

Macheiners eröffnen das „220° Nonntal“ in ehemaliger Motorenwerkstatt:

Eine Bühne für den Kommunikator

„Kaffee ist für uns eines der wertvollsten Naturprodukte, dem wir, wie auch der Arbeit, die dahintersteckt, sehr großen Respekt zollen. Deshalb war es uns von Anfang an ein großes Anliegen, die ganze Produktkette vom Anbau und der Ernte bis hin zur Röstung und Zubereitung zu erforschen, und diese Erfahrungen und Wertschätzung auch an unsere Kunden weiterzugeben!“

Das ist Margret und Alois **Macheiner** gelungen, denn seit sie 2008 das „220°“ in der Chiemseegasse eröffneten – der Name weist auf die Rösttemperatur hin –, gibt es wohl kaum einen Gast, bei dem sie die Leidenschaft zur grünen Bohne noch nicht entfacht hätten.

Bei den Makeinern ist der Funke auf einer Reise nach Guatemala 2007 übersprungen. Nach einem Besuch einer Kaffeeplantage fassten die Quereinsteiger – er war Lebensmitteltechniker in einem großen Konzern und sie studierte Politikwissenschaften – kurzerhand den Entschluss, der globalisierten Stresswelt den Rücken zu kehren und mit einem eigenen Café neu durchzustarten.

Mut, der sich auszahlt, denn schon fünf Jahre danach eröffneten sie in Maxglan im ehemaligen Noppingerwirt ein Rösthaus. „Wir haben den Kaffee teilweise schon in unserem privaten Keller zwischengelagert und auch der Ladenröster in der Chiemseegasse war für die



☺ Genuss für Gaumen und Auge: Die Makeinern eröffnen am 15. Mai das „220° Nonntal“.

Eigentümer G. Reinthaler freut sich über die neuen Mieter und ihren ausgezeichneten Geschmack. ☺



TINA LASKE

Salzburger Nockerln

Produktion nicht mehr ausreichend. Also haben wir uns entschlossen, auf einen 25 Kilo Röster, mit einem von jungen Tirolern eigens entwickelten Temperaturkontroll-Programm, aufzurüsten.“ Mittlerweile rasseln durch den Röster Bohnen aus Äthiopien, Kenia, Nicaragua, Brasilien, Kolumbien, Guatemala oder Sumatra, die von den Makeinern bzw. in Kooperation mit Spezialhändlern direkt

bei den Kaffeebauern ausgewählt werden! „Die verschiedenen Sorten werden dann an ausgewählte Betriebe, die wie wir für Kaffee brennen, verkauft“, betonen die Experten, die ihr kleines Imperium nun schon wieder erweitern.

Seit letztem Herbst verwandeln sie die ehemalige Elektromotorenwerkstatt **Matschl** in ein weiteres 220°. Dass sie sich dabei, wie auch beim Kaffee, nur auf die besten Partner verlassen, versteht sich von selbst. Während die Firma **Stockinger & Reinthaler** (Georg Reinthaler gehört auch das Gebäude) für die bauliche Sanierung zuständig ist, setzten die Makeinern beim Interieur einmal mehr auf die Wiener Designagentur **Riebenbauer**, die sich auf das Wesentliche konzentriert und so das Produkt in den Vordergrund stellt. Insofern wird eine weiße, mit Messing eingefasste Siena-Kalksteinbar dem „schwarzen Gold“ eine würdige Bühne bieten. Rundherum reihen sich dunkelblaue Samthocker bzw. kleine Tische, von denen aus man dem Barista bei der Zubereitung von Espresso, Cappuccino und Co. auf die Finger schauen kann. Im Garten gibt es keine fixe Tischordnung, vielmehr



Fotos: Markus Tschopp

kann man sich rund um einen Brunnen aus Nero Assoluto-Granit auf Hockern und Sesseln platzieren. Die Wände und Kastenfenster wurden lediglich sanft saniert, um das Ursprüngliche, das Puristische dieser alten Werkstatt zu erhalten. „Wir wollen einen Ort der Begegnungen und Beziehungen schaffen mit dem Kaffee als Hauptdarsteller und Kommunikator!“

Eine Philosophie, die auch die nächste Generation im Herzen trägt. Tochter Katharina arbeitet bereits seit drei Jahren im Betrieb mit und Sohn Lukas widmet sich nach seinem Lebensmittel- und Biotechnologie Studium an der Boku seiner Doktorarbeit, natürlich zum Thema Kaffee.



☺ Auch das Herz der Next Generation schlägt für Kaffee: Katharina und Lukas Makeiner mit Mitarbeiterin Alina in der Chiemseegasse.