



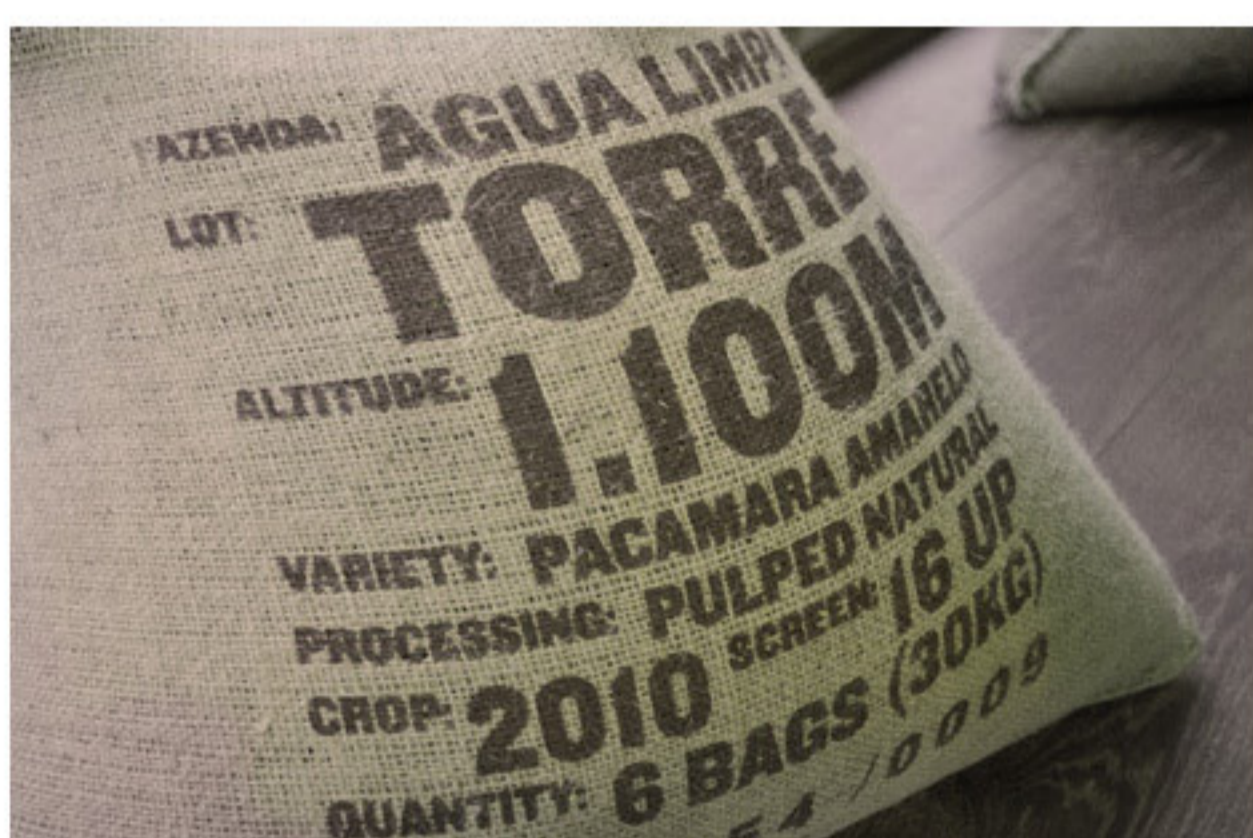
← Adventliche Genussinsel
Johanneshof

Talk im Hirsch: Hunger und Lust →

VON C.S. | 5. DEZEMBER 2011 · 12:29

↓ Zu den Kommentaren

Kaffeekultur: Neue Privatrösterei in Hockenheim



In der vergangenen Woche hat Barista Rosario Bonafede die Pforten zu seiner neuen Privatrösterei in Hockenheim geöffnet. Vor der offiziellen Eröffnung hatten wir von Slow Food Rhein-Neckar die Gelegenheit zu einer kleinen Verkostung und zu einem langen Gespräch.

19 verschiedene Kaffee- und Espressomischungen hat Rosario Bonafede im Angebot. 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.



Aus der angrenzenden, gläsernen Rösterei strömt ein intensives, würzig-kraftiges und leicht fruchtiges Aroma in den Verkaufsraum. Mit drei verschiedenen Trommelröstern werden hier die Arabica-Bohnen schonend und langsam zubereitet. Dieses Verfahren dauert ca. 20 Minuten und gewährleistet, dass sich die Aromen besonders intensiv entwickeln – eine industrielle Röstung von Supermarkt-Kaffee dauert im Vergleich gerade mal 1-3 Minuten. Rosario Bonafede erzählt charmant über Anbau und Erntemethoden, Aufbereitungsarten, den Röstvorgang, das Mischen und Mahlen und man spürt seine große Leidenschaft für das Thema.

Mittlerweile sind wir bei der fünften Tasse Espresso angelangt – jede einzelnen hat ihre ganz eigenen Nuancen (z.B. schokoladig, nussig, fruchtig, pfeffrig etc.) – und fachsimpeln über die verschiedenen Zubereitungsarten. Wird es eine Renaissance des Filterkaffees geben? Ist die French Press besser als die Karlsbader Kanne? Was finden die Leute bloß an den Kaffeekapseln so toll? Keine Frage bleibt unbeantwortet und am Ende verlassen wir die Rösterei Bonafede mit mehreren Probierpäckchen und der Erkenntnis, dass Kaffeeliebhaber hier ganz bestimmt auf ihre Kosten kommen werden. Übrigens: Wer tiefer in die Thematik einsteigen möchte, kann bei Bonafede spezielle Seminare in der Kaffee-Akademie buchen.



Privatrösterei Bonafede

Gleisstraße 2 (in der Halle rechts neben Würth), 68766 Hockenheim-Talhaus

[Website](#)

★ Gefällt mir [haecksler](#)

Einem Blogger gefällt dies.

Eingeordnet unter [Genussführer](#), [Genusshandwerker](#), [Wo wir gerne einkaufen](#) [Hinterlasse einen Kommentar](#)

Getaggt mit [Bonafede](#), [Bonafede Hockenheim](#), [Kaffee Bonafede](#), [Privatrösterei Bonafede](#)

Kommentar verfassen

Gib hier Deinen Kommentar ein ...

Der Schnecken-tisch ist der Platz an dem sich für gewöhnlich unsere Freunde und Mitglieder des Convivium Rhein-Neckar treffen. Abwechselnd mal beim Picknick im Freien, mal im Restaurant oder virtuell hier auf diesem Weblog.

Wichtiges

[Autoren](#)

[Kontakt & Ansprechpartner](#)

[Impressum](#)

frisch getwittert

- Rezept für pikantes Butter-Käsegebäck: culturefood.org/feines-butter-... 5 months ago
- Rezept für den perfekten Kaiserschmarrn: culturefood.org/kaiserschmarrn... 5 months ago
- Kulinarisches Highlight für die Rhein-Neckar Region im Februar.: Hans-Stefan Steinheuer zu Gast im Kraichgau. Infos restaurant-heitlinger.de/?p=1257 7 months ago

[@culturefood folgen](#)

Zuletzt geschrieben

- [Slowfood Rhein-Neckar vor Ort beim Nachhaltigkeitstag in Wilhelmsfeld](#)
- [Le Marche – die Marken. Oder: Die Toskana ohne Touristen.](#)
- [Das Geld, das Geld, das liebe Geld... oder: die kulinarische Verantwortung von Politikern](#)
- [Der "Restaurant-Day" am Samstag 18. Mai 2013: Eine Art weltweiter Soulkitchen-Flashmob?](#)
- [Schluss mit der Geschmacklosigkeit!](#)
- [Sprechendes Gemüse – oder: Die kulinarischen Höhepunkte des Aostats...](#)
- [Gastrobewertungen: Print \(Michelin, Gault Millau\) versus Internet \(Qype, tripadvisor, slowfood.de\)](#)
- [Südtiroler Episoden – Teil 2/2](#)
- [Südtiroler Episoden – Teil 1/2 -](#)
- [Ein Männlein steht im Walde... ganz still und stumm... und der König der Pilze](#)

Kommentare

- [Sabine Jacobs on Das Geld, das liebe Geld... oder: die kulinarische Verantwortung von Politikern](#)
- [Julie on Der "Restaurant-Day" am Samstag 18. Mai 2013: Eine Art weltweiter Soulkitchen-Flashmob?](#)
- [Axel Buhles on Juhuu! Gute Knödel!](#)
- [k.d. on Gastrobewertungen: Print \(Michelin, Gault Millau\) versus Internet \(Qype, tripadvisor, slowfood.de\)](#)
- [U_Kohnle on Glockenspiel, Tigarella, Green Zebra, Rotkäppchen, Lämpchen, Gelbe\(r\) Dattelwein, Berner Rose, Moneymaker, Stierblut, Taubenherz, Ochsenherz und Haase Frieda ...](#)

Artikel sortieren

- [Archiv](#)
- [Ernährung](#)
- [Erzeugerbesuch](#)
- [Gemeinsam Kochen](#)
- [Genussführer](#)
 - [Wo wir gerne übernachten](#)
 - [Wo wir gerne einkaufen](#)
 - [Wo wir gerne essen](#)
- [Genusshandwerker](#)
- [In eigener Sache](#)
- [Kulinarisches](#)
- [Slow Travel / Reisen](#)
- [Wein](#)
- [Wissen & Genuss](#)
 - [Buchempfehlung](#)
 - [Filmempfehlung](#)
 - [Interviews](#)
 - [Test](#)
 - [Vorträge / Schulungen](#)
- [Youth Food Movement](#)

Meta

- [Registrieren](#)
- [Anmelden](#)
- [Beitragsfeed \(RSS\)](#)
- [Kommentare als RSS](#)
- [WordPress.com](#)