



# Deutsch im Fokus

Alltagsdeutsch – Manuskript

---

## Kaffee-Know-how aus Deutschland

**Kaffee ist nicht gleich Kaffee. Der Geschmack hängt von vielen Faktoren ab – wie etwa der Röstung des Rohkaffees. Ein deutsches Mittelstandsunternehmen kann dabei auf eine lange Erfahrung zurückblicken.**

Kaffee gehört zu den beliebtesten Getränken weltweit und wird in immer mehr Varianten getrunken. Ein Beispiel: der sogenannte ‚cold brew‘ – Kaffee, der mit zimmerwarmem Wasser **aufgesetzt** wird und den man bis zu zehn Stunden **ziehen lässt**. Beinahe **kalter Kaffee** sind so gesehen der **Filterkaffee**, **Kapselkaffee**, **Espresso**, **Cappuccino**, aromatisierter Kaffee oder **Instantkaffee**. Je mehr Kaffeevarianten, neue Trends und Modeerscheinungen es gibt, desto besser ist das für einen mittelständischen deutschen Hersteller, der in Emmerich am Rhein direkt an der Grenze zu den Niederlanden seinen Sitz hat: die Firma Probat. Denn bei allen Varianten kommt es auf die Röstung an, und das ist das Fachgebiet des Unternehmens. Die rohen Kaffeebohnen müssen in einem feuerfesten Behälter, einer **Röstmaschine** oder einem **Röster**, großer Hitze ausgesetzt und unter ständigem Rühren solange bewegt werden, bis sie eine braune Kruste haben und ihr Aroma entfalten. Sie werden „geröstet“. Die Firma Probat stellt diese Maschinen schon in vierter Generation her. Geschäftsführer Wim Abbing blickt in die Gründungsgeschichte zurück:

„Wir sind gegründet [worden] von drei Herren, und zwei davon waren **Kolonialwarenhändler** – und bereits in den 1830er Jahren zwei dieser Gründer gründeten eine kleine Rösterei. Bis dahin gab’s keinen industriellen Hersteller von **Kaffeeröstmaschinen**. Und als dann der dritte Herr dazukam, Ingenieur, 27 Jahre alt, direkt nach ’m Studium, Theodor von Gimborn, der hat halt dann angefangen, Kaffeeröstmaschinen herzustellen.“

Lebens- und Genussmittel wie Tee oder Kaffee, die aus Kolonien, **Besitzungen** der Europäer in **Übersee**, stammten, sogenannte **Kolonialwaren**, wurden damals zu Seehäfen wie Antwerpen in Belgien und Rotterdam in den Niederlanden gebracht. Von dort wurden sie dann über den Rhein auch nach Deutschland transportiert. Mit den Probat-Röstmaschinen konnten die Kolonialwarenhändler nicht mehr nur Rohkaffee, sondern auch fertig gerösteten Kaffee verkaufen. Mit Erfolg, der bis heute anhält, so Wim Abbing:

„Es werden heute gar nicht so wahnsinnig viel Röstmaschinen gebaut in der Welt. Wir arbeiten in ’ner sehr **feinen**, kleinen **Nische**. Unser Kundenkreis sind ’n paar tausend



## Deutsch im Fokus

Alltagsdeutsch – Manuskript

---

Kunden weltweit, die Kaffee rösten.“

Probat hat eine Art Alleinstellungsmerkmal, nicht viel Konkurrenz. Die Firma bewegt sich in einer kleinen, aber **feinen Marktnische**, einem ausgewählten Teilbereich. Um seine Marktposition zu behaupten, investiert der Mittelständler in Forschung und Entwicklung. So arbeitet von den rund 450 Mitarbeitern in Emmerich nur etwa ein Viertel in der Maschinenfertigung. Der Rest sind Ingenieure oder auch Softwareprogrammierer. Denn die zum Teil meterhohen Anlagen, bei denen von der Rohkaffeannahme bis zur Verpackung alles automatisiert ist, brauchen eine **ausgeklügelte** Steuerung.

Ein weiteres **Plus**: Das Unternehmen setzt die sehr lange Erfahrung mit Röstverfahren ein und hilft seinen Kunden, neue Produkte, **sprich** besseren und anders gerösteten Kaffee zu entwickeln. Dafür wurde ein eigenes Gebäude gebaut, in dem alle möglichen Sorten von Mahl- und Röstmaschinen aufgestellt sind. In diesem **Technikum** kann die ganze **Prozesskette** – von der Rohkaffeannahme bis zum fertig verarbeiteten Kaffee – dargestellt werden. Bei den Kunden stößt das laut Wim Abbing auf großes Interesse:

„Wir haben fast täglich Kunden hier, von einem kleinen Kaffeeröster bis zu den großen, multinationalen Konzernen. Und die kommen hierhin, um unsere Maschinen auszuprobieren, um darauf zu lernen, um **geschult** zu werden. Diese Besuche laufen von wenigen Stunden bis zu Wochen zum Teil. Es geht soweit, dass wir Produktentwicklung hier mit unseren Kunden machen. Denn vielfach haben wir mittelständische Kunden, die gar nicht in der Lage sind, eigenständig **Versuche** zu **fahren**, die halt nur einen **Röster** haben oder zwei, die in Produktion laufen müssen. Wenn's aber darum geht, mal was Neues auszuprobieren, neue Röstverfahren oder neue Röstungen und neue Geschmäcker auszuprobieren, kommen sie dann lieber zu uns, um hier mal 'ne Woche im **Technikum** das Ganze in Ruhe rösten zu können.“

In aller Ruhe können Kunden **Versuche fahren**, testen, welches Röstverfahren für den Rohkaffee passend sein könnte. Manche werden ausgebildet, **geschult**. Denn durch verschiedene Röstverfahren kann der gleiche Rohkaffee sehr unterschiedlich schmecken: ein guter Rohkaffee nach einer schlechten Röstung schlecht, ein schlechter Rohkaffee nach einer guten Röstung nicht sehr gut, aber zumindest **akzeptabel**. Und genau das ist es, was Probat eigentlich am Wichtigsten ist:

„Wir sind zwar Maschinenbauer, aber wir definieren uns nicht über unsere Maschinen, sondern wir definieren uns über die Qualität des Kaffees, über den Geschmack, über den Geruch, über die Aromen. Darüber sprechen wir mit unseren Kunden. Wir sprechen



## Deutsch im Fokus

Alltagsdeutsch – Manuskript

---

nicht über 'n **Lager**, wir sprechen nicht über die Dicke des **Blech**s. Das interessiert keinen Menschen. Sondern wir sprechen darüber: Wie muss 'n Kaffee schmecken? Was ist der richtige Geschmack? Was ist das richtige Aroma? Und was muss ich dann dafür tun?“

Nicht technische Details wie **Lager**, bewegliche Teile einer Maschine, oder Materialien wie **Blech**, dünnes, gepresstes Metall, interessieren die Kunden, sondern die lange Erfahrung der Firma Probat im Bereich der Röstungen. Und dass die Beliebtheit von Kaffee irgendwann mal **abflauen** und das Unternehmen aus Emmerich dann in Bedrängnis geraten könnte, sieht Wim Abbing nicht:

„Ich bin fest davon überzeugt, dass wir in den nächsten Jahren noch viele neue Entwicklungen im Kaffee erleben werden und auch neue Regionen im Kaffee erleben werden. Gerade Südostasien und auch China und Indien sind sicherlich Wachstumsregionen, um die wir uns sehr stark kümmern, so dass ich mir für den Kaffee und für dieses Unternehmen keine Sorgen mache.“

Autorinnen: Insa Wrede, Beatrice Warken  
Redaktion: Suzanne Cords



# Deutsch im Fokus

Alltagsdeutsch – Manuskript

---

## Glossar

**etwas auf|setzen** – hier: Lebens- bzw. Genussmittel (Kaffee, Tee o.Ä.) in heißem Wasser kochen bzw. mit meist kochendem Wasser übergießen und stehen lassen

**etwas ziehen lassen** – etwas beim Kochen eine gewisse Zeit stehen lassen, bis es gar ist bzw. den gewünschten Geschmack hat (z. B. Tee, Kaffee)

**kalter Kaffee** – redensartlich für: etwas Altbekanntes

**Filterkaffee**, - (m., nur Singular) – mithilfe eines speziellen Siebs, eines Filters, zubereiteter Kaffee

**Kapselkaffee**, - (m., nur Singular) – Kaffeepulver in kleinen Metallbehältern (Kapseln)

**Espresso, -s/Espressi** (m., aus dem Italienischen) – starkes, in einer Maschine zubereitetes Kaffeegetränk

**Cappuccino, -s** (m., aus dem Italienischen) – ein heißes Kaffeegetränk mit einer Art Haube aus aufgeschäumter Milch oder geschlagener Sahne

**Instantkaffee**, - (m., nur Singular) – gefriergetrocknetes Kaffeepulver, das mit heißem Wasser übergossen wird

**Übersee**, - (kein Artikel) – außerhalb des europäischen Kontinents gelegene Gebiete (z. B. in Afrika, Asien)

**Besitzung, -en** (f.) – der Grundbesitz

**ausgeklügelt** – so, dass etwas sehr gut durchdacht ist

**Plus**, - (n., nur Singular) – hier: der Vorteil

**sprich** – das heißt

**Prozess, -e** (m.) – hier: eine Abfolge unterschiedlicher Herstellungsschritte

**akzeptabel** – so, dass man damit zufrieden sein kann



# Deutsch im Fokus

Alltagsdeutsch – Manuskript

---

**ab|flauen** – schwächer/weniger werden