

crema

for coffee-lovers



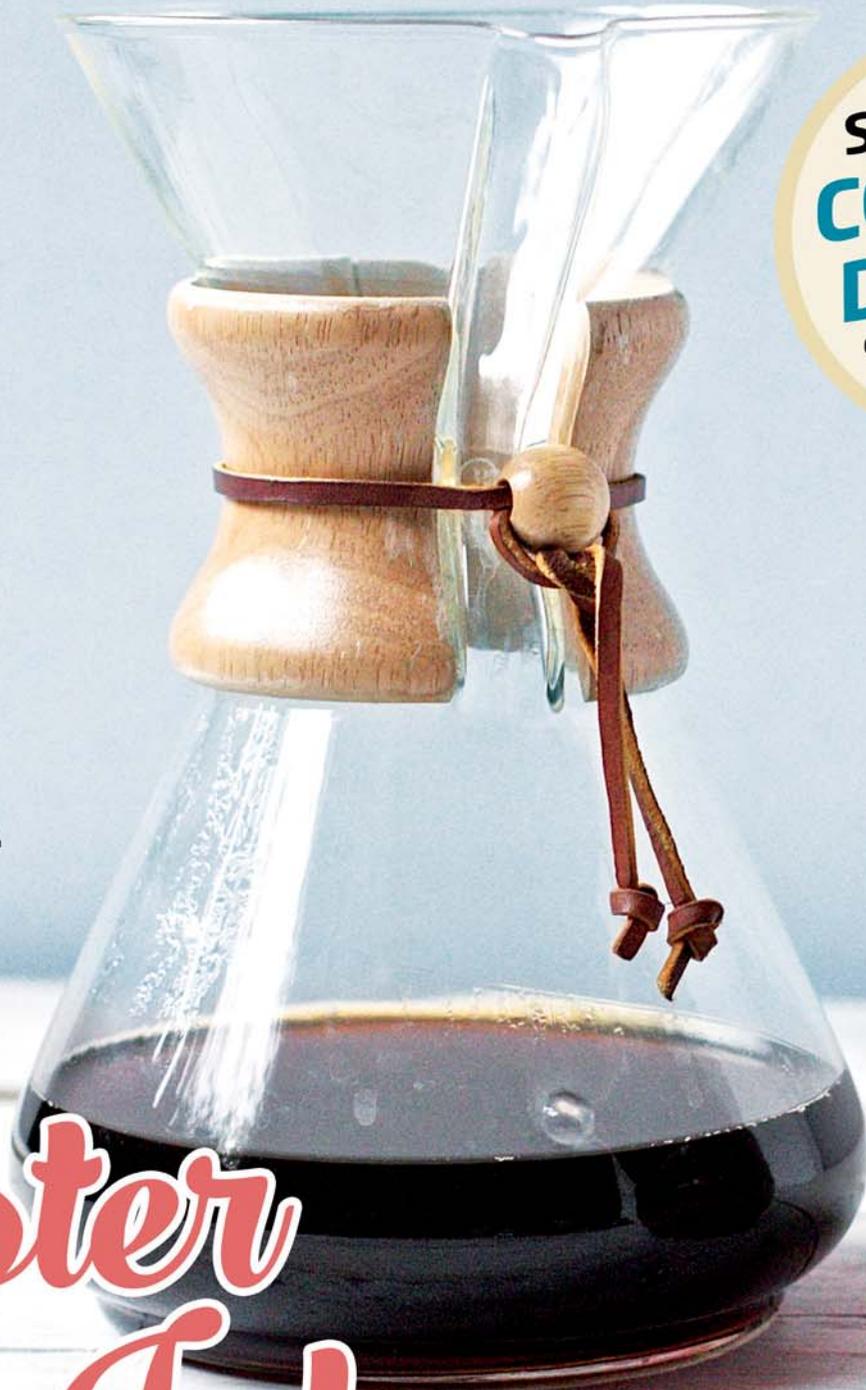
IM TEST

ROCKET R 60 V IM
CREMA-CHECK

POUR OVER

Die hohe Kunst
des Kaffeeaufgusses

Unterwegs in
ISTANBUL
BARCELONA
PANAMA
BRASILIEN



**SUMMER
COFFEE-
DRINKS**

COOLE KAFFEE-REZEPTE
VON TOP-BARISTAS
AUS WIEN

Röster des Jahres

WER ES IST?

STEHT AUF SEITE 80...

August/September 2016
Deutschland 4,80 €
Österreich 4,80 € / CH 5,80 Sfr
BelLux 5,65 € / ITES 6,50 €
Ausgabe 04/2016



4 197595 604808 04

« RÖSTER DES JAHRES »



RÖSTER DES JAHRES

„Röster des Jahres“ 2016 ist die Bonafede Privatrösterei. Wir gratulieren Rosario Bonafede und seinem Team zum Titel. Sizilianische Wurzeln und die Liebe zum Eis brachten ihn zum Kaffee.



Rosario Bonafede beim Rösten. Angefangen hat er als Barista in seinem eigenen Eiscafé.

« RÖSTER DES JAHRES »

„Röster des Jahres“, Rosario Bonafede röstet aus Leidenschaft. Das merkt man seinen Kaffees an. In seiner Ladenrösterei in Hockenheim überträgt sich diese Passion auch auf seine Kunden.



A

„Viele unserer Landsleute aus Sizilien hatten damals Eiscafé eröffnet. Wir nicht. Leider.“

Is Rosario Bonafede der Anruf der crema-Redaktion erreicht, in dem ihm mitgeteilt wird, dass er „Röster des Jahres“ geworden ist, joggt er gerade durch den Wald. „Ich musste erstmal tief durchatmen und bin dann die restliche Strecke mit einem breiten Grinsen und bestimmt doppelt so schnell weitergelaufen“, erinnert sich Rosario an diesen Moment.

Etwa zwei Wochen später treffen wir den sympathischen Pfälzer mit den italienischen Wurzeln und den wachen Augen an einem Samstagvormittag in seiner Rösterei in Hockenheim. Der förmliche Teil mit der Übergabe der Urkunde ist schnell erledigt und bei einem Cappuccino von Barista Anna zubereitet, fängt Rosario an zu erzählen. Er berichtet von seinen Eltern, die damals wegen der Arbeit im nahen Chemiewerk aus Sizilien nach Deutschland kamen, erzählt davon, wie er bereits als Kind seinen ersten Kaffee trank und sich damals sein Berufswunsch formte: nein, nicht etwa Röster, sondern Eismacher. „Viele unserer Landsleute aus Sizilien hatten damals Eiscafé eröffnet. Wir nicht. Leider. 1998 übernahm ich dann aber tatsächlich ein Eiscafé in Frankenthal. Jung und noch voller Enthusiasmus ließ ich mich voll und ganz auf das Abenteuer als Unternehmer ein“, berichtet der „Röster des Jahres“.

Dass er nicht „Eismacher des Jahres“ geworden ist, liegt am zweiten Teil des Wortes Eiscafé. „Natürlich schenkte er dort auch Kaffee aus. Erst für seine Kunden, dann für seine Passion: „Meine Leidenschaft zur Bohne war entdeckt. Das hieß für mich zunächst, den besten Espresso und den besten Cappuccino mit viel Liebe und Leidenschaft anzubieten. Dabei war es eine Selbstverständlichkeit, hochwertige Produkte einzusetzen. Sparen durch geringen Wareneinsatz oder an der Qualität der Rohstoffe gehörte nie zu meiner Philosophie“, berichtet uns Rosario.

In den darauf folgenden Jahren stellte er dann fest, dass er mit seinem Anspruch an guten Kaffee – neben wenigen Anderen – eine Ausnahme darstellte und in der Welt der Eiscafé die Bedeutung dann doch wieder mehr auf dem ersten Teil des Wortes lag. Kaffee spielte keine Hauptrolle. Kein Zustand, der den jungen Bonafede zufrieden stellte. Deshalb beschloss er kurzerhand, Eiscafé in Sachen Kaffee zu beraten. Um seinen Ansprüchen zu genügen, blieb es natürlich nicht aus, dem Geheimnis der Bohne selbst auf die Spur zu kommen und so kam es, dass er sich mit dem Thema Kaffeerösten auseinandersetzte. „Das konnte ja nun nicht so schwer sein“, berichtet er schmunzelnd über diesen Impuls, dem er zunächst mit einem Röstkurs bei einem großen Hersteller folgte, um sogleich festzustellen: „die wollten aber nur ihre Maschinen verkaufen. Wirklich schlauer war ich hinterher nicht.“

Trotzdem fing er danach an, in einer Garage selbst zu rösten. Sein Ziel schon damals: Nur hochwertige Qualität und eine langsame traditionelle Röstung sollten einen unverwechselbaren Geschmack ergeben. Es folgten jedoch zunächst Rückschläge und die Erkenntnis, dass es nicht einfach war, dieses Ziel zu erreichen. Zum einen fehlten der gleiche Enthusiasmus und Qualitätsanspruch bei den damaligen Gastrokunden. „Zum anderen zeigte sich nach meinen ersten Röstfahrten und bis dato drei eingesetzten Röstmaschinen, dass keine dieser Röster Kaffee hervorbrachte, wie ich es mir vorgestellt hatte. Insbesondere bei Röstmaschine No. 3 – welche überhaupt nicht meinen Qualitätsansprüchen genügte – lernte ich am meisten über das Rösten. Das Ergebnis, das dieser Röster lieferte, war absolut nicht zufriedenstellend und der Lieferant sah dies nicht wirklich ein. Also nahm ich mein Schicksal in die Hand und versuchte in einer kleinen selbst gebauten Rösttrommel herauszufinden, wie sich die Bohnen in der Trommel verhalten müssen, damit ein optimales Ergebnis entsteht. Ein Freund und ich haben wochenlang die Rösttrommel neu gestaltet, auseinander geflext und wieder zusammengesweißt – immer und immer wieder. Zu dieser Zeit war ich äußerst verärgert und frustriert, doch im Nachhinein weiß ich, dass ich in dieser Phase am meisten über die Einflussfaktoren von der Drehgeschwindigkeit der Trommel, der Luftzufuhr, der Schaufelanordnung und der Oberfläche der Trommel auf das Ergebnis lernte. Am Ende hatten wir unsere eigene Röstmaschine gebaut und sehr viel Röst-Know-how gewonnen. Nichtsdestotrotz kam ich nicht wirklich weiter. Kurzerhand und ohne Kosten und Mühen zu scheuen,

« RÖSTER DES JAHRES »



1

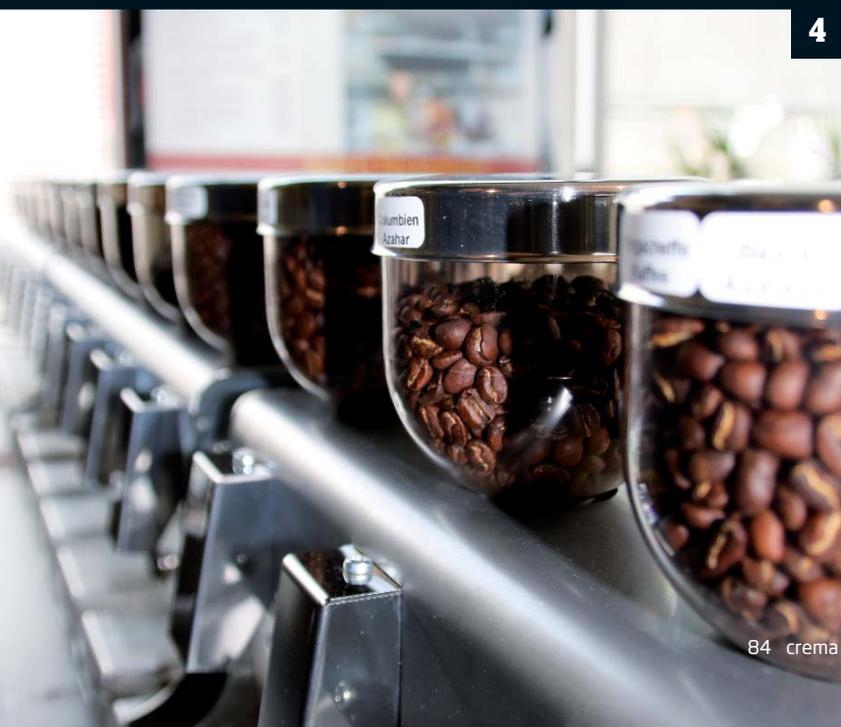


2



3

(1) Rösterei mit Coffeeshop. Die Kunden lieben es, den gesamten Prozess beobachten zu können. (2) Man sieht es: hier wird gearbeitet. (3) Neben seinen Kaffees verkauft Bonafede auch das nötige Equipment für den Genuss. (4) 18 kleine Mühlen stehen mit 18 unterschiedlichen Kaffees bereit. (5) Der Röster vom „Röster des Jahres“. Die Coffee-tec-Röstmaschine „Ghibli R15“ ist für Rosario das perfekte Gerät um „beste Qualität zu erreichen und in eine hochwertige Produktionsphase einzusteigen.“



4



5

habe ich mir dann Röstmaschine No. 4 angeschafft. Mit ein paar Verbesserungen haben wir in kürzester Zeit beste Qualität erreicht und konnten nun endlich in eine hochwertige Produktionsphase starten. Nun fehlte es aber noch an jenen Kunden, welche die Leidenschaft für Kaffee teilen.“ erzählt uns Rosario beim zweiten Cappu.

Zwischenzeitlich hat sich der kleine Caféraum in der Rösterei mit einigen Gästen gefüllt. Uns fällt auf, dass alle zunächst ihre Bohnen kaufen und anschließend keine Anstalten machen zu gehen. Niemand ist zufällig hier – dafür liegt Bonafede zu ungünstig, mitten in einem schmucklosen Industriegebiet. Doch alle wollen bleiben. Es wird gelacht, fachgesimpelt und darüber berichtet, wie sich die Röstung von letzten Samstag in der Maschine oder beim Aufbrühen gemacht hat. So geht es sonst wohl nur Freitagnachmittag in einer Vinothek zu. Doch es ist nicht Wein, der hier die Zunge löst, es ist exzellenter Kaffee. Und man merkt, Rosario Bonafede hat sie letztlich gefunden, die Kunden, die seine Leidenschaft für Kaffee teilen. Und sie ihn.

Fragt man ihn nach seinem Geheimnis, sind es weniger die Worte, die eine Antwort geben, als vielmehr sein Strahlen, wenn er vom Rohkaffeeinkauf aus fairem Handel, von Parzellenkaffees oder den unterschiedlichen Temperaturen beim Rösten erzählt: „Ich versuche aus jeder



crema Chefredakteur Heiko Heinemann überreicht Rosario Bonafede die Urkunde zum „Röster des Jahres“.

Bohne ihr Geheimnis heraus zu kitzeln. Die Qualität der Rohkaffeebohnen ist dabei die Grundlage. Der direkte Handel von Farmkaffees und Mikrolots garantiert uns das. Zusätzlich unterstützen wir nachhaltigen Kaffeeanbau und nicht zuletzt Höchstpreise für die Farmer. Durch das Rösten von Kleinstmengen können wir uns immer den Kundenbedürfnissen anpassen und natürlich auch eine höhere Qualität der einzelnen Chargen garantieren.“ Eine Vielfalt, die sich auch vor Ort zeigt: Sage und schreibe 18 kleine Kaffeemühlen stehen dort mit 18 verschiedenen Kaffees. „Genau das macht uns aus, Kaffee in all seinen Variationen auf Top-niveau zu zeigen“, erzählt der 40-jährige und zeigt dabei nicht ohne Stolz auf seine Mühlenparade.

Seit fünf Jahren können seine Kunden in den Räumlichkeiten erleben, wie Kaffee geröstet, gemahlen und zubereitet wird. „Mit diesem Konzept der Transparenz, von Erlebnis und Frische konnte ich zahlreiche Kaffeefreunde für uns gewinnen und die Zahl der Kunden stieg und auch das Team wuchs“, erzählt Rosario und fügt hinzu „Die Welt von schlechtem Kaffee zu befreien, war und ist unser Ziel. Wir freuen uns sehr, immer wieder glückliche Menschen aus der Rösterei gehen zu sehen.“ Und auch wir verlassen unseren „Röster des Jahres“ mit einem Lächeln im Gesicht und der Gewissheit, den richtigen ausgewählt zu haben. ☕

„Röster des Jahres“ - die bisherigen Gewinner:

Mit der Bonafede Privatrösterei wählt die „crema“-Redaktion nun schon zum neunten Mal den „Röster des Jahres“. Die bisherigen Preisträger waren:

2008

Supremo Rösterei,
Unterhaching

2009

Elbgold,
Hamburg

2010

Rast Kaffee,
Ebikon, Schweiz

2011

Dresdner Kaffee- und
Kakaorösterei

2012

Erste Tegernseer
Kaffeerösterei

2013

Kaffeerösterei
Schwarzwild, Freiburg

2014

Speicherstadt
Kaffeerösterei, Hamburg

2015

Murnauer Kaffeerösterei

2016

Bonafede Privatrösterei,
Hockenheim



„Röster des Jahres“ - so wurde bewertet:

Die Auswahl zum „Röster des Jahres“ erfolgt nach drei Hauptkriterien: 1. Qualität der angebotenen Kaffees bzw. der Röstungen, 2. Leistungen bei Lieferung, Service und Verpackung und 3. Fairness und Nachhaltigkeit beim Einkauf des Rohkaffees. Alle drei Kriterien werden im Laufe eines Jahres über Testbestellungen bei den Röstereien mehrmals überprüft. Das garantiert, dass die zu bewertenden Leistungen über einen längeren Zeitraum eingeschätzt werden können. Getestet werden ausschließlich Röstereien im deutschsprachigen Raum (D/A/CH). Die Auswahl der zu testenden Röstereien sowie der Test selbst wird durch eine Fachjury aus unabhängigen Experten und Fachjournalisten durchgeführt. Die Auszeichnung zum „Röster des Jahres“ ist eine der höchsten Ehrungen in der deutschsprachigen Kaffee- und Rösterszene. Verlag und Redaktion des „crema Magazins“ garantieren einen fairen und unabhängigen Wettbewerb. Die Testphase für den Wettbewerb 2017 beginnt ab Oktober 2016.