

Wussten Sie, dass es in Alling ...

... interessante Unternehmen gibt, die oftmals nicht für alle Bürger*innen präsent oder sichtbar sind, oder für die sich nicht erschließt, was sie eigentlich tun? Heute stellen wir die **Spezialitätenkaffeemanufaktur „diekleinebohne“** vor. Wir haben mit dem **Inhaber Marcel Wöhrle** gesprochen. Alle Interviews können Sie auf unserer **Homepage** unter **„Aktuelles aus Wirtschaft & Gewerbe“** nachlesen. Haben Sie eine Idee, welches Unternehmen oder welche Persönlichkeit einmal vorgestellt werden sollte, oder möchten Sie Ihr eigenes besonderes Unternehmen vorstellen? Vorschläge gerne an **Andrea Binder**, Tel. 379490-151, E-Mail: binder@alling.de).

Hans Schröder, Mittelstands- und Gewerbereferent

1. Wie heißt das Unternehmen? Wer führt es?

Die soziale Spezialitätenkaffeemanufaktur diekleinebohne wird von mir, Marcel Wöhrle, als Einzelunternehmen geführt.

2. Wie lange gibt es Ihr Unternehmen? – Wie ist die Geschichte des Unternehmens?

Ich beschäftige mich seit vielen Jahren leidenschaftlich mit dem Rösten und der Zubereitung von Kaffee. Bereits 2016 stand das Konzept für eine soziale Kaffeemanufaktur. Meine Frau Amelie hat unser Logo und das Produktdesign entworfen. Eine von Hand gestempelte Kaffeepflanze soll auf den ersten Blick zeigen: Guter Kaffee beginnt mit der Pflanze auf der Plantage und die gesamte Wertschöpfungskette hat ganz viel mit Handarbeit zu tun. Die Idee war geboren und ruhte vorerst, denn unsere beiden Töchter kamen auf die Welt. 2020 haben uns dazu entschieden, unser Konzept umzusetzen.

3. Was stellt Ihr Unternehmen her?

Wir rösten ausschließlich Spezialitäten-Rohkaffees, die beim Q-Grader Cupping – einer offiziellen Qualitätskontrolle für Spezialitätenkaffee – Top-Bewertungen erreicht haben. Wir arbeiten mit außerordentlich professionellen Kaffeefarmen zusammen. Von der Kultivierung der Kaffeepflanzen, über das Pflücken der Beeren bis zur Aufbereitung und teilweise sogar dem Export des Rohkaffees findet alles auf der Plantage statt. So erzielen die Bauern einen ordentlichen Abgabepreis und die Qualität bleibt über Jahre hinweg hoch. Wir wollen einen Beitrag für die Gesellschaft in den Anbauländern unserer Kaffees leisten. Nicht durch Spenden, die oft durch Korruption an der falschen Stelle versickern, sondern durch eine wirtschaftliche Zusammenarbeit auf Augenhöhe.

Wir rösten unseren Rohkaffee handwerklich in einer befreundeten Rösterei in München. Hierbei achten wir darauf, den Kaffee ausgewogen und nicht zu dunkel zu rösten. Schließlich wollen wir erreichen, dass unsere Kaffeeliebhaber die bereits im Rohkaffee angelegten Aromen herausschmecken können.

Nach dem Rösten wird der Kaffee in den Ebersberger Werkstätten (Werkstatt für behinderte Menschen) verpackt und abgefüllt. Jede Tüte trägt ein individuell von Hand gestempeltes Logo. Per QR-Code lässt sich die passende Zubereitungsanleitung für die eigene Kaffeemaschine abrufen. Die Zusammenarbeit



„Wir lieben Kaffee. Und wir wollen Gutes tun“ – Marcel Wöhrle und seine Frau Amelie unterstützen soziale Projekte in ihrer kleinen Kaffeemanufaktur – vom Anbau bis zum Verkauf.

mit den Ebersberger Werkstätten macht großen Spaß und wir sind begeistert vom Qualitätsanspruch und der Genauigkeit der Beschäftigten. Gemeinsam mit den Beschäftigten in der Werkstatt führen wir spannende und innovative Arbeiten durch. Wir möchten in den kommenden Monaten mit einer weiteren Werkstatt im Landkreis Fürstfeldbruck die Zusammenarbeit starten, um die Transportwege kurz und den Kaffee möglichst frisch zu halten.

4. Wer und wo sind Ihre Kunden?

Kaffee wird hauptsächlich vor Ort gekauft. Das ist schon allein aus ökologischen Gründen gut so. Wir beliefern derzeit ca. 35 ausgewählte Supermärkte sowie Hof- und Dorfläden in und um München. Barbara und Jakob vom Hühnerhof Kiemer in Alling waren übrigens unsere ersten und tatkräftigsten Unterstützer. Da wir bisher im Landkreis Ebersberg gewohnt haben, sind dort auch viele unserer Kunden. In Alling ist unser Kaffee neben dem Hühnerhof Kiemer auch bei Rewe erhältlich. Über das Brucker Netz oder unseren Onlineshop diekleinebohne.de kann unser Kaffee bequem online bestellt und anschließend an die Haustür geliefert werden.

5. Wie viele Mitarbeiter beschäftigt Ihr Unternehmen? Sind Allinger sind darunter?

Neben den Beschäftigten in der Werkstatt arbeiten derzeit meine Frau und ich an unserem Projekt.

6. Bieten Sie Arbeitsplätze an? An wen können sich Interessierte wenden?

Wir suchen derzeit, neben Lagerflächen in und um Alling, Unterstützung für die Logistik (m/w/d). Falls das für jemanden interessant klingt, freuen wir uns auf einen Anruf unter 08121/999 7049 oder eine Mail an marcel@diekleinebohne.de.

7. Was gefällt Ihnen/gefällt Ihnen nicht am Standort Alling?

Meine Frau Amelie kommt ursprünglich aus Alling und ein großer Teil unserer Familie sowie des Freundeskreises wohnt in der Gegend. Im März ziehen wir nun auch privat nach Alling und freuen uns schon sehr, wieder so nah bei der Familie zu wohnen. Uns gefällt besonders die Natur und die kurzen Wege zu den Seen.

Das Interview führte Andrea Binder.