

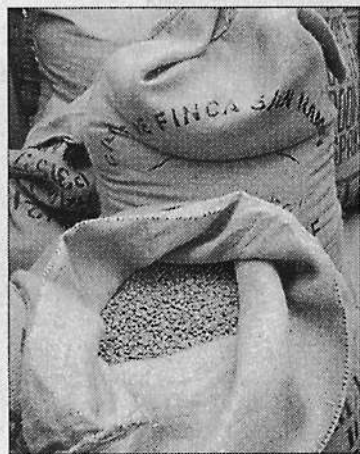
## Gastliche Euregio

Plum's Kaffee ist eine Ikone der Kaffeekultur

# Älteste Rösterei in Privatbesitz

Von Nachrichten-Redakteur  
Rudolf Teipel

**Aachen.** Wenn geröstet wird, duftet es in der Umgebung der Aachener Hanbrucher Straße und des Hammerwegs verführerisch nach Kaffee. Dort ist Deutschlands älteste Kaffeerösterei beheimatet, die zudem noch in Privatbesitz ist.



Säckeweise Rohkaffee wartet in den Lagerhallen des Vogeler-Betriebs auf seine Verarbeitung.

Plum's Kaffee ist im Grenzland nahezu jedem Liebhaber des braunen Getränkes ein Begriff. Die Wenigsten wissen, dass das um 1820 von Xavier Plum gegründete Unternehmen im Besitz der Familie Vogeler ist. Vater Jürgen und Sohn Ralf Vogeler leiten die Geschicke der Firma. Und dies äußerst erfolgreich. In diesem Jahr wurden die Ladenlokale von Plum's Kaffee (Ecke des Aachener Körbergässchens und Am Hof) in die Liste der empfehlenswertesten Einkaufsadressen für Spezialitäten, die das deutsche Gourmet-Zentralorgan – der „Feinschmecker“ – herausgibt, aufgenommen.

Und Spezialitäten gibt es in den Vogeler-Läden zuhauf. Eigene Kaffee-Mischungen wie die „Bremer Mischung“ mild

und kräftig, die „Festtagsmischung“ und auch einen eigenen sortenreinen Brasilien-Espresso „Cerrado“. Das hat seinen guten Grund. Denn das Geschäft mit Espresso, Cappuccino und Latte macchiato boomt. „Derzeit ist der Anteil der Espresso-Kunden bereits höher als der der Kunden für Filterkaffee“, wissen die Vogelers. Und deshalb gibt es für diejenigen, für die Espresso & Co. zum Lifestyle gehören, bei Plum's nicht nur die Software Kaffee, sondern auch die Hardware in Form mannigfaltiger Espresso-Maschinen bis hin zum mehrere tausend Euro teuren Spitzengerät sowie Zubehör wie Geschirr oder Kekse.

Doch die in den Läden der Familie Vogeler erhältlichen Kaffee-Spezialitäten müssen erst einmal produziert werden. Das erfolgt in den Betriebsräumen am Aachener Hammerweg. In gekühlten Lagerräumen lagern bei optimalen Temperaturen die Spitzenkaffees aus aller Welt. Von hier aus finden sie ihren Weg in den großen Verteiler-Silo, der sie den beiden Röstmaschinen zuleitet. Die größte von ihnen schafft 20 Röstungen à 70 Kilo Kaffee, was einer Stundenleistung von rund 350 Kilo feinsten Kaffees entspricht.

Damit lassen sich die Kaffee-Gourmets der Region bestens versorgen. Denn wenn auch die Vogeler-Betriebe gemessen am bundesweiten Markt ein David unter den Goliaths der Groß-Röstereien sind, sind sie im Aachener Raum doch eine Großmacht.

Hier decken sie einen breiten Bedarf in Privathaushalten ab. Und in der Gastronomie wird in den Lokalitäten der Aachener Region zwischen 30 und 40 Prozent Kaffee von Plum's serviert. Das ist ganz im Sinne von Jürgen und Ralf Vogeler, deren Firmen-Philosophie lautet: „Konzentrieren, nicht expandieren“.



Vater Jürgen Vogeler und Sohn Ralf begutachten den gerade frisch gerösteten Plum's Kaffee unmittelbar an der großen Röstmaschine in Aachen.

Fotos: Andreas Herrmann