



Julia Brötz Experte für Effizienz präsentiert...

**Der Mann der neuen
Kaffeekultur und
erste Adresse in
Hockenheim:**

Gastgeber Rosario
Bonafede fesselt
seine Gäste mit
faszinierenden
Kenntnissen und
Geschmacks-
erfahrungen aus
der Welt der
Kaffees.

4-Stunden
Woche
Kolumne

Let others do...

ist eine Arbeitseinstellung, die wesentlich zum Erfolg führt. Do-it-yourself ist ewig-gestrig: Wer nichts delegiert, der kommt nicht weit! In diesem Sinne macht das Free-Days-Team um Geschäftsführerin Julia Brötz Unternehmer erfolgreicher mittels Zeitmanagement durch effektives Office Management. Die clevere Geschäftsfrau hat die Fäden für den Büroservice der Zukunft in der Hand und lässt komplett virtuell arbeiten. Im Jahrhundert der Mobilität angekommen ist Julia Brötz Trendsetterin für flexible Arbeitsgestaltung, denn ihr gut aufgestelltes Mitarbeiter-Team hält „den Rücken frei“ für das Wesentliche: Konzentration auf das Kerngeschäft.

FreeDays
Herriotstraße 1
60528 Frankfurt/Main

Telefon 069 95799982
Fax 069 95799983
service@free-days.de

www.free-days.de

**Sitz: Hockenheim / Hessen
Wirkungskreis: bundesweit**

„Nur mit behutsamer
Behandlung entfaltet
die Bohne ihr volles
Aroma.“

Rosario Bonafede

UNTERNEHMER
STARS
Unternehmer lernen von Unternehmern.

Kaffee-Erlebnis für höchste Ansprüche

Neue Privatrösterei in Hockenheim

Kaffee gibt es heutzutage an jeder Ecke in allen Geschmacksrichtungen, mittlerweile meistens to-go. Diese Tatsache macht es Kaffee-Kenner Rosario Bonafede leicht, seine anspruchsvolle Klientel für den Unterschied in der Zubereitung der Bohne zu begeistern. Wenn der leidenschaftliche Barista von seiner einzigartigen Privatrösterei in der Rhein-Neckar Region erzählt, bekommt er leuchtende Augen und der Zuhörer das sofortige Verlangen, seine 19 verschiedenen Kaffees im Ausschank - frisch gemahlen wohlgeriecht - zu probieren. „Für eine so große Auswahl benötigt man einen langen Verkaufstresen, vor allem, wenn man den Anspruch hat, den Kaffee für jede Tasse frisch zu mahlen. Und so ist schon allein der Eingangsbereich mit den vielen Mahlwerken ziemlich beeindruckend. Dazwischen stehen einige bequeme Lounge-Sessel und Stühle, so dass man ganz entspannt die eine oder andere Sorte probieren – und seinen Favoriten herausfinden kann.“, entflammt sich auch Blogbetreiber Slow Food Rhein-Neckar. Die verlockende Kombination aus gläserner Manufaktur, Kaffee-Akademie und den vielen Mahlwerken ist ein Erlebnis an sich. Und so erfahre ich von dem gewinnenden Rösterei-Inhaber, was Perfektion in Kaffee bedeutet. Umgeben von feinstem Kaffeeduft aus der angrenzenden, einsehbaren Rösterei wird der Gast Zeuge einer Entdeckungsreise in die Feinheiten der Kaffe Zubereitung.

Schon die Röstmaschine im Einsatz zu beobachten, die in langer Zusammenarbeit mit dem Hersteller speziell für Bonafede angefertigt wurde, den Röstprozess hautnah zu begleiten, ist anregend für alle Sinne. Der sympathische Barista erzählt mitreißende Geschichten über Anbaugelände und Methoden, während er die Arabica-Bohnen schonend und langsam zubereitet. Die Wertschätzung und Geduld, mit der er die Kaffeebohnen behandelt, werden belohnt mit einem unvergleichlich, würzigen Aroma, das von keiner industriellen Röstung nachzuahmen ist. Handelsüblicher Fast-Food-Kaffee wird gerade mal 1-3 Minuten geröstet. Nicht zu ersetzen sind auch Bonafedes fesselnde Beschreibungen rund um Kaffeeanbau, den Ursprung, die Ernte, das Rösten, Mischen und Mahlen. Der Kenner lässt seine Gäste am Genuss-Know-how teilhaben. Für die, die mehr darüber erfahren wollen, gibt es in der hauseigenen Akademie das entsprechende Angebot. Hier gibt es spezielle Seminare für die Liebhaber der braunen Bohne. Und wer sich bisher „nicht die Bohne“ für den prägnanten Unterschied zwischen „frisch gemahlen“ und Kapsel interessiert hatte, dem werden sich bei Rosario Bonafede neue Geschmackswelten auf tun. Der Gast wird Zeuge einer Entdeckungsreise der Vielfalt der Kaffeewelt.

Hockenheim ist dank Bonafede die erste Adresse für alle, die den einzigartigen Kaffeegenuss suchen und offen für neue Geschmackserkenntnisse sind. Jede Tasse ist ein Genuss für sich, von würzig, schokoladig, nussig, fruchtig bis pfeffrig. Kein Wunder, dass es nicht bei einer Tasse bleibt und die Gäste das Haus mit zahlreichen Probierversammlungen verlassen. Immer der Nase nach, das Aroma wird Sie schon an die richtige Tür in Hockenheim führen.

Bonafede Privatrösterei • Rosario Bonafede
Gleisstr. 2 • 68766 Hockenheim-Talhaus
Tel.: 06205 / 2328604 • Fax.: 06205 / 2328687 • info@bonafede.de

www.bonafede.de



www.blume-fotografie.de