

Kaffee mit traditionsreichem Namen

Ein Gespräch mit den Geschäftsführern der Kaltenkirchener Kaffee-Rösterei Meyer & Horn

KALTENKIRCHEN. Kaffee und Kommunikation – das gehört irgendwie zusammen. Bei einem gemütlichen Kännchen lässt sich am besten miteinander reden. Deshalb verabredet sich die SZ in loser Folge mit lokalen Persönlichkeiten auf einen Kaffee, um ein kurzes, aber knackiges Pläuschchen über dieses und jenes zu halten. Dieses Mal sind es gleich zwei Gesprächspartner: Cornelia Meyer (45) und Christian Horn (48). Beide sind Geschäftsführer der seit Jahrzehnten familiär geführten Kaffee-Rösterei Meyer & Horn an der Kaltenkirchener Seebeckstraße.

Die beiden Kaffeespezialisten sind nur geschäftlich, nicht partnerschaftlich miteinander verbunden. Sie lebt in fester Beziehung in Hamburg, er mit seiner Frau und den drei Kindern in Henstedt-Ulzburg. Für Cornelia Meyer und Christian Horn ist es selbstverständlich, den SZ-Redakteur nicht in einem Café zu empfangen, sondern an dem Ort, wo ihr Kaffee hergestellt wird. Beide sind stolz auf das neue, hochmoderne Unternehmensgebäude, das vor etwas über zwei Jahren bezogen wurde. Es ist der siebte Standort in der über 100-jährigen Firmengeschichte. Im Gespräch mit den beiden Firmenchefs wird schnell klar, wie vielschichtig ihre Arbeit ist und wie sie in ihrem Beruf aufgehen. Schließlich führen sie einen Betrieb, der schon immer für Qualität stand. Und die werde auch stets erhalten bleiben, versprechen Cornelia Meyer und Christian Horn.

Herr Horn, was ist für Sie ein guter Kaffee?

Christian Horn: Wenn ich gleich noch einen zweiten trinken möchte. Welcher Kaffee einem besonders zusagt, ist natürlich Geschmackssache. Aber unser ist einfach sehr gut.

Frau Meyer, wie sieht es mit Ihrem Kaffee Konsum aus?

Cornelia Meyer: Einer reicht mir morgens nicht. Und mal ohne auszukommen, ist schwer für mich.

Meyer-&-Horn-Kaffee gibt es



Geschäftsführerin Cornelia Meyer und Geschäftsführer Christian Horn empfangen SZ-Redakteur Klaus-Ulrich Tödter in ihrem Unternehmen. Im Besprechungsraum ziert ein von Horn zusammengesetztes Riesen-Puzzle die Wand.

FOTO: KLAUS-ULRICH TÖDTER

namentlich nicht. Wie kamen Sie zu ihrer noch heute bestehenden Eigenmarke Hagenbeck? Hat das etwas mit dem gleichnamigen Tierpark zu tun?

Horn: 1968 bot sich für unser Unternehmen die Gelegenheit, die ursprünglich von der Familie Hagenbeck gegründete Firma Hagenbeck's Ceylon Tee einschließlich Rösterei und Kundenstamm zu kaufen. So entstand dann der Name für unsere Eigenmarke. Die Mischung Caféhaus ist dabei zum Beispiel seit rund 50 Jahren unverändert geblieben.

Gibt es die auch im Tierpark zu kaufen?

Meyer: Ja, dort wird im Souvenir-Shop Hagenbeck-Kaffee angeboten. Das freut uns, denn das ist eine gute Werbung für uns. Die Tierpark-Besucher kommen oft von weit her. Das ist dann häufig der Grund, dass wir plötzlich auch aus Süddeutschland Online-Bestellungen, die bei uns möglich sind, erhalten.

Ihren Kaffee gibt es nicht überall zu kaufen. Warum?

Meyer: Das stimmt. Er wird bei Famila in Kaltenkirchen angeboten, und ab August sind wir auch bei Rewe gelistet. Dieses Feld werden wir intensivieren, weil wir unsere Marke bekannter machen und dieses

Geschäftsfeld ausbauen möchten. Aber wir sind bislang sehr stark als Lohnröster tätig.

Was ist denn darunter zu verstehen?

Horn: Wir sind dann Dienstleister. Die Bohnen werden angeliefert und nach den Wünschen der Kunden geröstet. Anschließend wird die Ware gemahlen oder in ganzen Bohnen verpackt.

77 Unsere Mischung Caféhaus ist seit rund 50 Jahren unverändert geblieben.

Christian Horn
Geschäftsführer Meyer & Horn

Dann steht also auf Ihren bearbeiteten Produkten ein anderer Name drauf. Zum Beispiel welcher?

Meyer: Das dürfen wir Ihnen nicht sagen. So etwas ist auch bei anderen Produkten üblich. Aber wir stellen unter unterschiedlichen Labels rund 1000 verschiedene Produkte her.

Machen Sie das nur für Großkunden?

Horn: Nein, wir sind sehr variabel. Wir liefern zum Beispiel

auch für Hotels, Büros oder auch Gastrokettens. Wir sind durch unsere Technik in der Lage, unterschiedliche und auch ganz spezielle Wünsche zu erfüllen.

Wieviele Mitarbeiter beschäftigen Sie?

Horn: 40 feste Mitarbeiter und zusätzlich zehn Zeitarbeitskräfte. Sehr viele unserer bisherigen Zeitarbeiter wurden später fest angestellt.

Was wurde durch den Umzug in das neue Gebäude in Kaltenkirchen bei Ihnen verbessert?

Meyer: Wir haben mehr Platz bekommen. So haben wir unsere Silo-Kapazität mehr als verdoppeln können. Es wurden auch zwei größere Trommelröster in Betrieb genommen, die uns ermöglichen, die Kaffeespezialitäten aus aller Welt noch schonender zu rösten. Und wir haben viel auf den Umweltschutz geachtet.

Können Sie ein Beispiel nennen?

Horn: Warmwasser aus unserer Heizung wird zum Beispiel mit warmem Wasser aus unserer selbstentwickelten Wärmerückgewinnung aus der Röstabluft unterstützend erhitzt.

Rösten. Immer wieder taucht

dieser Begriff auf. Was ist darunter in Kurzform zu verstehen?

Horn: Das Rösten ist der wichtigste Schritt für die Veredelung der Rohkaffeebohne. Durch die schonende Langzeit-Trommelröstung können sich die etlichen Aromen, die sich im Rohkaffee befinden, entwickeln; und zum anderen werden die Bitterstoffe durch die Röstdauer abgebaut. Der Kaffee wird dadurch bekömmlicher.

Kann man bei Ihnen auch direkt vor Ort kaufen?

Horn: Ja, das ist möglich und wird zu unserer Freude immer mehr genutzt. Wie auch unser Internethandel.

Wie entspannen Sie sich in Ihrer Freizeit?

Meyer: Bei der Gartenarbeit, denn da bekomme ich den Kopf frei. Das ist für mich wie Yoga.

Horn: Ich spiele gerne Golf. Für Tiefenentspannung bei mir sorgt aber auch ein Puzzle. Ich habe kürzlich eines der größten der Welt fertiggestellt. Daran habe ich ganz alleine 451 Stunden gearbeitet. Es bestand aus 32 256 Teilen. Es hängt übrigens hinter mir an der Wand.

Interview: Klaus-Ulrich Tödter



Auf einen Kaffee mit...

Eine SZ-Serie