

VON BOHNEN UND BILDUNG

Zwei Standorte, sieben Mitarbeiter und die vier Säulen Rösterei, Akademie, Maschinenverkauf und Werkstatt. Geschäftsführer Marko Eschelbach hat mit seiner Caffewerkstatt in Osnabrück eine feste Institution geschaffen. Nach der kürzlich eröffneten Kaffeeschule folgt nun das nächste Projekt. Wir wissen mehr. | Kristina Bomm

Lotter Straße 117, Osnabrück: Hinter dem frisch freigelegten Ziegelwerk steckt ein Gebäude mit Geschichte. Wo bis vor Kurzem noch ein Hi-Fi-Laden ansässig war, röstet heute Marko Eschelbach seine Bohnen und gibt Kaffeekurse. Vor der Eröffnung im November 2024 – beim Durchforsten der alten Bauakten – stieß der Osnabrücker auf ein vergilbtes Foto, vermutlich aus den 1950er-Jahren. Darauf zu sehen: ein Reklameschild mit Kaffeelogo über der Haustür. Er recherchiert. Eschelbach fand heraus, dass in dem Gebäude bis kurz nach dem Zweiten Weltkrieg ein Kolonialwarenladen Kaffee verkaufte – womöglich sogar vor Ort röstete. Diese Entdeckung fiel mitten in die Umbauphase: Putz runter, Ziegel frei, ein 150 Jahre alter Baukörper, den das Team in Eigenleistung wieder aufleben ließ. In diesem Moment „schließt sich der Kreis“ für Eschelbach. „Aus einem ehemaligen Kaffeeladen haben wir wieder einen sichtbaren Ort für Bohnen und Handwerk gemacht.“ Nachdem sein Laden an der Lotterstraße 121 – in direkter Nachbarschaft – aus allen Nähten platzte, nutzte Eschelbach die Chance, seine Caffewerkstatt zu erweitern und sich noch professioneller aufzustellen. In Hausnummer 117 findet nun nicht nur eine größere Röstmaschine Platz, sondern auch eine hochmodern ausgestattete Kaffeeschule.

Vom Erzieher zum Gastro-Unternehmer. Eschelbach ist gelernter Erzieher, rutschte aber schon mit Anfang 20 in die Gastronomie. „Meine erste Wohnung lag über einer Kneipe. Während meiner Ausbildung jobbte ich dort an der Theke“, erzählt er. Anschließend blieb er der Branche treu, eröffnete eine Cocktailbar, veranstaltete Events mit bis zu 2.000 Gästen und baute sich mit den Jahren eine Künstler- und Eventagentur auf. Eine Chance am Bahnhof schärfte Eschelbachs Unternehmmergeist früh: Im linken Flügel des Osnabrücker Hauptbahnhofs übernahm er vor der Jahrtausendwende einen kleinen Ladenraum und stellte dort einen Suppenimbiss auf die Beine.



[1]

[1] Kam über viele Umwege in die Kaffeebranche: Marko Eschelbach. Er gründete 2012 die Caffewerkstatt in Osnabrück. Bevor er Röster wurde, richtete der gelernte Erzieher unter anderem Caterings aus und veranstaltete Events.

Foto: CB / Kristina Bomm 2025

Als die Bahn den Seitenflügel renovierte, war Schluss. „Nachdem der Bahnhofsbäcker in den vorderen Bereich zog, war der linke Seitenflügel wie ausgestorben. Also gab ich den Suppenladen wieder auf“, berichtet der Unternehmer.

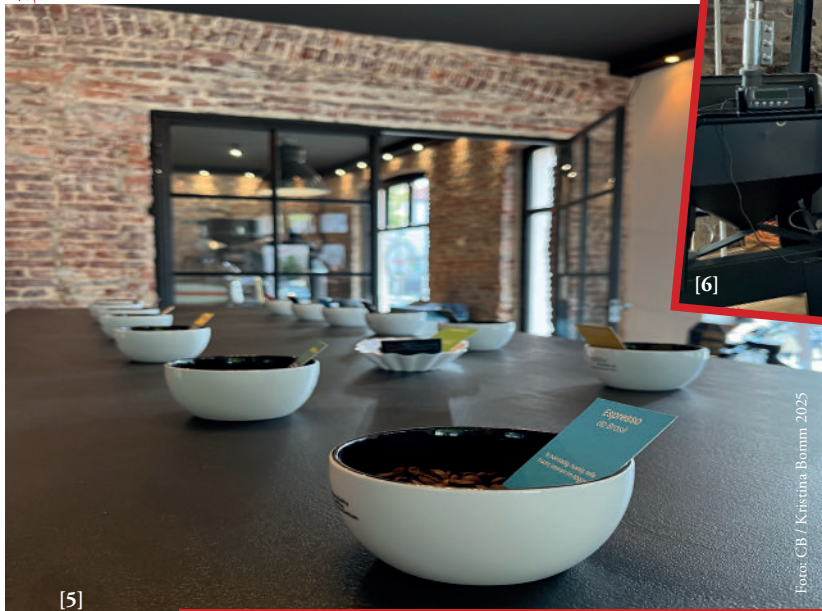
Hartes Catering-Business. Kurz danach stellte sich der nächste Anruf als Karriereweiche für Eschelbach heraus: Ein befreundeter Tour-Techniker benötigte am Wochenende dringend ein Catering für die Crew der Sesamstraße. Eschelbach sprang ein – und kochte sich in die Tour-Szene hinein. „Ich wurde weiterempfohlen. Zwischen 2000 und 2007 versorgte ich daraufhin Produktionsteams und Acts wie Britney Spears, Snoop Dogg und Usher mit bis zu 400 Essen am Tag – ein irrer Ritt“, erinnert er sich. Um diese Mengen zu stemmen, legte sich der geborene Nottulner eine Profiausstattung zu. Über Kleinanzeigen kaufte er die komplette Einrichtung einer insolventen Fleischerei, baute Geräte auseinander, setzte sie instand und verkaufte Überzähliges weiter. „Ich lernte Technik von Grund auf neu kennen. Nur bei Kaffeemaschinen blickte ich anfangs nicht durch“, sagt er lachend. Am Ehrgeiz gepackt, fuhr Eschelbach nach Italien, schaute Herstellern über die Schulter und vertiefte sich in Vollautomaten und Siebträgermaschinen. Dieses Technikverständnis wurde später zur DNA der Caffewerkstatt. Irgendwann war das Tourleben für Eschelbach ausgereizt: 20-Stunden-Tage, ständige Ortswechsel, schlaflose Nächte: „Ich wachte auf und wusste nicht, in welcher Stadt ich bin.“ Der Caterer stieg aus, wollte stattdessen sesshaft werden – und begann, für einen großen italienischen Hersteller Siebträgermaschinen in Osnabrück zu warten und zu verkaufen. „2012 fand ich einen kleinen Laden in der Lotter Straße 112 – der Startpunkt der Caffewerkstatt.“

Wachsen, wenn's eng wird. Die Caffewerkstatt wächst schrittweise – immer dann, wenn Prozesse an räumliche Grenzen stoßen. Zuerst startete Eschelbach auf 30 Quadratmetern – mit Reparaturen und dem Vertrieb von Siebträgern. Auch Kaffee verkaufte er schon damals, zunächst jedoch als Lohnröstung von Kollegen. 2015 folgte der Umzug nur ein paar Häuser weiter in die Lotter Straße 121. Damit vergrößerte sich Eschelbach auf rund 85 Quadratmeter. Der Raum bot genug Platz für einen Sechskilo-Shopröster, auf dem der Geschäftsführer nun selbst rösten konnte. Parallel bot er Kurse rund um Kaffee an. Mit den Jahren und zunehmendem Erfolg wurde es im Laden erneut eng. 2017 fiel intern die Entscheidung: größere Fläche oder Teil-Auslagerung. „Ich beobachtete den Immobilienmarkt in Osnabrück genau, doch Mietangebote in der Innenstadt oder im Industriegebiet kamen für mich nicht infrage. Langsam, aber sicher verzweifelte ich und spielte sogar schon mit dem Gedanken, neu zu bauen.“ Dann die Wende: Nur wenige Hausnummern weiter wurde ein Ladengeschäft frei.



[2+3] Im November 2024 eröffnete die Caffewerkstatt ihr Geschäft an der Lotter Straße 117 – nur wenige Meter vom Hauptstandort mit der Hausnummer 121 entfernt. Die neuen, 180 Quadratmeter großen Räumlichkeiten beherbergen Produktion, Akademie und Showroom. [4] Kursteilnehmer haben ihren eigenen Arbeitsplatz – ausgestattet mit professioneller Siebträgermaschine, innovativem Filterequipment und mehr.





[5]

Foto: CB / Kristina Böhm 2025



[6]

Foto: CB / Kristina Böhm 2025



[7]

Foto: CB / Kristina Böhm 2025

[5] Erwa 14 Sorten Röstkaffee führt die Caffewerkstatt im Portfolio, darunter gleichermaßen Blends wie Single Origins. „Uns ist Transparenz wichtiger als Siegel, deren Bedeutung und Vorgaben nie ganz klar definiert sind“, sagt Inhaber Eschelbach. [6] Ferrari unter den Röstmaschinen – so bezeichnet der Caffewerkstatt-Geschäftsführer seinen modernen Probat-Röster. [7] Rund zehn Tonnen Röstkaffee verarbeitet die Caffewerkstatt pro Jahr.

Langwieriger Umbau. 2023 begann der Umbau-Marathon von fast 15 Monaten – „viel in Eigenleistung, weil Handwerker rar und teuer sind“, seufzt Eschelbach. Im Herbst 2024 eröffnete er schließlich den neuen Standort an der Lotter Straße 117 auf rund 180 Quadratmetern – mit Show- und Schulungsräumen sowie einer hochmodernen Probat-Maschine für zwölf Kilo Rohkaffee pro Batch, die Röstprozesse vollautomatisch steuern kann. „Die Ausstattung und Programmiermöglichkeiten sind total abgefahren“, staunt der Fachmann. Auch bei den Kaffeemaschinen, Mühlen und der restlichen Ausstattung legt er großen Wert auf innovative Technik – und schätzt die Investition für den neuen Laden auf rund 300.000 Euro.

Vier Säulen, ein System. Rösterei, Akademie, Werkstatt und Maschinenverkauf – jede Säule trägt das Konzept der Caffewerkstatt zu ähnlich großen Teilen. „Mal verdient der eine Zweig mehr, mal der andere“, sagt Eschelbach. Damit sei das Geschäft „robust gegen Ausreißer“. B2B-Kunden machen grob die Hälfte aus – der Rest entfällt auf Endkunden. „In der Regel rösten mein Mitarbeiter Ismael oder ich an zwei Tagen in der Woche, bei größeren Aufträgen kommt ein dritter Tag hinzu“, beschreibt der Geschäftsführer die Prozesse. Neben dem eigenen Sortiment laufen zudem Lohnröstungen und größere B2B-Chargen durch die Trommel. „Diese Woche müssen wir zum Beispiel für einen Großkunden 800 Tüten fertigstellen – das sind über 200 Kilo Röstkaffee.“ Aufs Jahr gesehen bewegt sich die Produktion bei rund zehn Tonnen Röstkaffee.

Einkauf mit Gesicht. „Ich zahle lieber gutes Geld für Bohnen von Farmern, die wir kennen, als für ein Siegel, hinter dem ich die Bedingungen vor Ort nicht einschätzen kann“, lautet Eschelbachs Einkaufsphilosophie. Transparenz ist für ihn wichtiger als Labelkosmetik – der Einkauf läuft teils im Direktimport, teils über Rohkaffeehändler wie List und Beisler. Um sich ein besseres Bild von Bohnen und Farmern zu machen, gehören Reisen in die Ursprungsländer für den Röster dazu. 2013 war er erstmals in Mexiko, 2015 folgte Indien, später Kolumbien und weitere Länder. „2024 nahm ich mein siebenköpfiges Team für 14 Tage nach Brasilien mit – unter anderem zu einer Farm, die vom Anbau bis zur Verpackung komplett von Frauen geführt wird, ein Frauenprojekt, das wir unterstützen.“ Der Effekt ist spürbar – intern und am Tresen. „Obwohl du vorher schon weißt, wie Kaffee wächst: Wenn du Ernte und Aufbereitung erst einmal live siehst, ändert sich die Wertschätzung“, weiß der Geschäftsführer.

Herausfordernde Lage. Die Gegenwart sei „hart“: Verfügbarkeit und Preise setzen die Kalkulation unter Druck. „Ich habe erst kürzlich wieder Rohkaffee nachbestellt und muss teilweise das Dreifache zahlen wie noch vor einigen Jahren.“ Der Klimawandel verschärft die Lage: Farmer haben mit Missernten zu kämpfen, Sorten sind nur bedingt verfügbar, Ersatz wird in anderen Regionen gesucht – das treibt die Preise nach oben.



[8]

Foto: CB / Kristina Bomm 2025



[9]

Foto: CB / Kristina Bomm 2025



[10]

Foto: CB / Kristina Bomm 2025

[8] Als erfahrener Kaffeesommelier legt Marko Eschelbach für jede Kaffeesorte ein eigenes Röstprofil an. So möchte er den Charakter jeder Kaffeevarietät individuell betonen. [9] Als offizieller deutscher Vertriebspartner der Hersteller Nuova Simonelli und Victoria Arduino verkauft die Caffewerkstatt italienische Kaffeemaschinen inklusive Zubehör für die Gastronomie und den Privatgebrauch. [10] In seiner Kaffeeschule zeigt Eschelbach Kaffee in allen Facetten.

Klassisch statt Skandi. Persönlich bevorzugt Eschelbach dunkler geröstete Bohnen, seine Kunden mögen es ebenfalls eher klassisch. Gleichzeitig bietet die Caffewerkstatt auch heller geröstete, fruchtige Kaffees an, etwa aus Äthiopien oder Tansania. „Die sind aber nicht vergleichbar mit den sehr hellen Scandinavian Roasts, die man in Berlin oder Hamburg häufig findet“, betont er. Seine Auswahl sei abwechslungsreich, aber angepasst an den Geschmack der Region. Rund 14 Sorten, darunter Blends und Single Origins, sind in Eschelbachs Läden und im Onlineshop verfügbar. Außerdem gibt es ausgewählte Sorten in fünf regionalen Supermärkten. Ursprünglich wollte der Röster sein Produkt nicht im Lebensmitteleinzelhandel verkaufen, „Spezialitätenkaffee ist erklärungsbedürftig“, argumentiert er. „Im LEH fehlt die Möglichkeit, Kunden Besonderheiten oder Zubereitungstipps mitzugeben.“ Doch als regionale Betreiber aktiv auf ihn zukamen, gab Eschelbach dem Vertriebskanal eine Chance. Die Erfahrung ist gemischt. Mit einer Kette hat er die Zusammenarbeit wieder beendet: „Der Markt hat es nicht geschafft, die Regale vernünftig zu bestücken und zu pflegen. Das fällt am Ende auf uns zurück.“ Dazu kamen Unstimmigkeiten in den Abläufen und veränderte Abrechnungen. Eine Partnerschaft auf Biegen und Brechen wolle er nicht. „Mit anderen Märkten wiederum klappt es gut.“

Kaffee macht Schule. Auf seine moderne Kaffeeschule ist Eschelbach besonders stolz. „Drüben im Laden konnten wir meist nur sonntags und montags Kurse veranstalten. Hier ist das nun täglich möglich.“ Die Kursinhalte richten sich sowohl an Privatpersonen als auch Gastrokunden und reichen

von Grundwissen zu Kaffee, Wasser und Sensorik über Latte Art, Brüh- und Filterkaffee bis hin zu Röst- und kompletten Barista-Ausbildungskursen, die sich teils über sieben Tage erstrecken. „Mindestens zwei Veranstaltungen pro Woche sind Standard“, berichtet der Unternehmer. Regelmäßig kommen Gastdozenten vorbei – etwa Latte-Art-Profi Christian Ullrich, der unter anderem die Deutsche Latte-Art-Meisterschaft 2013 in Berlin und die Latte-Art-Weltmeisterschaft 2014 in Melbourne gewann. Bei besonderen Schulungsanfragen reagiert die Caffewerkstatt individuell und flexibel. „Mal kümmern wir uns für die Kurse um Catering, mal richten wir Firmen- oder Weihnachtsfeiern aus. Kürzlich fand sogar ein Jungesellinnenabschied hier statt. Wir haben Kaffees verkostet, zubereitet – und zum Schluss gab’s natürlich den einen oder anderen Espresso Martini“, beschreibt der Röster und lacht heiter. So wird Schulung zum Erlebnis, ohne den fachlichen Kern zu verlieren.

Kurse für Qualität. „Dank der Sicherheit, die mir alle Säulen bieten, befinde ich mich in der Luxussituation, auch mal B2B-Kunden ablehnen zu können.“ Eschelbach meint damit vor allem Betriebe, die beim Kaffee nicht in Kurse investieren. „Wenn Gastronomen ihre Mitarbeiter nicht ausreichend schulen lassen, distanzieren ich mich lieber. Es bringt nichts, wenn unser Logo auf der Tasse prangt, die Siebträgermaschine aber falsch bedient wird – das fällt uns imagemäßig vor die Füße. Im Worst Case verbinden Gäste unsere Bohnen mit schlechtem Kaffee.“ Gleichzeitig hebt er hervor, dass es mittlerweile viele Gastro-Partner gibt, die großen Wert auf die Kaffeezubereitung legen. Ein Herzensprojekt ist das Café Felka im Museums-



[11]

[12]



Foto: CB / Kristina Böhm 2025

[11] Marko Eschelbach an der Siebträgermaschine. Der Geschäftsführer bevorzugt vergleichsweise dunkel und klassisch italienisch geröstete Bohnen. [12] Mauerwerk und Kronleuchter treffen auf Stahlelemente und breite Fensterfronten: Der neue Laden verbindet Tradition mit Moderne.

quartier Osnabrück. Betreiber ist der Verein Exil, gemeinsam mit dem Museumsquartier und dem gastronomischen Partner Os Ma-bruck. „Das Café ist ein Ort für Begegnung und kulturellen Austausch. Wir haben uns für das Projekt um eine Kaffeemaschine gekümmert; der Hersteller hat sie stark rabattiert, weil es ein tolles soziales Projekt ist“, erzählt Eschelbach. Die Caffewerkstatt schult das Team, darunter viele Geflüchtete, die dort Arbeit als Barista finden. „Als Unternehmen musst du der Gesellschaft auch etwas zurückgeben.“ Für sein eigenes Team holt Eschelbach bewusst externe Trainer und Kollegen dazu: „Ich wehre mich sogar, meine Mitarbeiter selbst zu schulen, um ihnen nicht meine persönlichen Fehler beizubringen“, sagt er lachend. So bleibe Qualität messbar – und der Blick von außen verhindere Betriebsblindheit.

Scheitern, lernen, weitermachen.

Eschelbach ist ein Tausendsassa. Dass Scheitern manchmal dazugehört, verschweigt er nicht: „Ich bin in meinem Berufsleben zweimal, dreimal mit Projekten auf die Nase gefallen. In Deutschland zeigt man leider schnell mit

dem Finger, wenn ein Konzept scheitert. Doch Hinfallen gehört dazu – ich sehe Scheitern als Chance, denn gewachsen bin ich am meisten an den Projekten, die schiefgegangen sind.“ Nach vielen verschiedenen Stationen auf seinem Karriereweg fühlt er sich heute in der Kaffeebranche angekommen. „Kaffee hält mich fest und wird mich auch noch die nächsten Jahre begleiten“, ist er fest überzeugt. Am meisten fasziniert ihn am Produkt, dass es so vielfältig ist. „Es gibt immer wieder Neues zu entdecken und Herausforderungen zu meistern.“

Kaffee trifft auf Wein.

Langeweile kommt bei Eschelbach ganz sicher nicht auf. Dafür sorgt unter anderem auch das jüngste Projekt von Eschelbach und einem seiner Mitarbeiter: Schräg gegenüber der Caffewerkstatt entsteht zurzeit ein Weinladen – „Brot und Butter“. „Der Name ist ungewöhnlich, weil er nicht direkt aufs Konzept schließen lässt“, sagt Eschelbach grinsend. „Brot“ heißt der Hausrotwein, „Butter“ das weiße Pendant. Daneben wird es eine Auswahl internationaler Weine, Beratung und Wein-Tastings geben – kein Platz für eine Bar mit Sitzplätzen. Eschelbachs Mitarbeiter wird den Laden leiten, da dieser früher schon einmal 15 Jahre einen eigenen Weinladen betrieb und sich auskennt. Für Eschelbach passt das neue Geschäft auch darüber hinaus zur Caffewerkstatt. „Kaffee und Wein sind sich einfach auf vielen Ebenen ähnlich“, findet er – beide leben von Herkunft, Handwerk und Beratung. „Natürlich bekommt unser Weinladen eine eigene Kaffeemischung – wir probieren gerade, welche Bohnen zu den Weinen passen.“

Facts

Caffewerkstatt
 Lotter Straße 121
 49078 Osnabrück
 Tel.: +49 (0)541 66 89 64 34
 E-Mail: info@caffewerkstatt.de

2012
 Marko Eschelbach
 2 eigene + online
 + 5 Märkte

Gegründet:
Geschäftsführer:
Verkaufsstellen:

Mitarbeiter: 7
Umsatz 2024, in EUR: k. A.

Röstkaffeesorten: ca. 14
Röstmaschine: Probat, für 12 kg Rohkaffee
Röstdauer und -temperatur: 12-19 Minuten bei 200-220 °C

Besuchter Standort:
Produktion und Kaffeeschule
 Lotterstr. 117/Ecke Weißenburgerstr.,
 49078 Osnabrück

Ausgewählte Produkte, Preise in EUR:
Röstkaffee (1.000 g): 38,00-44,00
Röstkaffee, Private Label: auf Anfrage
Kaffeeirsche Cascara (150 g): 7,50
Kaffeeurse, verschiedene
Arten und Dauer: 69,00-289,00
Tasse Espresso: 2,50
Tasse Cappuccino: 3,90