

Kaffeerösterin mit Leib und Seele

Wenn man mittwochs um die Mittagszeit die Hauptpforte passiert, es nach Kaffee duftet und man von einer netten Dame angelächelt wird, ist Maria Gabler wieder mit ihren Köstlichkeiten da.

Eigentlich ist Maria Gabler schon im Ruhestand. Doch dass sie nun trotzdem wieder wöchentlich den Standort betritt, macht ihr nichts aus. Ganz im Gegenteil: Seit einem Dreivierteljahr bietet sie ihre Kaffeespezialitäten ihren ehemaligen Kollegen in der Markthütte direkt neben der Betriebsfeuerwehr zum Kauf an. Sie ist somit die treueste Seele der Aktion „Continental Is(s)t regional“. Gablers Liebe zu dem beliebtesten Getränk der Deutschen begann schon früh: „Ich kann mich noch gut an meine erste Tasse Kaffee erinnern. Das war zu meiner Kommunion, da war ich zehn Jahre alt“, sagt Maria Gabler. Seitdem war sie passionierte Kaffeegenießerin. 2006 hat sie diese Leidenschaft vertieft und zu Hause die ersten Kaffeebohnen geröstet – in einer einfachen Küchenpfanne. „Wenn man unter ständigem Wenden beobachtet, wie die Bohnen ihre Farbe von grün in gelb, hellbraun und dunklere Brauntöne verändern, der erste „Crack“ stattfindet, die Kaffeebohnen also wie bei der Popcornzubereitung aufpoppen, und der Nervenkitzel, den richtigen Röstgrad zu erreichen, ohne dass die Bohnen anbrennen. Ist das schon etwas Magisches“, schwärmt Gabler von ihrer Leidenschaft.

Vom Liebhaber zum Profi

Aus einer spontanen Aktion wurde eine Passion, die mittlerweile mehr als nur ein Hobby ist. „Man will ständig besser werden und sein Handwerk verfeinern“, sagt sie. So besuchte Maria Gabler Kaffeeseminare und tauschte, nachdem ihr gewerbliche Genehmigungen endlich erlaubten, in ihrem Eigenheim Kaffee zu rösten, die Haushaltspfanne gegen einen professionellen Trommelröster. Mittlerweile veranstaltet „Aromaria“, so der Name von Gablers kleiner Rösterei, im Norden Regensburgs auch Schauröst-Events, bei denen Kleingruppen Einblicke ins Kaffeerösten erhalten. Ihr Hobby hat Maria Gabler nun zu ihrem ersten Coffee Track bewegt, einer Kaffeerese nach Zentralamerika. Anfang des Jahres besuchte die Regensburgerin auf den Spuren der Kaffeebohne Guatemala, Nicaragua und El Salvador. Dort besichtigte sie diverse Verarbeitungsbetriebe und Kaffeeplantagen und erlebte den langen Prozess der Kaffeeherstellung hautnah mit.

In Guatemala durfte sie auch selbst Hand anlegen und half bei der Plantagenarbeit mit. „Es war ein unbeschreibliches Erlebnis mit fabelhaften Eindrücken“, schwärmt Gabler, die sich bei ihrer Reise auch viel zusätzliches Fachwissen und Kniffe aneignen konnte. „Als Kaffeerösterin lernt man nie aus.“ Von diesem Fachwissen und den neuen Erfahrungen können Continental-Mitarbeiter wie gewohnt jeden Mittwoch profitieren. Egal, ob man Kaffee für das Büro oder für zu Hause mitnimmt oder sich einfach nach dem Mittagessen einen schnellen Espresso genehmigt – man merkt und schmeckt, dass Maria Gabler ihre Leidenschaft mit Leib und Seele lebt. Zusätzlich zum Verkaufstag am Standort ist Aromaria auch immer freitags am Bauernmarkt in Donaustauf und samstags am Wochenmarkt in Regensburg am Alten Kornmarkt anzutreffen. Alternativ kann man ihre Kaffeebohnen auch bei der Bäckerei Jobst und der Käseerei Käse Wiese erwerben.

