

Aus der alten Werkstatt wird ein Kaffeehaus

Margret und Alois Macheiner wollen ein zweites „220 Grad“-Café eröffnen. Selbst beim Verlängerten könne man viel falsch machen.

ANGELIKA WIENERROITHER

SALZBURG-STADT. Licht fällt durch die riesigen Fenster, die Kette eines Hebekrans schwankt sanft hin und her. Der Holzboden ist fast schwarz und uneben. Unzählige Male sind die Arbeiter der Matschl Elektromotorenwerkstatt über das Holz gegangen.

Ab April 2018 soll es hier, in der Nonntaler Hauptstraße 9a, nach Kaffee duften. Margret und Alois Macheiner eröffnen ein zweites „220 Grad“. Das erste Café in der Chiemseegasse ist sehr gut besucht. „Wir wollen das

„Unsere Gäste sollen miterleben, wie ihr Kaffee zubereitet wird.“

Alois Macheiner, „220 Grad“

Werksgebäude verfeinern, aber nicht verändern“, sagt Margret Macheiner. Der Hebekran etwa darf bleiben. In die Mitte des Lokals entstehe eine große Kaffeebar, die Kunden könnten den Baristas zusehen. „Unsere Gäste sollen miterleben, wie ihr Kaffee zubereitet wird“, sagt Alois Macheiner. Im Idealfall wenden die Kunden ihr Wissen zu Hause oder im Büro an – und reden darüber.

Im „220 Grad“ in Nonntal solle eine große Gemeinschaft entstehen, der Kaffee solle Kommunikator sein. „Wenn wir über den Verlängerten erzählen, dann hören auch die Nachbartische zu.“

Ein Verlängerter sei das gängige Getränk in Österreich. Doch die beiden gebürtigen Lungauer meinen, dass er vielerorts falsch zubereitet werde. „Die meisten lassen eine doppelte Menge Wasser durch das Kaffeemehl, das laugt den Kaffee aus und löst Stoffe, die man nicht haben will.“ Der Verlängerter schmecke dann bitter. Die „220 Grad“-Lösung: einen Espresso zubereiten – und ein Kännchen heißes Wasser daneben hinstellen.

300.000 Euro investieren die beiden in ihr neues Lokal. Auch in den versteckten Hof hinter der Motorenwerkstatt wollen die zwei Lungauer Tische stellen. Die Gäste hören dann den Hellbrunner Bach, der daneben fließt.

Das Paar betreibt bisher zwei „220 Grad“: das Café in der Chiemseegasse und die Rösterei in Maxglan. Zehn Mitarbeiter arbeiten in der Altstadt, zehn neue im Nonntal, und sie beide verkaufen Kaffee in der Rösterei.

Wenn Margret und Alois Macheiner nicht gerade reisen: In Sumatra besuchen sie bald Kaffeebauern, die nur kleine Mengen produzieren. „Es ist uns wichtig, die Leute kennenzulernen, die unseren Kaffee anpflanzen“, sagt Margret Macheiner. Die Qualität in der Tasse hänge stark von der Bohne ab. Wie sei bei all dem noch Zeit für ein zweites Café haben? Es sei wichtig, in Bewegung zu bleiben. Kaffee sei perfekt dafür. „Aus Kaffeebohnen kann man sehr viel herauskitzeln.“



Margret und Alois Macheiner im neuen „220 Grad“-Gebäude. BILD: SN/AWI

Daten und Fakten „220 Grad“ und das Nonntal

Margret und Alois Macheiner betreiben unter dem Namen „220 Grad“ ein Café in der Salzburger Altstadt und eine Rösterei in Maxglan. Im April soll ein weiteres Café folgen.

Die Wahl fiel auf das Nonntal: In der Nonntaler Hauptstraße 9a reparierte A. Matschl früher Motoren. Seit zehn Jahren stehen die Räume aber immer wieder leer.



Im alten Werksgebäude wird schon bald Kaffeeesgeschirr klimpern.

BILD: SN/WIENERROITHER