

DEAD OR ALIVE UNLIMITED AG

AUFPUTSCHMITTEL AUS DER TASSE

MIT 440 MILLIGRAMM KOFFEIN PRO TASSE ZÄHLT DER DEAD OR ALIVE COFFEE AUS DEM RHEINTAL ZU DEN STÄRKSTEN KAFFEES DER WELT. GRÜNDER DES START-UP, MIKE FEURSTEIN, REIHT SICH DURCH DIESE GEZIELTE POSITIONIERUNG NICHT IN DIE KETTE GANZ NORMALER ALLTAGS-KAFFEES EIN, SONDERN KEHRT MIT SEINEM «DEADLY STRONG BREW» ZU DEN URSPRÜNGEN DES KAFFEES ZURÜCK.

INTERVIEW MIT MIKE FEURSTEIN VON SWENJA WILLMS

Unübersehbar prangt der Totenkopf auf der schwarzen Verpackung der hauseigenen Kaffeebohnenmischung von DEAD OR ALIVE. Der Name ist hier Programm. Der Kaffee, der seinen Ursprung vor rund einem Jahr in einer kleinen Rösterei in Dornbirn erfuhr, verspricht einen natürlichen Energiekick für Hartgesottene, aber auch Genuss für Koffeinliebhaber. Erfinder und Gründer Mike Feurstein widmet ■ seit einiger Zeit dem schwarzen Stoff seine ganze Aufmerksamkeit. ■

«Geschäftsführer»: Vor rund einem Jahr wurde das Start-up DEAD OR ALIVE COFFEE gegründet. Wie fassen Sie rückblickend das letzte Jahr zusammen?

Mike Feurstein: Es war eine superschnelle Berg-und-Tal-Fahrt. Wir sind völlig enthusiastisch in das Projekt eingestiegen und wollten einfach den besten und stärksten Kaffee produzieren. Dass der DEAD OR ALIVE COFFEE so einschlagen würde, hat uns selbst überrascht, und wir sind zum Teil an unsere logistischen Grenzen gestossen. Viele Arbeitstage zogen sich in den Morgen und waren mit viel Improvisation verbunden.

Aber mir war immer klar, dass DEAD OR ALIVE COFFEE das Zeug zum Super-Stoff hat. Das hat mich durchhalten lassen. Und ein paar Tassen von meinem Kaffee.

Was waren die Beweggründe, um das Unternehmen zu gründen?

Grundsätzlich kann ich mir ein Leben ohne Kaffee nicht vorstellen.

- Ich bin zu einer Zeit aufgewachsen, als noch ausnahmslos jeden Morgen Kaffee getrunken wurde, das hat einfach zum Frühstück dazugehört. Jetzt
- befinden wir uns gerade in der dritten Welle

der Kaffeetrends: Wir werden geflutet von Designer-Kaffees und von Geschmacksnoten wie Brombeere oder Grapefruit. Diese neuen Nuancen mischen zwar auch in der Kaffeelandschaft mit, aber für mich war es wichtig, einen Kaffee zu produzieren, der nach ursprünglichem Kaffee schmeckt und gleichzeitig die Funktion des Wachmachers erfüllt. Und dann habe ich an den idealen Bohnen und der optimalen Röstung dazu gefeilt. Das Produkt musste so einfach sein wie genial und sich möglichst breit einsetzen lassen: Guter Geschmack trifft auf Adrenalinkick. DEAD OR ALIVE COFFEE war geboren.



Die Mischung aus Arabica- und Robusto-Bohnen sorgt für intensiven Geschmack und den Energiekick.



Eignet sich Ihr hochgradig starker Kaffee mit 440 Milligramm Koffein pro Tasse denn für die breite Masse?

Dazu muss man über die Grundfunktion von Kaffee nachdenken. Alkohol, Tabak und Kaffee waren starke Treiber der industriellen Revolution. Kaffee war speziell dafür zuständig, dass er das Hirn pusht, uns schnell denken lässt und wach macht. Das ist in der heutigen Zeit immer noch fundamental. Also ja, DEAD OR ALIVE COFFEE ist für jeden da, der einen Kick nötig hat und wach bleiben will. Er hilft einem über die sogenannten «Fuck you moments» hinweg. Momente, in denen es einfach nicht vorangeht und Konzentration benötigt wird.

Mehrere Wochen wurde an der Rezeptur herumgetüftelt. Was war Ihnen bei der Zubereitung des Kaffees wichtig?

Zwei Dinge waren mir wichtig: guter Geschmack und der richtige Kick. Geschmacklich bewegt sich der Kaffee in einer neutralen, leicht süsslichen Richtung mit einer schokoladig-nussigen Note. Da knüpfen wir an Eigenschaften an, die Kaffee schon immer hatte. Der zweite Punkt betrifft das Koffein. Hier verhält es sich wie bei der Medizin: Nicht die Menge, sondern die Dosis ist dafür zuständig, ob es einem gut- oder nicht guttut. Unterschiedliche Bohnen haben unterschiedliches Koffein. Das Koffein wird aus dem Rohstoff gewonnen, also aus den Bohnen und nicht aus dem Rösten, wie es einige glauben. Mit unserer Rezeptur und den unterschiedlichen Bohnen haben wir einen Kaffee kreiert, der einen Energiekick liefert, aber nicht zittrig macht.

Von wo kommen die verschiedenen Kaffeebohnen?

Wir verwenden eine harmonische Mischung aus Arabica- und Robusta-Bohnen. Zum einen haben wir unseren Geschmacksträger, eine Cup-of-Excellence-Bohne aus Santa Domingo in der Karibik. Die zweite Bohne kommt aus Indien, diese ist zuständig für die Konsistenz und die Crema. Für den richtigen Koffeinschub sorgt die dritte Bohne aus Kamerun in Afrika.

Diese Mischung aus den drei Bohnen ergibt die bislang einzige Kaffeesorte in Ihrem Sortiment. Wird das Angebot noch ausgebaut?

Generell möchten wir bei unserem Grundprodukt «deadly strong» bleiben. Wir haben jedoch bereits für Gastronomen die Mischung «deadly delici-



Für den Gründer von DEAD OR ALIVE COFFEE, Mike Feurstein, ist Kaffee mehr als nur ein Frühstücksgetränk.

ous» im Angebot. Im Gastronomiebereich ist unser Kaffee sehr erwünscht, nur ist der hohe Koffeingehalt nicht ganz im Sinne des Gewerbes. Gäste, die früher fünf Tassen getrunken haben, trinken plötzlich nur noch eine. Deshalb bieten wir diese abgeschwächte Variante an, die aber momentan ausschliesslich für das Gastrogewerbe verfügbar ist. Wir arbeiten derzeit auch an fassgelagerten Kaffees, die sich durch eine ganz besondere Note auszeichnen. Beispielsweise reifen einige Kilo Kaffeebohnen momentan in einem leeren Jack-Daniels-Fass. Dieser «Whiskey Coffee» ist für ganz besondere Stunden und Momente gedacht, ähnlich wie ein guter Cognac nach dem Essen. Wir sind der Meinung, dass Kaffee nicht nur als Frühstücksgetränk akzeptiert werden muss, sondern durch den ganzen Tag hindurch getrunken werden kann. Die erste Kostprobe des «Whiskey Coffee» werden wir an der Messe «Man's World» in Zürich präsentieren und damit hoffentlich auch den Schweizer Markt begeistern.

Obwohl DEAD OR ALIVE COFFEE in der Schweiz gegründet wurde, stammt Ihre grösste Kundengruppe und Ihr Retail-Netz hauptsächlich aus Österreich. Wieso wird der Schweizer Markt erst in einem zweiten Schritt ins Auge gefasst?

Das Unternehmen ist im schweizerischen Diepoldsau beheimatet. Die Rösterei befindet sich aber in Dornbirn, das ist im angrenzenden Vorarlberg. Meine Wurzeln habe ich in Vorarlberg und ein umfangreiches Netzwerk obendrein, daher brachten wir unseren Kaffee erstmals in Österreich in Umlauf. Zusätzlich erhielten wir aus Wien unheimlich grossen Kundenzuspruch, wodurch wir lokale Wiederverkäufer für uns gewinnen konnten. Nun möchten wir als nächsten Hauptkonsummarkt gerne die Schweiz einbinden. Der süddeutsche Markt wäre dann als Nächstes angedacht. Da ich durch meinen Zweitwohnsitz in den USA auch einen persönlichen Bezug zu Florida habe, öffnen wir unsere Türen voraussichtlich auch in naher Zukunft über dem Atlantik.

Sind Sie zuversichtlich, dass Ihr Kaffee auch im Ausland Anklang findet?

Ich glaube, dass das Ausland, vor allem Amerika und der angelsächsische Bereich, einen hoch interessanten Markt darstellt. Da wir bereits in Europa stetiges Wachstum verzeichnen, zweifeln wir auch nicht daran, die Coffee Junkies in den USA überzeugen zu können. Bevor wir dort an die Startlinie gehen, gibt es aber noch einiges zu tun. ■

:: DEAD OR ALIVE UNLIMITED AG

Werkstrasse 10
CH-9444 Diepoldsau
Telefon +41 (0) 71 737 61 52
office@deadoralivecoffee.com

:: WWW.DEADORALIVECOFFEE.COM ::



Bohnen aus Indien, Afrika und der Karibik lagern in der Rösterei.