

Von der Passion zur Profession.

Pauli Michels röstet 40 Sorten Kaffee – mit Westfalengas.

Die Pauli Michels Kaffeerösterei wurde 1985 als Café Collage im saarländischen Weiskirchen gegründet. „Zu Gastronomie und Kaffeespezialitäten kam ich durch meine Vorliebe für feines Backwerk“, verrät Rösterei-Chef Pauli Michels. „Seit meiner Jugend bin ich leidenschaftlicher Kuchenbäcker. Der Weg zur Bohne war dann nicht weit.“ Michels machte seine Passion zur Profession – mit Erfolg. Aus dem Café/Bistro mit Kaffeeverkauf entstand dann rasch ein florierender Kaffeespezialitäten-Handel: 1990 wurde die eigene Kaffeemarke Pauli Michels aus der Taufe gehoben, 1993 ging die erste Röstmaschine in Betrieb, weitere folgten. Wegen akuter Raumnot bezog Michels im März 2007 einen zweiten Standort in Weiskirchen. Sowohl Café Collage als auch der Produktionsstandort werden aus oberirdischen 4 850-Liter-Tanks mit Westfalengas versorgt – zum Rösten und zum Heizen.

Heute ist das Unternehmen ein spezialisiertes Kaffee-Haus mit umfangreichem Angebot rund um die edle Bohne. Bis zu 40 Kaffees zählen zum Stamm-Sortiment – kreiert aus ausgewählten Rohkaffee-Typen aus 30 Ländern der Erde. Mit einem produkt- und umweltfreundlichen Verfahren röstet Michels fast täglich seine Haus-Spezialitäten und individuelle Kaffees für Kunden aus Gastronomie und Feinkosthandel. Pro Jahr werden über 50 Tonnen Rohkaffee verarbeitet. Das Unternehmen mit seinen derzeit sechs Festangestellten und sechs festen Aushilfen führt das zurzeit größte Angebot an hochwertigen Bio-Kaffees in Deutschland und ist seit 2005 Bio-zertifiziert.

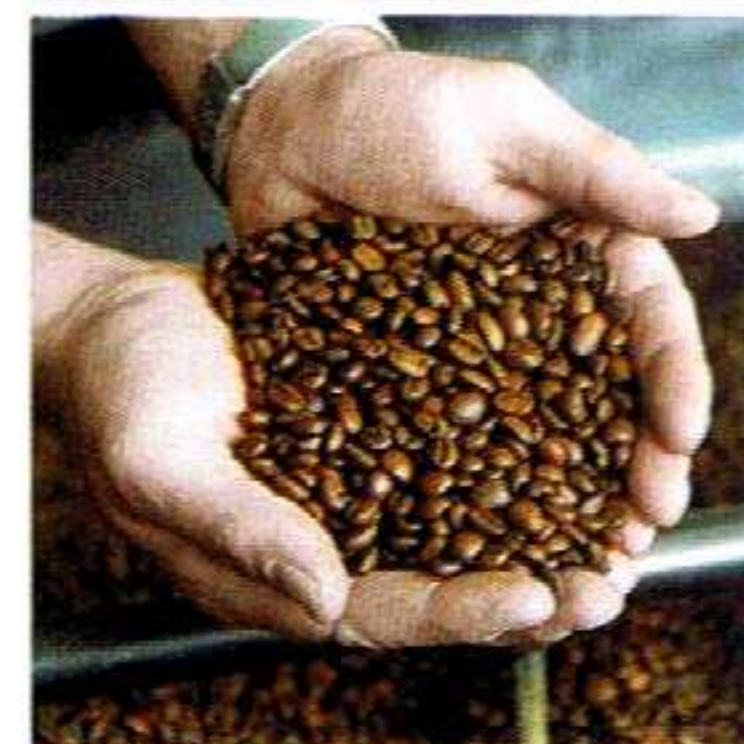
Für die standesgemäße Zubereitung hält Pauli Michels eine große Auswahl an Kaffee- und Espresso-Maschinen bereit. Für die Gastronomie bietet Michels maßgeschneiderte Coffee-Shop-Konzepte – von der Einrichtungsberatung über die Vermittlung von Profi-Kaffeemaschinen bis hin zum großen Angebot an Kaffees und Tees, unter anderem auch die Spitzensorten Blue Mountain aus Jamaika und Kopi Tongkonan Toraja aus Indonesien. Das hausinterne Café Collage ist Pilot-Shop und Schulungs-Center für Kunden aus Einzelhandel und Gastronomie. In seinen Kaffee-Seminaren führt Michels in die Welt des Kaffees ein.

Pauli Michels röstet die Kaffeebohnen bei einer Temperatur von maximal 230 Grad Celsius in

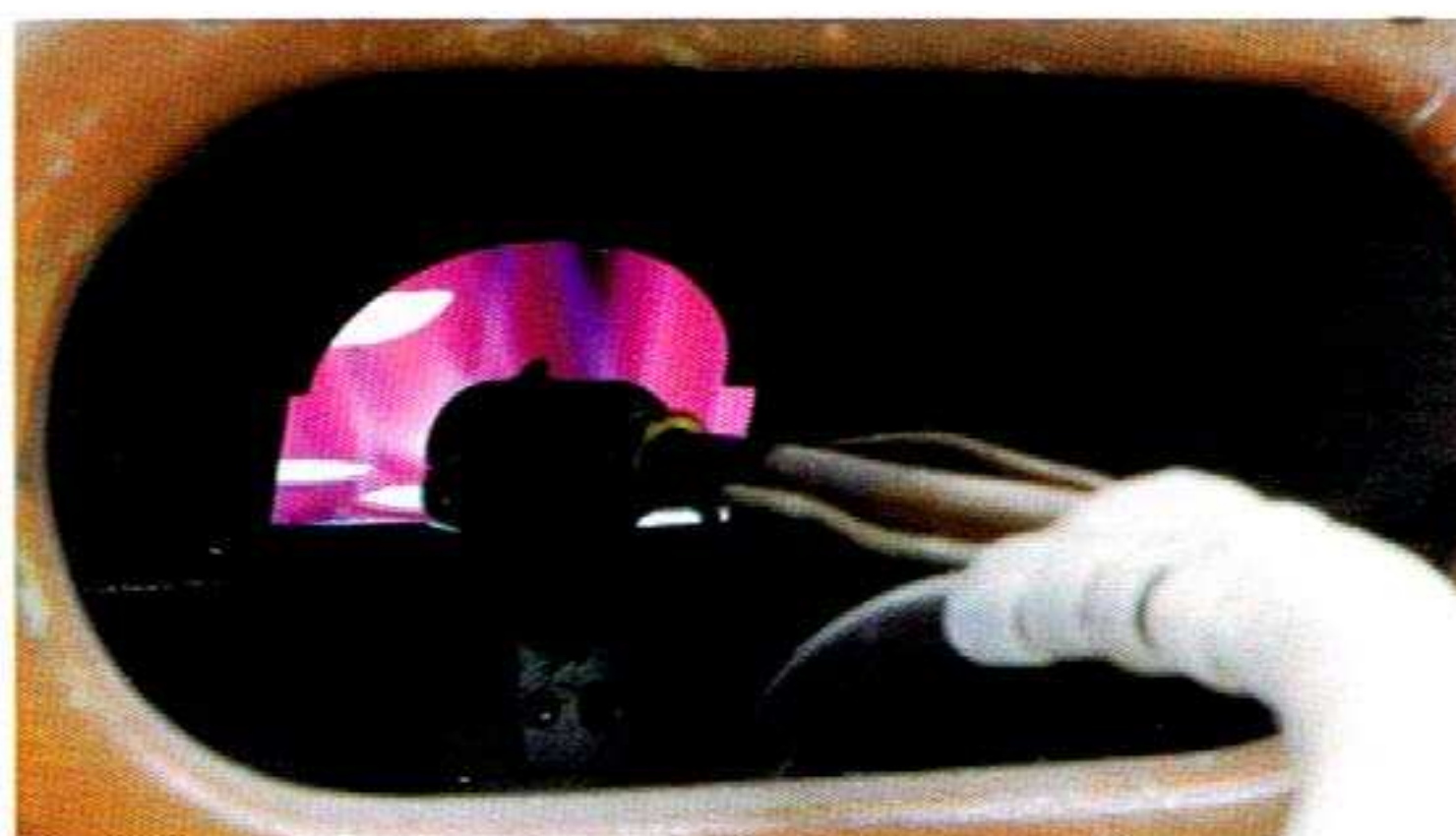
vier unterschiedlich großen Trommelröstern. Die vergleichsweise niedrige Temperatur bei gleichzeitig längerer Röstdauer schont die Bohnen und das Aroma. Und macht zu einem guten Teil das Geschmackserlebnis aus. Pro Röst-Durchgang können von 100 Gramm bis 30 Kilo Bohnen ver-



Pro Jahr verarbeitet Pauli Michels rund 50 Tonnen Rohkaffee.



Pauli Michels bei der Arbeit an einem seiner vier Trommelröster. Diese Maschine fasst 22 Kilo Bohnen.



Seitlicher Blick unter die Trommel des Rösters. Die Trommelheizung wird mit Westfalengas betrieben.

arbeitet werden. Die Trommeln werden über jeweils drei Heizfelder mit mehreren Einzel-Flammen Westfalengas-beheizt. Die Flammen befinden sich unterhalb der rotierenden Trommel und die heiße Luft wird mittels Klappen um und durch die Trommel geleitet. Die Trommel dreht sich und die Bohnen werden durcheinandergewirbelt. Wenn die Bohnen nach etwa 13 bis 18 Minuten durchgeröstet sind, fallen sie durch Öffnen einer Klappe auf ein Kühlsieb. Abschließend werden sie unter Rühren und Luftabsaugung gekühlt. „Schnelles Abkühlen ist erforderlich, um das Aroma zu binden“, erläutert Kaffee-Experte Michels.