



Im Porträt

*Heinrich Achatz
Inhaber der
Heinrichs Kaffeemanufaktur*

Heinrich Achatz hat aus seiner Liebe zum Kaffee einen Beruf gemacht. Seit 2010 röstet er in seiner kleinen und feinen Spezialitätenkaffeerösterei in Hengersberg in Niederbayern gemeinsam mit seiner Tochter Kerstin sortenreinen, fair gehandelten, hoch qualitativen, aromatischen Kaffee der Spitzenklasse. Die Bohnen, allesamt Arabica, bezieht er aus über 20 Ländern dieser Welt. Konkurrenz? Kein schönes Wort für den gelernten Industriekaufmann. „Für mich gibt’s nur Mitbewerber“, stellt er lächelnd klar.

Handel mit Kaffee: „So fair, wie es irgendwie geht.“



Gleich im ersten Jahr nach der Gründung gewann Heinrich Achatz beim Verkostungswettbewerb der Deutschen Röstergilde mit seinem Filterkaffee die Silbermedaille, mit seinem Espresso die Goldmedaille und im darauffolgenden Jahr sogar beide Male Gold.

Je sorgfältiger die Rohstoffe ausgewählt werden, desto höher ist die Qualität des Kaffees und desto größer ist natürlich der Trinkgenuss.

Heinrich Achatz konzentriert sich auf das Rösten sortenreiner Kaffees, um den Charakter, die besonderen Eigenschaften der jeweiligen Bohnen zu erhalten. Das Unternehmen steht aber für weit mehr als köstlichen Kaffeegeschmack. Kompetenz und Authentizität sind dem Vater-Tochter-Gespann genauso wichtig wie ethische Grundsätze.

Sie handeln nach einem Wertesystem, das Mensch und Natur respektiert und schützt. Gelebte Nachhaltigkeit und der faire Umgang mit den Kaffeebauern sind eine Selbstverständlichkeit für die Kaffeemanufaktur Heinrichs. Fair bedeutet für Heinrich und Kerstin Achatz „direct trade“. Das heißt, wenn möglich, persönlich und vor Ort mit den Kaffeebauern oder der Kooperative zu verhandeln, sich ein Bild zu machen von den Gegebenheiten in den jeweiligen Ländern. Und dann: „Anständige Kaffeepreise zu zahlen für ehrliche, anständige Qualität“, bekräftigt der engagierte Manufakturbesitzer.

Mehr als die Hälfte der in Hengersberg gerösteten Kaffees stammt aus

zertifiziert biologischem Anbau, und fair gehandelt sind sie alle. Aber das mit der Zertifizierung ist so eine Sache. Ein durchschnittlicher Kaffeebauer verfügt über eine Anbaufläche von circa drei Hektar und produziert im Jahr nur zwischen 500 Kilo und zwei Tonnen Kaffee pro Hektar. Die meisten können sich bei so kleinen Mengen ohne den Zusammenschluss in einer Kooperative kein Zertifikat leisten, obwohl sie beste Bio-Qualität liefern.

Erfolg versprechende Aussichten mit der LfA

Im Kaffeesatz von Heinrich Achatz lässt sich eine ausnehmend positive Entwicklung für die Kaffeemanufaktur lesen. „Wir haben inzwischen die Produktionsvoraussetzungen, um zu wachsen“, erklärt er erfolgssicher.

Mit einem zinsgünstigen Investivkredit der LfA Förderbank Bayern über 60.000 Euro konnte sich der sympathische Niederbayer eine größere Röstmaschine und eine zusätzliche Mühle anschaffen. Damit steht der geplanten Umsatzsteigerung von 180.000 Euro im Jahr 2012 auf 220.000 Euro in diesem Jahr nichts mehr im Weg.

„Die LfA macht den besten Job. Durch die LfA hatte ich die nötige Zeit für eine gesunde Entwicklung“, freut sich der Unternehmer.

Die Hengersberger Manufaktur ist stark verwurzelt in der Region. So ist die Vermarktung der Kaffees auf Bayerisch ein Zeichen der Authentizität und der Verbundenheit mit Niederbayern. Ganz nach dem Motto: „Des san mia“.



C-A-F-F-E-E, TRINKT DOCH NOCH MEHR KAFFEE!

Die Deutschen trinken im Durchschnitt jährlich circa 150 Liter Kaffee. Eine beachtliche Menge, wenn man bedenkt, dass sogar Mineralwasser und Bier weniger getrunken werden. Ein klarer Trend beim Kaffeegenuss geht dabei zum sortenreinen Kaffee. Auch der Filterkaffee, insbesondere der Handfilterkaffee, ist wieder stark im Kommen.

Nachhaltig fördern in Niederbayern

Standort

Neben der ganz persönlichen Affinität des Kaffeerösters Heinrich Achatz zu Bayern, insbesondere zu Niederbayern, hat die Lage des Standorts einen weiteren Mehrwert. Der Landkreis wurde als „Region der Zukunft“ ausgezeichnet.

Vertrieb

Die Kaffeerösterei beliefert Gastronomiebetriebe in München, Passau, Bad Füssing und Neuschenau. Außerdem verkaufen Bäckereien in Osterhofen und Plattling sowie drei Weltläden in Deggendorf, Plattling und Hengersberg den Qualitätskaffee. (Auch über Internet ist eine direkte Bestellung, selbst in kleinsten Mengen, möglich.)

Rohstoffe

Heinrich Achatz bezieht seinen Kaffee vornehmlich aus Lateinamerika, Afrika und Asien. Genauer: aus Brasilien, Ecuador, Kolumbien, Peru, der Dominikanischen Republik, El Salvador, Guatemala, Honduras, Mexiko, Nicaragua, Äthiopien, Tansania, Kamerun, Indonesien und Indien.

