

Kaffee Kult

Das fast hundert Jahre alte Traditionsunternehmen Wacker behauptet sich in Frankfurt gegen amerikanische Ketten – und liefert täglich den Beweis dafür, dass es in der Bankenstadt nicht nur um den schnöden Mammon geht

VON HARALD FREIBERGER

Frankfurt – Es gibt Frankfurter, die behaupten, Wackers Kaffee sei „das am besten funktionierende Unternehmen in ganz Frankfurt“. Das ist erstaunlich, wo es hier doch auch so gut funktionierende Unternehmen gibt wie die Deutsche Börse, die Deutsche Bank oder die Deutsche Bundesbank. In der Mittagszeit stehen die Kunden im Wacker-Stammhaus am Kornmarkt oft bis zur Tür und darüber hinaus auf dem Gehsteig. „Der Nächste, bitte“, ruft die junge Frau an der Kaffeemaschine. „Cappuccino, bitte.“ „Und der Nächste, der Herr.“ „Normalen Kaffee, bitte.“ „Und die Nächste, die Dame.“ „Latte macchiato, bitte.“ „Und der Nächste, der Herr.“ Spätestens an dieser Stelle gerät das Schauspiel regelmäßig ins Stocken, weil der Siebt- oder Achtnächste nicht glauben kann, dass er schon dran ist. Dann ruft die junge Frau lauter: „Der Herr!“ und nimmt ihn strenger ins Visier.

Wer draußen vor der Tür auf einem der Aluminiumstühle sitzt, hört oft den Dialog von Vorbeigehenden: „Ach, da stehen so viele Leute an.“ „Nein, komm, das geht ganz schnell.“ Wackers Kaffee ist die wohl beste regionale Marke im Rhein-Main-Gebiet. Sie behauptet sich gegen US-Ketten wie Starbucks oder die San Francisco Coffee Company. Und liefert täglich den Gegenbeweis für die Ansicht vieler Nicht-Frankfurter, bei der Stadt handele es sich um einen seelenlosen Ort, in dem sich alles nur um den schnöden Mammon drehe.

Über dem Laden im Wohnzimmer sitzen die Eigentümer, Margarete Zülch, 90, und ihre Kinder Hans Werner Zülch, 55, und Angelika Zülch-Busold, 51. Auf dem Tisch steht eine Kanne Kaffee. Hans Werner kredenzt eine besondere Mischung, je zur Hälfte Java und Mexico Maragogype mit einem Hauch Kenia. Sie wird mit einer Prise Salz veredelt. „Das passt nicht“, sagt er und sammelt die vollen Tassen wieder ein. Er geht und holt eine neue volle Kanne mit weniger Salz. „Nur wenn man weiß, wie guter Kaffee schmeckt, erkennt man auch schlechten“, sagt er und füllt die Tassen neu.

So ist das in einer Familie, die mit Kaffee groß geworden ist und in der sich seit fast 100 Jahren alles um die Bohne dreht. „Wackers Kaffee seit 1914“ steht auf dem Schild am Stammhaus. Das Gründungsjahr ist genauso groß gedruckt wie der Name. „Meine Mutter Luise hat das Geschäft wenige Monate vor Ausbruch des Ersten Weltkriegs gegründet“, erzählt Margarete. Luise kam mit 21 aus dem schwäbischen Biberach nach Frankfurt und machte eine Lehre in einem Feinkostgeschäft. Nach drei Jahren ergab sich für sie die Möglichkeit, einen Laden in guter Lage am Kornmarkt zu übernehmen. Sie bat ihren Vater, ihr 4000 Mark zu leihen. Schon wenige Jahre später lief der Laden so gut, dass sie ihre vier Schwestern nachholen konnte.

Kaffee war damals noch ein Luxusgut, und Luise Wacker verstand es, ihn zu verkaufen. „Der Kunde war für sie nicht nur ‚König‘, sondern ‚Majestät‘“, sagt Margarete. Um 1920 stellte ihre Mutter eine silberne glänzende Röstmaschine ins Schaufenster, und die Leute kamen, um sie zu bestaunen. Angezogen wurden sie auch vom Duft



Schlange stehen gehört dazu: Das Kaffeehaus Wacker zählt zu den beliebten Treffpunkten in der Frankfurter Innenstadt.

FOTO: WALTER VOGEL

auf der Straße, weil das Abluftrohr der Röstmaschine nach draußen führte.

Die Nase trinkt mit. „Es gibt keinen besseren Duft als den von frisch geröstetem und frisch gemahlenem Kaffee“, sagt Margarete und nippt von ihrer Tasse. Konzentriert steigt dieses Aroma unten im Laden jedem Besucher in die Nase. Dort stehen die gerösteten Bohnen in mehr als 20 verschiedenen Sorten in Säcken und großen Dosierbehältern. Im Wohnzimmer hängt ein Foto von Gründerin Luise Wacker aus dem Jahr 1957. Im Hintergrund sind dieselben Behälter zu sehen wie heute noch.

„Die Menschen lieben dieses Alte, deshalb kommen sie zu uns“, sagt Angelika, die Tochter von Margarete. Sohn Hans Werner ergänzt: „Konservativ zu sein, hat auch etwas Gutes, es heißt ja nichts anderes, als Bewährtes zu erhalten.“ Die Tochter leitet das Stammhaus am Kornmarkt, der Sohn die Rösterei im Vorort Fechenheim und die zwei Filialen im Nordend und in Bornheim.

Was ist das Geheimnis der Marke? Wie kommt es, dass das braune Logo in der Form einer Handwaage, die von Kaffeepflanzen umrankt ist, bei so vielen Menschen positive Gefühle weckt?

„Es ist vor allem eine Frage der Qualität“, sagt Röstmeister Hans Werner. Man kaufe nur beste Bohnen, ob aus Mexiko, Guatemala, El Salvador, Äthiopien oder Ke-

nia. Der verkaufte Kaffee ist frisch geröstet, nicht älter als 24 Stunden. Beim Rösten lässt man sich Zeit. Man muss sich den Vorgang vorstellen wie in einer Waschmaschine, in der die Bohnen gerührt werden. Nur dass anstatt Wasser heiße Luft durch die Trommel strömt. Der Vorgang dauert 15 bis 18 Minuten bei 200 bis 220 Grad. Bei industriell gefertigtem Kaffee sind es oft nur zwei bis drei Minuten bei bis zu 350 Grad – mit dem Ergebnis, dass die Bohnen schwärzer, schwerer und mit mehr Gerbstoffen herauskommen. „Manche vertragen diesen Kaffee nicht, weil er so sauer ist, die sind richtig süchtig nach unserem“, sagt Angelika. „Überhaupt bekommen wir sehr viel Lob von Kunden“, träufelt sie ein.

„Nur wenn man weiß, wie guter Kaffee schmeckt, erkennt man auch schlechten.“

Die Bankenstadt Frankfurt ist sehr international, es gibt auch viele Österreicher hier. Was die Menschen aus dem europäischen Mutterland des Kaffees als Erstes vermissen, ist die Wiener Kaffeekultur. Sobald sie Wackers Kaffee kennenlernen, fühlen sie sich heimischer. Die Restaurants im Umkreis des Kornmarkts verkaufen wenig Kaffee, weil Besucher das Mittag-

essen nicht mit einem Espresso im Lokal beschließen, sondern zu Wacker gehen. Nicht nur im Sommer sitzen und stehen die Leute in Massen vor dem Café und auf dem gegenüber liegenden Gehsteig.

Die Wirkung der Marke ist so stark, dass sich auch andere Geschäfte gern mit dem Logo schmücken. „Sie kommen auf uns zu, weil sie unseren Kaffee in ihrem Laden verkaufen wollen“, sagt Angelika. Und so gibt es inzwischen in etwa 30 Cafés Wacker-Kaffee. Das am weitesten entfernte liegt in Potsdam bei Berlin, wo ein Ehepaar aus Darmstadt ein Café eröffnete. Was Wacker eine Erwähnung in der Sendung „Wer wird Millionär?“ einbrachte, weil Günther Jauch in Potsdam wohnt und den Kaffee dort ebenfalls schätzt.

Eine weitere Ausdehnung der Marke ist nicht geplant. Die Kapazitäten und die Qualitätsstandards lassen zu schnelles Wachstum nicht zu. „Wir bleiben ein Familienbetrieb“, sagt Hans Werner. Man könne mit den zwei Maschinen bis zu 1000 Kilogramm am Tag rösten, mehr sollen es nicht werden. Mit Aushilfen arbeiten etwa 40 Beschäftigte für das Unternehmen.

Das Café wird in auch in Reiseführern erwähnt. Sie rühmen die Atmosphäre, in dem sich das alte, traditionelle Frankfurt bewahrt habe. So kommt es, dass manchmal Busladungen voller Japaner vor dem

Stammhaus stehen, es erst fotografieren und dann hineinschnuppern.

Die Preise sind auch ein Geheimnis von Wacker. Ein Cappuccino kostet 1,80 Euro und nicht 3,80 Euro wie bei mancher Kaffee-Kette amerikanischer Herkunft. Zu viel Schnickschnack rund um das Kernprodukt, Orangensirup oder Cranberry-Taste, lehnt Margarete ab. „Solange ich lebe, kommt mir so was nicht in den Laden“, sagt die Frau, die im Februar 91 Jahre alt wird. Dafür gibt es im Laden andere Marken, die zur eigenen passen: Hachez-Schokolade, englische Marmelade, Brötchen und Kuchen von zwei Frankfurter Bäckern – „alles, was uns selber schmeckt“, beschreibt Angelika das Prinzip.

Für den Fortbestand der Familientradition ist knapp 100 Jahre nach der Gründung gesorgt. Die 26-jährige Tochter von Angelika arbeitet im Stammhaus, der 22-jährige Sohn von Hans Werner hat eine Zahntechniker-Ausbildung abgeschlossen und interessiert sich zunehmend für die Geheimnisse des Kaffeeröstens. Hans Werner hat auch einen kleinen, knapp dreijährigen Sohn, der sich gern in der Rösterei aufhält. Wenn er vormittags kommt, begrüßt er jeden Mitarbeiter persönlich, wenn er nachmittags geht, ruft er laut „Feierabend“. „Es ist meine größte Freude zu sehen, dass es in der Familie weitergeht“, sagt Margarete.