich eine Tür schließt, öffnet sich eine andere: Zwar macht Schaeffler sein Werk in Elfershausen dicht. In der Nähe gibt es aber neue Jobs. Seite 18

## Nico Ihle jubelt über Silber

Der Eisschnellläufer läuft bei der WM über 500 Meter auf Platz zwei und gewinnt als erster Deutscher eine Medaille in einem Sprintwettbewerb. Seite 22

### Finanzmarkt

DAX	EURO
↑	↓
Freitag: 11 666,97	Freitag: 1,0629
Donnerstag: 11 642,86	Donnerstag: 1,0692

(zum US-Dollar)

### ImPlus

## Mit dem E-Auto zum Stammtisch

Von JÜRGEN HAUG-PEICHL  
juergen.haug-peichl@mainpost.de

Deutschland gilt im internationalen Vergleich als Entwicklungsland, wenn es um Elektroautos auf den Straßen geht. Das zu ändern, haben sich Menschen in Hammelburg (Lkr. Bad Kissingen) auf die Fahnen geschrieben. Dort gibt es seit Kurzem einen Stammtisch mit E-Auto-Fahrern und Menschen, die es werden wollen. Noch ist das ein kleiner Kreis. Aber Potenzial für Wachsen hat er: Allein im Kreis Bad Kissingen sind 105 E-Autos angemeldet. Immerhin.



Taglich Neues aus der regionalen Wirtschaft. Diskutieren Sie mit!  
Wirtschaftsblog der Main-Post  
www.mainpost.de/im-plus

Man steht auch in guten Zeiten vor Problemen, oder besser gesagt, vor Herausforderungen. So geht es den Vinzenz Werken in Würzburg. Dort werden Menschen mit Behinderungen oder psychischen und sozialen Problemen beschäftigt. Eigentlich geht es dieser von der katholischen Kirche getragenen Einrichtung wirtschaftlich gut, doch sie spürt nun etwas, was auch Mainfrankens Wirtschaft plagt: Fachkräftemangel, fehlendes Personal also. Trotzdem ist man bei den Vinzenz Werken guter Dinge. Prima.

Geldersheim bei Schweinfurt ist generell nicht unbedingt der Nabel der Welt – aber eine Drehscheibe für Bier. Denn der gelernte Bankkaufmann Julian Wildanger hat das Metier gewechselt und vertreibt nun via Internet in speziellen Kartonboxen verpackte Biere aus aller Welt in alle Welt. Laden läuft. Prost.

Im Blog **ImPlus** finden Sie weitere Details zu den genannten Aspekten. Der Blog beleuchtet Mainfrankens Wirtschaft aus eigener Perspektive.

## Rhön-Klinikum: Test mit Medizincomputer lief erfolgreich

**BAD NEUSTADT/MARBURG** (aug) Die Rhön-Klinikum AG hat den denkenden IBM-Computer „Watson“ erfolgreich im Krankenhausbetrieb getestet. Das teilte der Konzern mit. Der Test lief ein Jahr lang an der Uni-Klinik in Marburg, die zu dem Bad Neustädter Unternehmen gehört. Nun werde geprüft, wie und in welchem Umfang Watson auch anderswo eingesetzt werden kann.

Mit Hilfe einer Spracherkennungs-funktion versteht Watson das Gespräch zwischen Arzt und Patient. Der mit Tausenden Daten gefütterte Computer kann dann logische Schlüsse daraus ziehen und dem Arzt in kurzer Zeit Diagnose und Behandlung vorschlagen. So sollen Fehleinschätzungen und falsche Therapien vermieden werden.

„Watson analysiert weltweit ähnliche Datenkonstellationen“, sagte Bernd Griewing, Vorstand Medizin beim Rhön-Klinikum. Künstliche Intelligenz dieser Art einzusetzen, sei in der Medizin ein Muss, fügte Vorstandschef Stephan Holzinger hinzu.



# Die perfekte Bohne

Kaffee aus der Region: „Balthasars Wannengold“ oder „Rückert-Espresso“ – vielerorts in Mainfranken haben sich kleine, feine Röstereien etabliert.

Von unserer Mitarbeiterin  
PAT CHRIST

Links neben Falco Winschel beginnt es zu knacksen. Der Röstmeister, der gerade „Espresso #5“ abfüllt, blickt kurz zur Maschine: „Jetzt ist der Kaffee gleich fertig.“ Es ist Freitagnachmittag. In seiner vor knapp einem Jahr eröffneten Rösterei „Röstfreun.de“ in Randersacker im Landkreis Würzburg kreierte Winschel heute „#5“, „Pitalita Excelso Microlot“ und einen „Leon“. Außerdem soll es nachher eine Proberöstung des Barrique-Kaffees geben. Während sich Winschel noch am Röster zu schaffen macht, kommt der erste Gast, um eine Tasse Kaffee zu ordern.

Kaffee ist ungebrochen „in“. Im Hamburger Hafen, dem weltweit größten Kaffeemarktplatz, werden alljährlich um die 1,2 Millionen Tonnen Rohkaffee gelöscht. Etwa 6,6 Kilo Kaffee konsumiert jeder Deutsche im statistischen Durchschnitt pro Jahr. Wobei der Trend zu „hochwertig“ und „Fair Trade“ geht. Auch werden lokale Röstereien zunehmend geschätzt. In den vergangenen 15 Jahren bekamen darum auch in Mainfranken immer mehr Kaffeeliebhaber den Mut, eine eigene Rösterei zu eröffnen.

Falco Winschel, studierter Betriebswirt aus Theilheim bei Würzburg, begann vor wenigen Jahren, bei sich zu Hause mit einer kleinen Maschine Kaffee zu rösten. Freunde, die zu Besuch kamen und das von ihm kreierte Getränk probierten, waren hin und weg – das wollten sie auch haben. Irgendwann war es nicht mehr möglich, den Kaffee auf Freundschaftsbasis zu vertreiben. Falco Winschel und seine Frau Katrin beschlossen, eine Rösterei im Nebenerwerb zu eröffnen.

Der Start war alles andere als einfach. „Wir suchten ein Dreivierteljahr nach Räumen“, erzählt der 37-Jährige, der sich bei einem Seminar in Mannheim zum Röster ausbilden ließ. In einem historischen Winzerhof in Randersacker wurde das Ehepaar fündig. An jedem Freitag und Samstag wird hier Kaffee geröstet. So jung das Unternehmen ist, konnten die Winschels doch inzwischen schon beachtliche Erfolge einheimen. Zu Jahresbeginn kürte die renommierte Kaffeefachzeitschrift „crema“ Winschels Kreation „Balthasars Wannengold“ zum Testsieger. Viele Fans unter den aus ganz Deutschland stammenden Kunden hat außerdem Winschels Barrique-Kaffee. Der wird aus Bohnen fabriziert, die zwei Wochen in einem leeren Rotweinfass lagen.

### Seminare für Kaffee-Fans

Bereits seit 2003 gibt es mit der „Kaffee Manufaktur“ eine Rösterei in Würzburg. Mehrere Tonnen Kaffeebohnen erhalten hier alljährlich ihr unverwechselbares Aroma. Um Menschen für das „Schwarze Gold“ zu begeistern, bieten Andreas und Wolfgang Werner, Gründer der Manufaktur, regelmäßig an, dem Röstmeister über die Schulter zu schauen. Was auf großes Interesse stößt: Auf Monate hinaus sind die Kaffee-Seminare ausgebucht.

Von Anfang an engagierten sich die Kaffeefans für den fairen Handel. Ein Teil des verarbeiteten Rohkaffees kommt direkt von Europas größtem Fair-Handelshaus gepa. Aber auch bei Kaffee, der von anderen Importeuren bezogen wird, sind sich die Werners sicher, dass der Fairhandelaufschlag direkt den Menschen zugutekommt, die auf den Plantagen bei den jeweiligen Kooperativen arbeiten.

Zu den Besonderheiten der Kaffee Manufaktur gehört Kaffee aus Hawaii und Jamaica. An-



Lagert Kaffeebohnen auch in Weinfässern: Röstmeister Falco Winschel. FOTO: PAT CHRIST

sonsten, so Andrea Werner, werden sortenreine Arabicabohnen geröstet: „Dadurch behält jeder Kaffee seinen landestypischen Geschmack.“ Die Herausforderung beim Rösten bestehe darin, den genauen Zeitpunkt zu erreichen, wenn die Bohnen komplett durchgeröstet sind und die Fruchtsäure abgebaut ist: „Erst dann kann sich das Aroma voll entfalten.“ Rösten braucht also eine Menge Geduld. Und noch viel mehr Erfahrung.

### Wo Biokaffee geröstet wird

Etwa ein Jahr, nachdem die Kaffee Manufaktur eröffnet wurde, ging in Euerbach bei Schweinfurt „Wehner's Rösterei“ als bis heute einzige Biokaffeerösterei Unterfrankens an den Start. Seine Arbeitslosigkeit brachte den gelernten Bäcker Heinz Wehner 2004 auf die Idee, in einem leer stehenden Gebäude der evangelischen Kirchengemeinde eine Rösterei zu eröffnen. Eine Röstmaschine sowie gebrauchte Schütten erhielt er von einem befreundeten Kaffeeröster gegen eine Spendenquittung von der Kirchengemeinde.

„Den Laden und die Rösterei haben wir mit bereits vorhandenen Schränken und Regalen eingerichtet“, erzählt Wehner. Eine Ladentheke kaufte er gebraucht im Internet. „Die größte Investition war der Kauf des ersten Rohkaffees“, so der Kaffeefan, dessen Biorösterei vor einem Jahr nach Schweinfurt umgezogen ist. Ein befreundeter Kaffeeröster brachte Wehner die Kunst bei, aus Bohnen, die aus fairem Handel und kontrolliert ökologischem Anbau stammen, Kaffee herzustellen: „Ansonsten lernte ich das Rösten, wie man so schön sagt, by doing.“ Schmackhafte Mischungen zu kreieren, bestärkt der Schweinfurter, ist gar nicht so einfach: „Man muss den Kaffee

immer genau beobachten, da kein Röstvorgang wie der andere ist.“ Wie gut das Endprodukt wird, hängt von der jeweiligen Beschaffenheit des Rohkaffees, von der Temperatur und den aktuellen Wetterbedingungen ab.

Inzwischen hat Heinz Wehner jede Menge Erfahrung in der Kaffeeveredelung gesammelt. Rund 24 Tonnen Bio-Rohkaffee verarbeitet er jedes Jahr. Die Rohware stammt aus Mexiko, Kolumbien, Äthiopien, Indien, Brasilien und hin und wieder auch aus Honduras. „Über Kaffee Braun in Aschaffenburg beziehe ich außerdem Rohkaffee aus Peru“, verrät der Kaffeeliebhaber.

„Petit Noir“ und „Il Profumino“ heißen Wehners Spezialitäten. „Petit Noir“ wird vor allem von Freunden des französischen Kaffees geschätzt. Für den „Il Profumino“ werden erlesene Rohkaffees aus Asien und Afrika in einer einzigen Röstung zu einer würzigen Kaffeekomposition veredelt.

### Schweinfurter Stadtkaffee

Seit fast zehn Jahren betreibt Elke Hofmann in Schweinfurt „Die kleine Kaffeerösterei“. Mit einem 13-Kilo-Trommelröster kreierte sie Spezialitäten wie „Schweinfurter Stadtkaffee“ und „Rückert-Espresso“. Als Mitglied der in Berlin beheimateten Deutschen Röstergilde kommt die Röstmeisterin an hochwertige Rohkaffees aus den besten Lagen der Welt. Zum Kaffeerösten kam Elke Hofmann, weil sie industriell gerösteten Kaffee immer weniger vertrug. Sie begann, nach Informationen über Alternativen zu suchen, und stieß auf die traditionelle Form der Langzeitröstung. Kaffee so herzustellen, beschloss sie, das würde sie gern selbst erlernen. Bei einem Seminar in Hamburg tauchte sie in die Geheimnisse der Röstkunst ein.

Die vergiebliche Suche nach dem perfekten, verträglichen Kaffee stand auch am Beginn der soeben eröffneten Rösterei „Mee-Kaffee“ in Volkach (Lkr. Kitzingen). Jochen Mölter, der das Unternehmen zusammen mit seiner Frau betreibt, bereitete sich lange aufs professionelle Kaffeerösten vor.

### Die Suche nach dem perfekten Moment

Wie man einen hervorragenden Kaffee kreiert, schaute er sich bei Besuchen in über 50 Röstereien in Deutschland, Österreich und der Schweiz ab. Auch nahm er an mehreren Seminaren teil. „Überdies hatte ich einen Lehrherren, der selbst seit 40 Jahren am Röster steht“, sagt Mölter. Die eigene Messlatte liegt hoch: „Es geht mir bei jeder Röstung um den perfekten Moment für die perfekte Bohne.“

Äthiopien und Malawi sind Jochen Mölter bevorzugte Anbaugelände für den Rohkaffee. Absoluten Coffeeholikern empfiehlt er seine Spezialkreation „Black Beauty“. Mölter selbst startet mit einem per Porzellanfilter gebrühten Kaffee in den Tag. Bis zum Abend gönnt er sich mehrere kleine Espresso, die er mit einer Siebträgermaschine zubereitet.



Deutsche lieben Kaffee. Etwa 6,6 Kilogramm konsumiert jeder pro Jahr. Der Trend zu kleinen Röstereien kommt aus Europas Metropolen.

FOTOS (2): THINKSTOCK

### Regionale Röstereien

- Kaffee Manufaktur, Spiegelstraße 19, Würzburg
- Mirella Kaffeerösterei, Industriestraße 1, Würzburg
- Wehner's Rösterei Euerbacher Straße 4, Schweinfurt
- Mee-Kaffee, Am Kloster 2, Volkach
- Die kleine Kaffeerösterei, Rückertstraße 13, Schweinfurt
- Kaffeerösterei Röstfreun.de, Maingasse 8, Randersacker
- Rhön Kaffee Bühners Rösterei, Wolfsgasse 5, Bad Neustadt/Saale