

# Kult-Kaffee aus Schleswig-Holstein

„Manche sagen, sie kaufen Ulf-Kaffee.“ Aber der Kaffee von Ulf Witte (38) heißt „Sterling Coffee“. Aus gutem (Marketing-) Grund, „denn mit Sterling verbindet man Qualität und Wert“. Der Flensburger Kaffee-Experte will mit seinem Angebot eine besondere Qualität bieten, „eine, die man gleich schmeckt“. Vor rund vier Jahren traute sich Witte mit seiner Vision von „Exklusiv-Kaffee aus Schleswig-Holstein“ auf den Markt. Von seinem bescheidenen Firmensitz in Flensburg aus hat er es seit Unternehmensgründung geschafft, seinen Sterling bis in die gehobene Gastronomie in ganz Deutschland zu positionieren. Heute verkauft Witte gut 50 Tonnen seiner Edelbohnen, die er aber ausschließlich an gastronomische Betriebe oder Unternehmen beziehungsweise Büros vertreibt, die „ihren Mitarbeitern einen guten Kaffee gönnen“. Im Supermarkt sucht man vergeblich nach Sterling Coffee. Privat-



**Kaffeemacher** Ulf Witte

kunden werden von dem Flensburger Händler nicht beliefert. Für manchen, der im Restaurant, Café oder in der Szenebar einen Flensburger Espresso genossen hat, ist das bedauerlich, aber für Wittes Konzept von „klein aber fein“ die einzige Marktchance.



**Stilvoll:** So präsentiert sich der Flensburger Sterling Coffee.

Als ehemaliger Mitarbeiter eines Kaffee-Großrösters, der sich allerdings mehr auf Babywäsche, Haartrockner und „hast-du-nicht-gesehen“-Dinge zu Sonderpreisen spezialisiert hat,

weiß Witte, dass nur Exklusivität auf dem hart umkämpften Kaffeemarkt eine Überlebenschance hat.

Kaffee aus Schleswig-Holstein hat noch einen anderen Vorteil: Er vermittelt das Gefühl, ein regionales Produkt zu sein. Und „Regionalität zieht unheimlich“, weiß der umtriebige Geschäftsmann. Die wachsende Nachfrage vor allem

im Norden bestärkt Witte in dieser Erkenntnis, die sich gerade im Lebensmittelbereich vielfach aufzeigen lässt.

Nun wird Kaffee nicht in Schleswig-Holstein angebaut – aber hier geröstet. Kaffeemacher Witte hat sich dafür eine traditionelle Rösterei in Kaltenkirchen ausgesucht, „die noch eine langsame und aufwendige Trommelröstung durchführt“. Vor der Röstung ist es Wittes Aufgabe, die Bohnen sorgfältig auszuwählen und die Röstung genau zu bestimmen, um seinen Kunden die immer gleiche Qualität bieten zu können. Geschmackliche Vorbilder sind dabei italienische Premiummarken, die sich durch ein starkes, aber weder säuerliches noch brandiges Aroma auszeichnen. Witte weiß, dass Kaffee, vor allem Espresso, Kult ist.

Den bedient er nicht nur mit seinen duftenden Bohnen, sondern mit einer Palette von weiteren Angeboten, die über Kaffeegeräte bis zu Schürzen mit dem Sterling-Logo reicht. Darüber hinaus bietet der Flensburger Kaffeehändler seinen Kunden auch die Profi-Kaffeemaschinen an, die die richtige Zubereitung der Kultgetränke garantieren. Für das größte Plus seines kleinen Unternehmens hält Witte aber den sehr vertrauensvollen und persönlichen Umgang mit seinen Kunden. „Bisher hatte ich zwar noch keinen Tag Urlaub, aber uns allen macht die Arbeit so viel Spaß, dass der Urlaub ruhig später kommen kann“, behauptet der Familienvater und strahlt dabei so überzeugend, dass man ihm glaubt. *Michael Stitz*

■ [www.sterlingcoffee.com](http://www.sterlingcoffee.com)