

„Wir fühlen uns mit Filterkaffee sehr wohl“

Ricardo Mählmann ist leitender Ingenieur beim **Berliner Start-up Bonaverde**. Das 2013 gegründete Unternehmen strebt eine kleine Kaffeerevolution an. Die Bonaverde-Maschine röstet Rohkaffee und brüht ihn anschließend auf. Ein Gespräch über Vorzüge des neuen Konzepts und Hindernisse auf dem Weg zur Umsetzung.

Interview: **Frank Behrens**

Herr Mählmann, wann wird die Bonaverde-Maschine marktreif sein?

Wir haben seit Dezember rund 300 Maschinen zum Betatest ausgeliefert. Im Sommer werden wir die Massenproduktion gestartet haben und die Geräte anschließend an unsere Crowd-Investoren ausliefern. Ende des Jahres wird man die Maschine also kaufen können – sie soll 799 Euro kosten.

Das Gerät wird dann in Kaufhäusern stehen und über Onlineshops zu bestellen sein?

Online ist und bleibt unser Hauptkanal. Allerdings ist auch der stationäre Einzelhandel interessant. Viele Kunden wollen das Gerät sehen und den Kaffee schmecken. Konkrete Verträge mit Einzelhändlern gibt es zwar noch nicht, das Interesse des Handels ist jedoch jetzt schon groß.

Welche Rolle spielen die Crowd-Investoren? War dieser Weg alternativlos?

Nein, es gab ja einen ersten Anlauf mit Kaffee Toro. Der endete 2013 in der Insolvenz. Letztlich, weil wir nicht nachweisen konnten, dass es einen Markt für

unser Konzept gab. Der Weg des Crowdfunding war unser letzter Versuch. Einfach deshalb, weil wir so zeigen konnten, dass es genug Nachfrage nach einem solchen Gerät gibt. Immerhin konnten wir rund 2.000 Menschen überzeugen, die in das Konzept investiert haben.



Ricardo Mählmann, seit 2013 leitender Ingenieur bei Bonaverde.

Wie läuft der Betatest, die letzte Testphase vor der Markteinführung?

Wie gesagt, seit Dezember haben wir die Maschinen ausgeliefert, vor wenigen Wochen folgte der zweite Schwung. 300 Maschinen sind jetzt bei den Beta-Testern. Wir stehen in stetigem Kontakt mit den Testern und haben vorwiegend sehr positive Rückmeldungen. Insbesondere der Geschmack überzeugt. Auf der technischen Seite gibt es ein paar kleinere technische Unsauberkeiten, die schon parallel von unseren Produzenten in China behoben werden.

Können Sie ein Beispiel nennen?

Bei zwei oder drei Maschinen gab es eine zu starke Geruchsentwicklung nach dem Rösten. Die Ursache war, dass die Silberhäutchen der Kaffeebohne, die sich beim Röstprozess lösen, im dafür vorgesehenen Auffangnetz noch zu hohe Temperaturen hatten, was wiederum den unangenehmen Geruch ausgelöst hat. Die Lösung besteht aus einem zusätzlichen Aluminiumnetz.

An welchen Problemen ist die Marktreife bislang gescheitert?

Wir mussten das ursprüngliche Design ändern, weil es technisch nicht umsetz-



Die Bonaverde-Maschine röstet, mahlt und brüht den Kaffee.

bar war. Das Gerät ist sehr komplex und besteht aus mehr als 200 Einzelteilen. Zum Vergleich: Eine normale, handelsübliche Kaffeemaschine besteht aus etwa 30 Teilen. Ein wichtiges Bauteil beispielsweise ist der Luftfilter. Er hält bestimmte, unangenehme Röstgerüche zurück, die insbesondere aus dem Verbrennen des Kaffeeöls resultieren. Unter anderem kommt da ein Filter aus Aktivkohle und Hepa-Material (Schwebstoff-Filter) zum Einsatz. Diese Filterbestandteile richtig aufeinander abzustimmen hat alleine sehr viel Zeit in Anspruch genommen.

Flaes Magengefühl durch Bitterstoffe

Wie kamen Sie auf die Idee, eine Kaffeemaschine für Endverbraucher zu konstruieren, die im ersten Schritt Rohkaffee röstet?

Unser Gründer Hans Stier ist von jeher ein sehr intensiver Kaffeetrinker. Aber auch er machte die Erfahrung, die viele Kaffeetrinker machen: Nach der vierten oder fünften Tasse stellt sich ein flaes Magengefühl ein. Das rührt von den Bitterstoffen im Kaffee her. Bei frischer Röstung treten diese aber nicht in so hoher Konzentration auf. Hans hat sich damals im ersten Schritt mit einem Südkoreaner zusammengetan, der schon länger mit einem Gerät experimentierte, das zugleich rösten und brühen konnte.

Waren die Bitterstoffe der einzige Grund, Rohkaffee ins Spiel zu bringen?



Eine Arbeiterin präpariert junge Kaffeepflanzen.



Der direkte Handel war ein weiterer Faktor. Die Kaffeefarmer können direkt an die Konsumenten versenden, der Konsument kann entscheiden, welche Kaffeebohne und welchen Geschmack er möchte.

Welche Kaffeebauern sollen profitieren? Welche Anbauregionen?

Wir haben keine konkreten Regionen im Blick, sind da offen. Unser Ziel ist es, so viele Farmer wie möglich auf unserer Plattform dabei zu haben. Denn so kann man mit Bonaverde die komplette Vielfalt des Kaffees kennenlernen. Zurzeit haben wir tatsächlich nur vier Bauern, die uns begleiten. Drei kommen aus

INFO



Hans Stier

Bonaverde wurde 2013 vom heute 34-jährigen Hans Stier gegründet. Rund 2.000 Kleininvestoren, nicht wenige davon aus dem Ausland, viele aus den Vereinigten Staaten, gaben bis heute mehr als 2,7 Millionen Euro für das Projekt und sicherten sich zu günstigen Preisen den Zugriff auf das Gerät. Die Maschine wird extern entwickelt und in China gebaut.

Wie schon Stiers Vorgängerprojekt Toro von 2010, das drei Jahre später in der Insolvenz endete, hat Bonaver-

de eine turbulente Geschichte. Stier erhofft sich von seinem Projekt durch die frische Röstung eine bessere Bekömmlichkeit des Kaffees, aber auch eine gerechtere Bezahlung für die Produzenten. Aufgrund der hohen Komplexität des Geräts musste die Auslieferung immer wieder verschoben werden. 2017 soll nun das Jahr der Wahrheit für Bonaverde sein. Klappert der aktuell laufende Betatest, soll die Maschine zum Weihnachtsgeschäft in den Handel kommen.



Frisch geerntete Kaffeekirschen (links). Hans Stier zeigt die spezielle Bonaverde-Filtertüte.



Nicaragua, einer aus Mexiko. Das liegt aber daran, dass das die Bauern sind, die uns auch schon während der Kickstarter-Kampagne unterstützt haben. Die geringe Zahl der Kaffeeproduzenten hängt natürlich auch mit der komplizierten Struktur des internationalen Kaffeemarkts zusammen. Auf der anderen Seite haben wir sehr viele Anfragen von Farmern, die mit uns zusammenarbeiten möchten. Diese Interessenten bekommen von uns derzeit nur den Bescheid, dass wir zu einem späteren Zeitpunkt gerne auf sie zurückgreifen würden. Starren werden wir definitiv mit unseren wenigen Bauern, die aber nichtsdestotrotz eine große Bandbreite an Geschmacksrichtungen liefern können.

Woran liegt das?

Das liegt unter anderem an der Mikrolage, sprich Süd- oder Nordhang oder auch an der Bohnensorte.

Wie lange und wie schonend röstet Ihre Maschine?

Nach fünfzehn Minuten läuft der Kaffee in die Tasse; die Röstung selbst dauert etwa acht Minuten bei einer Temperatur von bis zu 350 Grad Celsius. Das richtet sich aber nach der konkret zu röstenden Kaffeebohne. Wir haben für jede Sorte ein Basis-Röstprofil hinterlegt, das der Benutzer der Maschine aber auch noch nach eigenem Gusto beeinflussen kann. Die

Das zweite Gerät ist eine Überraschung

Parameter für den gesamten Prozess der Zubereitung bis hin zum Aufbrühen sind Röstgrad, Mahlgrad und Wassermenge.

Welche Art von Kaffee produziert die Maschine?

Filterkaffee. Unsere erste Generation brüht ausschließlich Filterkaffee. Beim Rösten unterscheidet man die Verfahren des „First Crack“, bei dem die Bohne einmal aufbricht, und dem „Second Crack“,

bei dem dies zwei Mal geschieht. Beim „Second Crack“ spricht man von Espresso-Röstungen, während der „First Crack“ eine Filterkaffee-Röstung ist. Wir fühlen uns derzeit mit dem Filterkaffee sehr wohl, erlebt er doch gerade eine Renaissance.

Verwendet Ihre Maschine herkömmliche Papierfilter?

Nein, wir verwenden einen speziellen Filter und vermeiden Verpackungsmüll.

Sie sprechen von der ersten Generation der Maschine. Daraus folgt, dass bereits an eine zweite gedacht ist.

Ja, eine zweite Generation ist in Planung, das ist richtig. Daneben planen wir aber auch ein zweites Produkt.

Eine Espressomaschine?

Espresso ist ein sehr spannender Markt mit sehr großer Vielfalt. Ob es sich bei dem zweiten Gerät um eine Espressomaschine handelt, bleibt aber noch eine Überraschung. ●