

„Wir versuchen, normale Dorfbewohner zu sein“

Im Marburger Land hat die „Hofgemeinschaft für heilende Hände“ Fuß gefasst / Behinderte betreiben eine Bio-Kaffeerösterei un

Von Gesa Coordes

MARBURG. Zumindest bei der Motivati-
on können es die Mitarbeiter der Kaffee-
rösterin Imke Plamböck mit jedem ande-
ren Beschäftigten aufnehmen. Die jungen
Leute lieben das Sortieren der grünen Boh-
nen, die verschiedenen Kaffeesorten, den
Duft und den Verkauf des braunen Ge-

bräus. Frank Schnurbusch (31) hat sein al-
tes Bäckerfahrrad eigens mit einer Kaffee-
werbung verziert und gilt als hervorrage-
nder Verkäufer: „Ich freue mich, wenn Kun-
den kommen und ihnen der Kaffee
schmeckt“, sagt er in seiner langsamen
Sprechweise. Sein ebenfalls behinderter
Kollege Thorsten Bock hat sich sogar so
viel Wissen über Herkunft, Anbau und Ver-

arbeitungsweise des Kaffees angeeignet,
dass er Schulklassen führen kann.

Die einzige Bio-Kaffeerösterei Hessens
findet sich in dem winzigen Dorf Kehna
bei Marburg – betrieben von Behinderten.
Vor eineinhalb Jahren begann die „Hofge-
meinschaft für heilende Arbeit“ mit dem
ungewöhnlichen Handwerk – bis dahin
gab es bereits eine Schreinerei, eine Webe-
rei sowie Arbeitsgrup-
pen für Hauswirt-
schaft, Landschafts-
schutz, Gemüsebau.

Verwendet wird in
Kehna ausschließlich
Arabica-Kaffee aus
biologischem Anbau,
der durch seinen gerin-
gen Säureanteil als
verträglicher gilt. Aus
der Dominikanischen
Republik kommt der
kräftige Kaffee mit
dem schokoladigen Geschmack, Plantagen
in Honduras liefern Bohnen mit pikanter
Säure, die malzig schmecken, peruanische
Mischungen bieten einen Hauch von Kara-
mell, während sich kubanischer Kaffee
durch abgerundete Würze auszeichnet.

Die Bohnen werden von Hand sortiert
und sehr frisch – höchstens eine Woche
nach der Röstung – verkauft. Im Handel sei-
en Spannen von sechs Monaten üblich, er-
zählt Plamböck. Auch die langsamere Rös-
tung im Röstofen erhalte mehr Geschmacks-
stoffe, so dass weniger Pulver nötig sei. Be-
treuer Michael Gehrke: „Der Kaffee
schmeckt einfach intensiver.“ Und damit
hat die Gemeinschaft offenbar eine Markt-
lücke entdeckt. Überwiegend per Mundpro-
paganda steigt die Zahl der Kunden – unter

ihnen auch Naturkostläden, Bäckereien
und Tagungsheime. Gehrke: „Das ist zur-
zeit unser florierendster Zweig.“

Dabei liegt das komplett unter Denk-
mal stehende 13-Häuser-Dorf im Walger-
bachtal ziemlich abgelegen. 1996 kam der
gelernte Landwirt mit acht Behinderten
und ihren Betreuern nach Kehna. Der an-
throposophisch orientierte Trägerverein

kaufte hier drei Fach-
werkhöfe als neue Ar-
beits- und Wohnstäl-
ten für die wie in Groß-
familien lebenden
Menschen. In Friedels-
hausen bei Lollar, wo
bereits eine Einrich-
tung für Sozialthera-
pie und biologisch-dy-
namische Landwirt-
schaft betrieben wird,
war es nämlich zu eng
geworden. Heute le-

ben 26 Behinderte, neun Mitarbeiter und
sieben Kinder im Dorf. Dazu kommen
noch sechs Behinderte, die jeden Tag zum
Arbeiten in die mehr als 860 Jahre alte Ort-
schaft kommen.

„Mittlerweile haben wir knapp die Mehr-
heit im Dorf“, lacht Gehrke. Das Überras-
schende ist jedoch, dass die Neubürger be-
reits gut integriert sind. Manche der Be-
hinderten werden sogar zu Geburtstagen
und – sofern weiblich – ins örtliche Frauen-
café eingeladen.

Eine Rolle spielt dabei sicherlich das
Konzept der Gemeinschaft, nach dem die
unterschiedlich stark Behinderten wie in
Großfamilien mit ihren Betreuern zusam-
men leben. So sind Michael Gehrke und
seine Frau Gabriele Scholtes schon seit 14

In dem kleinen Dorf Kehna
bei Marburg betreiben
Behinderte Hessens einzige
Bio-Kaffeerösterei. Damit
hat die „Hofgemeinschaft
für heilende Arbeit“ eine
Marktlücke entdeckt.

