

Röstprofi mit Gewissen | FORUM

Im Café Collage in Weiskirchen entwickelt Pauli Michels seit 1985 seine Rösterei zur Perfektion. Dabei achtet der Kaffeeexperte auf Nachhaltigkeit und Transparenz.

Vor vier Jahrzehnten machte sich ein junger Mann aus Weiskirchen auf, um in der Kaffeebranche neue Maßstäbe zu setzen. Er hatte eine Passion: den Kaffee. Nach einer langen Lehrzeit und Wanderschaft in den Kaffeemetropolen Bremen, Hamburg und Frankfurt ging er zurück ins Saarland. Er hatte eine Vision, er wollte keinen Kaffee machen wie er in der Großindustrie produziert wird. Er suchte nach den besten Rohstoffen, die man auf diesem Planeten finden kann. Er entwickelte seine eigene Philosophie vom Rösten, viel schonender und individueller für jede Sorte als es sonst üblich ist. Er eröffnete in der Nähe von Weiskirchen das Café Collage und richtete im Keller eine kleine Rösterei ein.



Pauli Michels überwacht jeden Produktionsschritt seines geschulten Teams. Die hochwertigen Bio-Bohnen werden so geröstet, dass sie ihren optimalen Geschmack entfalten können.

An sommerlichen Sonntagen backten Oma und Mutter Kuchen nach traditionellen Rezepten, und er präsentierte seine ersten eigenen Kaffees. Oft spielte auch eine Jazzkapelle im Garten, und das Café

Collage wurde ein bekannter Ausflugstipp für ein verlängertes Frühstück. Den Menschen schmeckten der Kaffee und die selbst gebackenen Kuchen. Er präsentierte seine Kaffeeröstungen den saarländischen Restaurants. Ein Gastro-nom berichtet: Pauli Michels kam eines Tages vorbei und fragte, ob ich seine Kaffees kaufen wolle. Am Tresen in meinem Restaurant saß eine Gruppe an der Theke, um einen Digestif mit Espresso zum Abschluss ihres Menüs einzunehmen.

Ich stellte ihnen zu dem Espresso unseres Hauses als Alternative den Kaffee von Herrn Michels dazu. Auf meine Frage, welcher besser schmecke, antworten alle: DER. Das war Michels Kaffee. Seit diesem Tag kaufen wir alle unsere benötigten Sorten bei ihm.“

Diese Geschichte muss sich wiederholt haben, denn viele Restaurants unserer Region, die für Qualität stehen, präsentieren den Kaffee aus Weiskirchen.

Mit Leidenschaft auf der Suche nach den weltweit besten Kaffee-Qualitäten.“ Dieses Zitat drückt sowohl die Passion als auch die Philosophie von Firmengründer und Röstermeister Pauli Michels aus. Bei der Auswahl der Rohkaffees stellt er höchste Anforderungen an Transparenz über Herkunft sowie Reinheit und Geschmack der Kaffeesorten. Nur nach gewissenhafter Prüfung der Kaffeeproben bestätigt er den Einkauf eines Rohkaffees. Nach den gleichen strengen Prinzipien werden die ausgewählten Rohkaffees ausschließlich in der eigenen, zertifizierten Produktionsstätte geröstet und zu exzellenten Mischungen komponiert. Das schmeckt man den Pauli-Michels-Kaffeespezialitäten an. Sie sind nicht aggressiv geröstet und verfügen über einen wundervollen Geschmack.

Pauli Michels und seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter fühlen sich der Nachhaltigkeit verpflichtet

Röstprofi mit Gewissen | FORUM

und bemühen sich kontinuierlich, dies auf allen Ebenen ihrer Aktivitäten zu berücksichtigen. Ihr Motto ist immer: Qualität statt Quantität.“

Das ist der Leitfaden für konsequente Einkaufsstrategie und generell das Motto des Unternehmens. Deshalb sind über 70 Prozent – Tendenz steigend – ihrer Rohkaffees mit Gütesiegel und/oder anderen Qualitätszertifikaten wie BIO, Utz Certified, Fair Trade, Rain Forest Alliance und Wildforest versehen. Rare Kaffees bisher unbekannter Herkunft in Deutschland werden nach ethischen Grundsätzen ausgewählt und meist direkt eingekauft; viele Raritäten stammen aus organischem Anbau, auch wenn sie teilweise noch ohne Zertifikat sind.

Die Kaffeerösterei Pauli Michels erhielt bereits 2005 das BIO-Siegel für regelgerechte Lagerung, Produktion und Weiterverarbeitung der eingekauften Bio-Rohkaffees. Alle Produktionsvorgänge finden in Weiskirchen statt. Geröstet werden die selektionierten Rohkaffees mit produkt- und umweltschonenden Röstverfahren: die Espressoportionen werden im traditionellen italienischen Trommelröstverfahren originalgetreu zubereitet. Selbstverständlich beliefert er damit auch Kunden in Italien. Die feinen entkoffeinierten Bio-Kaffees werden mit einem neuartigen Wasserdampfverfahren (Swisswater) entkoffeiniert, ohne chemische Zwischenstufe, und behalten so zu 100 Prozent ihr BIO-Siegel.

Produkt- und umweltschonende Röstverfahren

Die Fachhändler bilden sich bei ihm weiter. Kaffeeschulungen gehören mittlerweile fest zum Serviceangebot des Hauses. Für die Aus- und Fortbildung von Fachpersonal aus der Gastronomie und dem Einzelhandel bietet das Weiskircher Unternehmen spezielle Aufbaukurse und technische Grundkurse an. Der zunehmenden Nachfrage von Kaffeeliebhabern nach mehr Kaffeeweisheit kommen sie mit Gruppenseminaren und praktischer Vorführung entgegen. Denn nur Unwissende konsumieren

Minderwertiges. Ein Teilnehmer notierte: Alles in allem war das Seminar sehr gelungen. Ich kann nur jedem Kaffeefan empfehlen, auch einmal ein solches Seminar zu besuchen. Falls es einmal eine Fortgeschrittenenversion davon geben sollte, in der nur auf die Zubereitung und die Maschinen eingegangen wird, bin ich so gut wie angemeldet.“



Der Mann aus dem Hochwald ist in der Kaffeewelt schon lange kein Unbekannter mehr. Durch die Deutsche Meisterschaft der Kaffeeröster“, Kaffeeröster des Jahres“ und vielen anderen Titeln mehr, ist er in der Branche sehr geachtet. Matthias Schülke von der Bremer Firma F.L. Michaelis, einer Kaffee- und Teeimportfirma, hat dazu eine klare Meinung: Wir beliefern schon seit Jahren Pauli Michels und sind auch stolz, dass wir das dürfen. Er bestellt hervorragende Qualitäten und hier merkt man eben, dass er Ahnung vom Rösten hat. Die Kaffees sind ausgeröstet und ausgewogen. Ich betreue in ganz Deutschland viele Kunden in diesem Segment, wo es oft an Kompetenz fehlt. Die Perfektion findet man bei Pauli Michels, das kann ich unterschreiben.“

Gerne gehen Michels und seine Leute auch vor Ort. Ausgestattet mit professionellem technischem Equipment und Porzellan, von erfahrenem Fachpersonal bedient, praktisch und repräsentativ für jeden Anlass – von der privaten Familienfeier bis zum großen Firmenevent – hinterlassen seine mobile Kaffeebar und das Kaffeemobil stets einen optimalen Eindruck bei jedem Einsatz, egal ob 50

Röstprofi mit Gewissen | FORUM

oder 5.000 Gäste erwartet werden. Die formschönen Theken- und Möbel-Equipments sind zum Großteil firmeneigene Entwürfe, die hausintern entwickelt und in Produktion gegeben wurden. Für jeden Anlass steht ein passendes Modell zur Wahl: von der Kaffeebar im italienischen Stil mit variabler Holztheke bis zum modernen Kaffeemobilanhänger mit integriertem Stehtisch für Messen und Märkte. Das Pauli -Michels-Fachpersonal serviert mit dem mobilen Equipment professionell alle Kaffee- und Tee-Heißgetränke.

Kaffeestores in ganz Deutschland sind bereits in Planung

Zurzeit plant der rührige Unternehmer, zusammen mit einem Produzenten edler Stühle, Kaffeestores in ganz Deutschland, in denen man den Möbelkauf mit dem Genuss seiner edlen Kaffeemischungen kombinieren kann. Außerdem zieht es ihn mit einem weiteren Projekt ins St. Wendeler Land, doch mehr war noch nicht zu erfahren, geheime Planung.

Sein Herzensprojekt ist der Gorilla-kaffee“. Die Geschichte des Kaffees begann bei einem gemeinsamen Fernsehauftritt mit dem Künstler Matto Barfuß. Dieser wurde bekannt, weil er der Öffentlichkeit nie gesehene Aufnahmen von Geparden präsentierte. Matto Barfuß berichtete damals von den schrecklichen Ereignissen um die Gorillafamilie Rugendo.

Pauli Michels ließ das nicht mehr los und eines Tages klingelte das Telefon in Mattos Galerie: Wie wär's, machen wir einen Gorillakaffee?“ Gute Idee – zumal zwei Macher“ zusammenkamen und Mattos Gorilla-Buch für die Kinder im Kongo auch dringend finanziert werden musste. Pauli Michels begeisterte den Rohkaffeehändler Thomas Stehl für die Idee und überzeugte viele Händler, auf Teile ihres Gewinns zu verzichten.

Matto Barfuß hingegen gab dem ganzen Projekt eine Geschichte und kreierte das Etikett und den Flyer. Es ist eine große Aufgabe, unsere nahen Verwand-

ten vor dem Aussterben zu bewahren,“ schwärmt der Kaffeeröster mit dem Herzen am rechten Fleck.

Wie macht man nun aber einen guten Kaffee, sagen wir mal einen Espresso?“, frage ich den Meister. Pauli Michels erklärt: Der gute Espresso muss, wie ein edler Rotwein, ruhen. Er muss sich ausruhen und sich entwickeln können. Er muss ausgasen, damit die verschiedenen Sorten miteinander reagieren. Somit verbinden sich die Aromen miteinander, und erst dann wird der Kaffee angenehm weich, mild und komplex im Geschmack. Danach muss er liegen, erst 14 Tage nach der Produktion darf er in die Mühle.“ Der Röstprofi lächelt und wirft endlich die Maschine an.

Rolf Klöckner

*Info:
Café Collage
Hauptstraße 1
Schwarzrinder Seen
66709 Weiskirchen
Telefon 06874-6799*

*Pauli Michels
Im Gewerbegebiet 16
66709 Weiskirchen
Telefon 06876-791944
www.pauli-michels-kaffee.de*