



DER KAFFEE-ROCKER VOM KALKBERG

EX-MUSIKMANAGER RALF SCHAFFER GIBT SICH SEINEN LEIDENSCHAFTEN HIN. IN BAD SEGEBERG VERWIRKLICHT ER DAS, WAS IHN GLÜCKLICH MACHT: IDEEN ENTWICKELN, HOCHWERTIGEN KAFFEE RÖSTEN, NACHHALTIG ARBEITEN UND GUTES TUN. SEINE VISION: ER WILL DEN KREIS SEGEBERG ZU EINER BUNDESWEIT BEACHTETEN MARKE MACHEN.

TEXT *Harriet Lemcke* • FOTOS *Oliver Reetz*

Ralf Schaffer ist eine One-Man-Show, sprudelt vor Ideen und Erfindergeist. Mit vier Jahren wusste er, dass er Musiker werden will. Mit sieben gründete Ralf seine Band, der er fast 20 Jahre treu blieb. Mit 18 ließ er sich an der ersten Rock-Uni Deutschlands in Hamburg zum Sänger ausbilden, arbeitete für TV-Produktionen, fürs Kino und mit den Rockern der Scorpions bis ein Autounfall die Sängerkarriere beendete. Ralf Schaffer war damals 27. Er fing an, Künstler zu betreuen, organisierte Sponsoren und wurde als Manager weiterempfohlen. Schon bald arbeitete er eng mit Peter Maffay zusammen, die Uni Münster engagierte ihn und mit der Entrée-Stiftung des Udo-Lindenberg Keyboarders Jean Jacques Kravetz förderte Ralf Schaffer benachteiligte Kinder mit musikalischem Talent. Der bullige Zwei-Meter-Mann mit blonder Wallemähne war gut im Geschäft. Mit 45 entschied sich der Tausendsassa, noch einmal ein ganz neues Projekt zu starten. Vor den Toren Hamburgs produziert er hochwertige Kaffeespezialitäten. Die Bohnen röstet er in seiner Big Mama, die derzeit noch in der Garage steht, in Kürze aber ins eigene Geschäft umziehen wird. Damit nicht genug: Ralf Schaffer hat den Aufbau einer starken Regionalmarke zu seiner Mission gemacht.

Ralf, wie wird man vom Musikmanager zum Kaffeeröster?
Ich hatte eine hartnäckige Allergie und konnte die Ursache dafür nicht finden. Nachdem ich fast alles durchprobiert hatte, kam meine Frau auf die Idee, dass es vielleicht am Kaffee liegen könnte. Damals habe ich bis zu anderthalb Kannen Filterkaffee am Tag getrunken. Ich fing an, mir hochwertigen Rohkaffee zu besorgen, legte mir eine Röstmaschine zu und röstete die Bohnen selbst. Dabei habe ich natürlich viel Material verdorben, bis ich den Dreh raus hatte. Mit der ersten Tasse meines richtig gerösteten eigenen Kaffees war ich meine Allergie los. Das ist jetzt zehn Jahre her.

Worauf führst du das zurück – mit dem Wissen von heute?
Genau in dem Moment habe ich mich gefragt, was denn wohl eigentlich dahinter steckt. Ich habe angefangen, im Internet über Kaffee zu lesen, habe mir Bücher besorgt, habe mit Experten gesprochen, Röstereien besucht und mich intensiv mit dem Thema beschäftigt. Fazit: Was die Industrie als Kaffee verkauft besteht aus allem, was man nicht zu sich nehmen sollte. Bei der Industrieröstung wird Kaffee erster, zweiter und dritter Wahl bei gut 450 Grad



»Mit der ersten Tasse meines richtig gerösteten eigenen Kaffees war ich meine Allergie los. Das ist jetzt zehn Jahre her.«



»Gelebte Inklusion und Nachhaltigkeit im Umgang mit Produkten – das ist Kalkberg Kaffee.«

ungefähr 90 Sekunden geröstet. Das hat zur Folge, dass einige Bohnen verkohlt und andere noch gar nicht durchgeröstet sind. Nach dem traditionellen Verfahren, welches kleine Röstereien weltweit anwenden, wird hochwertiger Kaffee bei 200 Grad für etwa 20 Minuten schonend und gleichmäßig durchgeröstet. Ich selbst gehe mit der Temperatur noch einmal ein wenig runter und schlage das bei der Zeit drauf. Ergebnis ist ein Kaffee, von dem man so viel trinken kann, wie man möchte, ohne dass es negative Folgen hat.

Ich habe dann für mich festgestellt, dass ich mich mit Kaffee beschäftigen möchte und auch ein Stück weit für Aufklärung sorgen möchte. Das geht los bei der Qualität und der Wirkung – immerhin ist richtig gerösteter Kaffee extrem magenschonend, krebsvorbeugend und konzentrationssteigernd – bis hin zu der Tatsache, dass auf vielen

Plantagen weltweit Kinder arbeiten müssen. Wenn ich im Laden zwei Pfund vermeintlich guten Kaffees für je 3 Euro 99 kaufe, dann verdient der Staat daran 2 Euro 19 plus Mehrwertsteuer. Nun muss ich kein Genie sein, um mir überlegen zu können, dass bei dem Geld, was nach Abzug der Steuern übrigbleibt, eine nachhaltige Produktion unmöglich ist.

Das Thema Nachhaltigkeit ist dir sehr wichtig, oder?

Auf jeden Fall. In meinem eigenen Laden wird die Produktion gläsern sein. Die Leute können mir beim Kaffeerösten zuschauen, Fragen stellen und bekommen alle Informationen. Außerdem werde ich ausschließlich benachteiligte oder gehandicapte Mitarbeiter beschäftigen. Gelebte Inklusion und Nachhaltigkeit im Umgang mit Produkten – das ist Kalkberg Kaffee.



»Mich reizt auch die Möglichkeit, später einmal in die Länder zu reisen, in denen der Kaffee produziert wird, und dort direkt auf den Plantagen dazu beizutragen, dass sich Dinge ändern. Vielleicht werde ich eine Stiftung gründen. Das ist schon sehr lange mein Wunsch.«

in dieser Region etwas schaffen, was es hier noch nicht gibt. Bad Segeberg liegt im Dreieck zwischen Hamburg, Lübeck und Kiel. Wer an Bad Segeberg denkt, denkt an ein großes Möbelhaus und die Karl-May-Festspiele. Außer diesen beiden Unternehmen gibt es nichts, womit sich die Region rund um die Stadt identifizieren kann. Alle Menschen kennen aber den Kalkberg. Deshalb habe ich vor, die Region unter der Dachmarke Kalkberg zu vermarkten. Mit dem Slogan: So schmeckt Segeberg. Damit möchte ich den Menschen in der Region einen Bezug geben und ein Wir-Gefühl schaffen. Wir nutzen dabei den allgemeinen Trend zu regionalen Produkten und das steigende Bewusstsein der Menschen für Qualität aus dem eigenen Umfeld. Starten wird »Kalkberg – so schmeckt Segeberg« mit der Untermarke Kalkberg Kaffee. Sie steht für hochwertigen und schonend selbstgerösteten Kaffee und jede Menge Kaffeeprodukte wie handgemachte Pralinen, meine schon jetzt extrem beliebte Kaffee-Essenz, für erlesene Liköre aus Kaffee und vielen weiteren Produkten. Der nächste Schritt sind dann weitere regionale Produkte unter der Dachmarke. Mit den Lieferanten führe ich schon intensive Gespräche.

Was ist dir bei der Auswahl der künftigen Markenpartner wichtig?

Ich suche immer Menschen, die so ticken wie ich. Sie müssen für das brennen, was sie tun. Ich habe zum Beispiel eine Dame gefunden, eine gelernte Industrieschokoladenmeisterin, die in ihrer Manufaktur großartige Dinge aus Schokolade produziert. Sie wird zum Beispiel nach meinen Vorgaben und mit meinen Kaffeeprodukten die Pralinen für die Marke Kalkberg Kaffee herstellen. Mir ist wichtig, dass Menschen nach einer Philosophie arbeiten. Ich selbst habe auch noch einmal ein Röstseminar besucht und mir den Feinschliff geholt. Meine Lehrerin in Stendal hat das Rösten von einer Kaffee-Koryphäe in Wien gelernt.

Wie viele Sorten Kaffee wird es bei dir geben?

Starten werde ich mit zehn Sorten normalen, sortenreinen Kaffees. Normal heißt in diesem Falle, dass der Preis für den Verbraucher in einem normalen Rahmen liegt. Ich werde auch drei Raritäten anbieten, die preislich in einem deutlich höheren Segment liegen. Der ist für Menschen gedacht, die sich gelegentlich ein halbes Pfund Kaffee für ca. 30 Euro leisten können und wollen. Wenn das gut anläuft, werde ich die Sortenanzahl erhöhen. Da es insgesamt 6000 Sorten Kaffee auf der Welt gibt, ist ausreichend Luft nach oben.

Woher beziehst du deinen Kaffee?

Einen Teil des Kaffees kaufe ich bei einem Lieferanten in Hamburg ein. Einen weiteren Teil beziehe ich direkt von den Plantagen. Unser Investor stammt aus einer alten Kaffeefamilie und hat familiäre Bande unter anderem zu Plantagen in Mexiko. Auf diesen wird ganz traditionell angebaut und geerntet. Das ist nicht mit industrieller Kaffeeproduktion vergleichbar. Das Ergebnis ist der beste biologische Kaffee, den man sich vorstellen kann. Zusätzlich beziehe

Gibt es besondere Voraussetzungen, die zu beachten sind?

Wenn man gehandicapte Menschen beschäftigen möchte, wird immer nach Aktenlage entschieden. So muss derjenige zu mindestens 50 Prozent behindert sein. Der künftige Arbeitsplatz, die Immobilie wird begutachtet und anhand dessen werden die Voraussetzungen für eine Beschäftigung definiert. Als Arbeitgeber muss ich diese dann umsetzen, um eine Unterstützung für mein Projekt zu bekommen.

Nun möchtest du ja nicht einfach nur wie seit zehn Jahren Kaffee rösten. Du hast ja noch deutlich mehr vor, nämlich den Aufbau einer kompletten Regionalmarke. Kalkberg wird sie heißen. Was sind deine Pläne?

Der wichtigste Schritt war, dass ich mir diese Marke geschützt habe. Bad Segeberg gibt es seit dem 12. Jahrhundert und seit 60 Jahren pilgern Hunderttausende Menschen pro Jahr zu den Karl-May-Festspielen. Umso mehr hat mich verwundert, dass noch niemand auf die Idee gekommen ist, sich die Marke Kalkberg schützen zu lassen. Ich möchte

»Ich bin überzeugt davon, dass die Marke Kalkberg – so schmeckt Segeberg sehr groß wird und auch über die Kreisgrenzen hinweg Verbreitung findet.«

Ich Kaffee von zwei kleinen Plantagen in Südost-Asien. Damit unterstütze ich zum einen ein Projekt für Frauen in Indonesien und zum anderen ein Projekt zum Schutz der Orang-Utans. Meinen Kaffee verkaufe ich ausschließlich sortenrein. In Supermärkten und den meisten Handelsunternehmen findet der Verbraucher ausschließlich einen Blend aus verschiedenen Kaffeesorten unterschiedlicher Qualität, die dann miteinander geröstet und gemahlen werden. Das wird es bei mir ebenso wenig geben wie mit Plastik ausgeschlagene Papiertüten für den Verkauf. Auch hier gehe ich komplett ökologisch an die Sache ran und verkaufe Kaffee ausschließlich in Pfanddosen.

Wenn du jetzt ein wenig in die Zukunft spinnst, wo siehst du dich dann im Jahr 2019? Wirst du dann der Manager einer starken Dachmarke »Kalkberg – so schmeckt Segeberg« sein und darunter eine Markenfamilie regionaler Produkte entwickelt haben?

So wird es sein. Darum werde ich gar nicht herumkommen, denn irgendjemand muss den Job ja machen. (lacht) Ich bin überzeugt davon, dass die Marke »Kalkberg – so schmeckt Segeberg« sehr groß wird und auch über die Kreisgrenzen hinweg Verbreitung findet. Von mir wird es ganz klare Auflagen geben, um die Qualitätsstandards sicherzustellen. Auch werde ich jeden, der unter der Marke Kalkberg Kaffee eine Kaffeerösterei eröffnen möchte, selbst ausbilden. Grund ist, dass ich anders röste als andere dies tun. Mir ist außerdem wichtig, dass in allen Filialen, die es in Zukunft geben wird, mit gehandicapten Menschen gearbeitet wird.

Du hast einen Investor gefunden, der deine Idee fördert, du hast bereits Produkte für die Marke Kalkberg Kaffee entwickelt und du hast neben Lieferanten und Geschäftspartnern auch schon diverse Kunden gewonnen, die bereits jetzt darauf warten, von dir beliefert zu werden. Wie schafft man das alles? Hattest du Helfer?

Ich hatte einen Helfer, meine Frau. Wir sind ein eingespieltes Team. Meine Frau ist Künstlerin. Sie designt und versteht auch meine schrägen Gedanken. Wenn ich etwas skizziere, ist sie eine von wenigen, die genau weiß, wie ich das meine. Sie hat das gesamte CD (Corporate Design – Anm. d. Red.) umgesetzt. Mein riesiger Vorteil ist, dass ich ein

sehr großes Netzwerk habe. Aus meiner Zeit als Sänger und Musikmanager kenne ich wahnsinnig viele Menschen aus verschiedensten Bereichen, die ich auch gezielt ansprechen kann. Darüber hinaus nutze ich soziale Netzwerke sehr intensiv. Ich möchte alle Schritte beim Aufbau meines Unternehmens gläsern machen und schreibe auch, wenn mal etwas total mies läuft. Die Resonanz ist beeindruckend und allein darüber habe ich schon viele Kunden und Geschäftspartner gewonnen.

Seit fast einem Jahr bist du Vollzeit mit deinem Projekt beschäftigt. Wie finanzierst du dich in der Zwischenzeit?

Das ist eine sehr gute Frage. Bevor ich mit meinem Markenprojekt gestartet bin, war ich als Berater und Koordinator für eine Hamburger Aktiengesellschaft tätig. Dort habe ich ein gutes Honorar in Rechnung stellen können. Allerdings warte ich noch auf eine nicht unerhebliche Summe bislang unbezahlter Rechnungen, was sehr unerfreulich ist und die Sache doppelt schwer macht. In den vergangenen Monaten haben wir uns daher ausschließlich aus Rücklagen finanziert. In solchen Phasen muss man durchhalten und es wirklich wollen. Ich habe mich konsequent für diesen Weg entschieden und mir die Wahl nicht gelassen. Natürlich werde ich auch künftig noch mit zum Beispiel Peter Maffay arbeiten, aber es steht nicht mehr im Vordergrund. Diese klare Kante war ein wichtiges Signal an mich selbst, mich jetzt voll auf dieses Projekt zu fokussieren und zu konzentrieren.

Wie viele Stunden arbeitest du?

Nicht mehr so extrem wie früher, aber immer noch viel. Früher habe ich mich komplett prostituiert – mit der Folge, dass ich einen Tinnitus hatte, einen Hörsturz bekam und erst mal für eine Weile gar nicht mehr arbeiten konnte. Daraus habe ich gelernt. Heute nehme ich mir bewusst Auszeiten und achte auf eine Balance. Immerhin bin ich meine wichtigste Ressource. Wenn meine Energie weg ist, dann ist da nichts mehr, was ich einsetzen kann.

Hast du außer Kaffee und Musik noch weitere Leidenschaften?

Ich bin chronisch neugierig. Das ist die größte Leidenschaft, die man als Mensch haben kann. Meine Neugierde hat dazu geführt, dass ich in meinem Leben schon ganz viele Erfindungen gemacht habe. Nach dem Ende meiner Musikerkarriere habe ich mir andere Medien gesucht, um mich kreativ auszudrücken. Ich habe Unmengen an Gebrauchs- und Geschmacksmustern angemeldet.

Hast du ein Beispiel für eine Erfindung?

Ich koche für mein Leben gern. Dabei hat mich total genervt, dass beim Kochen immer der Topfdeckel irgendwie im Weg ist. Mit ein paar Ingenieuren habe ich also einen Deckel mit Halterung entwickelt, so dass man diesen am Topf oder an der Pfanne befestigen kann. Damit kann man den Deckel in verschiedenen Stufen offen stehen lassen. Für diese Entwicklung habe ich auch Preise gewonnen.



Wenn mich ein Problem beschäftigt, dann muss das raus aus meinem Kopf und ich suche eine kreative Antwort darauf.

Wie beantwortest du die Frage danach, was du beruflich machst? Wie siehst du dich selbst? Als Daniel Düsentrieb, Unternehmer, Kreativer...?

Das ist in der Tat schwer. Auf meiner neuen Visitenkarte habe ich jetzt das erste Mal eine Bezeichnung für mich. Darauf steht Inhaber. Bisher hatte ich nie eine Antwort, wenn mich jemand gefragt hat, was ich eigentlich bin. Ich bin in jede kreative Richtung kreativ und mache wahnsinnig viel.

Bist du mit deiner Idee, die Marke Kalkberg auf- und auszubauen, vielleicht am Ziel deiner langen kreativen Reise angekommen? Das Projekt hat ja unendlich viel Potenzial, um dich die nächsten 20 Jahre zu beschäftigen...

Ja und nein. Ja genau aus dem Grund, dass es so viel Potenzial hat. Es dürfte nicht einfach nur fertig sein. Das

wäre gefährlich, weil mir zu langweilig. Kalkberg hat genug Potenzial, um sich in ganz viele Richtungen zu erweitern. Mich reizt auch die Möglichkeit, später einmal in die Länder zu reisen, in denen der Kaffee produziert wird und dort direkt auf den Plantagen dazu beizutragen, dass sich Dinge ändern. Vielleicht werde ich eine Stiftung gründen. Das ist schon sehr lange mein Wunsch.

— Wer Ralf Schaffer trifft, der kann gar nicht anders, als diesen großen Wikingertypen direkt ins Herz zu schließen. Sein Ideenreichtum ist ansteckend und er hat die Fähigkeit, Menschen für Visionen und Konzepte zu begeistern. Ganz nebenbei braut er tödlich leckere Kaffee-Essenz, welche nicht nur als Topping auf Eis ein gehöriges Suchtpotenzial hat. Auch die Liköre aus dem Hause Schaffer sind einzigartig und ein sicherer Geheimtipp. www.kalkbergkaffee.de