

Eis-Cappuccino soll Messehit werden

Graal-Müritz. Wer in die Graal-Müritzer Villa Baltia kommt, kann das Lied „Der Kaffee ist fertig“ anstimmen. Im Souterrain funkeln Maschinen, die auf Knopfdruck Caffè Latte, Cappuccino oder Espresso schnaufend von sich geben. Hier gehen Bestellungen aus ganz Deutschland für automatische und halbautomatische Bohnen-Verarbeiter ein. Seit Januar vertreiben Tobias Zschäbitz (38) und seine Frau Annett Kaffeemaschinen. Vorher saß die Firma mit sechs Angestellten in Rövershagen.

Der gebürtige Meißener Tobias Zschäbitz vergöttert Espresso – nicht jeden. Seinen. „Er muss cremig sein und wie eine Praline schmecken“, sagt der hochgewachsene Geschäftsmann, der zu DDR-Zeiten bei Carl Zeiss Jena Elektromechaniker gelernt hat. Mit seiner Frau hat er drei Kinder, seit Jahresanfang heißt ihr Wohnsitz Villa Baltia. Wenn am

9. November in der Hansemesse die Gastro eröffnet, dann wird Tobias Zschäbitz wieder dabei sein.

Er will Fachleuten wie Laien an den drei Messetagen erklären, was eine gute Maschine auszeichnet und natürlich seine 30 Varianten von drei Kaffeemaschinen-Herstellern verkaufen. „Die Besucher können Kaffee von unterschiedlichen Röstern probieren. So werden sie den Unterschied zu Billigsorten spüren“, glaubt er. Auch die Bohnen von Javier Román könnten an dem Stand probiert werden. Der Kaffeeröster mit eigener Plantage in Nicaragua betreibt in Wismar und in der Rostocker Rungestraße einen eigenen Kaffeeshop mit Rösterei.

Was zeichnet eine gute Maschine aus? Für Zschäbitz gehört ein Wasserfilter dazu, der Kalk und Chlor aufnimmt. „Der Geschmack hängt vom Wasser ab“, sagt er. Er greift sehr

hoch in der Preisliste: „Ein guter Halb- oder Vollautomat für den Haushalt sollte so um 800 Euro kosten.“ Die Maschinen, die er an Restaurants verkaufte, kosteten bis zu 25 000 Euro. „Aber dafür müssen sie auch viele Stunden und mindestens

ein Jahr ohne Wartung laufen.“ Sein Knüller auf der Gastro sei „Tiger cool“ aus der Schweiz, das einzige Modell, das kalten Milchschaum erzeugen und einen Eis-Cappuccino zubereiten könne.

BARBARA HENDRICH

INFO

Am 9. November beginnt die Gastro-Messe

Fachbesucher und Laien können sich vom 9. bis 12. November über Innovationen bei Restaurant, Küche, Nahrung, Bäckerei und Spültechnik informieren. Die Schau findet in der Hansemesse in Schmarl statt. Der Eintritt kostet acht Euro, Besitzer der OZ-Abo-Karte und Fachbesucher zahlen fünf, Azubis drei Euro. In der Messehalle sind viele Veranstaltungen

auf einer Showbühne und in einem Kochstudio geplant. Am Eröffnungstag gibt es Jazz, eine Stollenprüfung für Bäcker, Rock'n'Roll und ein Plattenwettbewerb der Fleischer. An allen Tagen zeigt Deprie seine Pralinen- und Schokoladenherstellung. Geöffnet ist täglich von 10 bis 18 Uhr. Das ganze Programm gibt's unter www.hansemesse.de.



Tobias Zschäbitz mag Espresso am liebsten aus dem Halbautomaten. Den Kaffee gibt er per Hand dazu mit dem kleinen Utensil. Foto: Barbara Hendrich