Coffee to stay

VERWÖHNAROMA? EIN KRÖNCHEN AUF DER PACKUNG? DERLEI ALLGEMEINPLÄTZE INTERESSIEREN KAFFEEKENNER NICHT DIE BOHNE. IHNEN GEHT ES UM DIE RICHTIGE MISCHUNG, UM RÖSTVERFAHREN UND ZUBEREITUNGSVARIANTEN. UBI BENE HAT SECHS RÖSTEREIEN IN DER METROPOLREGION BESUCHT UND FESTGESTELLT: DER WAHRE KAFFEETREND IST GUTES HANDWERK.

K

Kaffee ist jetzt also Lifestyle. Aha. „Unser Kaffee“, der generationenübergreifend mit dem „Verwöhnaroma“ Omas gutes Porzellan und ganze Familienfeste veredelte. Von der Werbung über Jahrzehnte zum Symbol der soliden Hausfrau verklärt, soll er im Jahr 2018 voll im Trend sein. So wie Flamingo-Prints auf Shorts und Hanfsamen im Müsli?

Von Passau bis Pellworm: Kaffee erfreut sich stetig wachsender Beliebtheit, das belegen die Zahlen. Stolze 162 Liter trank jeder Deutsche statistisch allein im vergangenen Jahr: mehr als Wasser (143 Liter) oder Bier (102 Liter). Der deutsche Kaffeemarkt, 2017 mit einem Umsatz von rund 4.900 Millionen Euro, ist der viertgrößte der Welt. Tendenz: steigend. Die Wachstumsprognosen sind gut, und das beflügelt Investoren wie Startups gleichermaßen. Der deutsche Marktführer Tchibo spürt Aldi im Nacken und global wird hart gekämpft unter den „Big Playern“ wie Nestlé oder der JAB Holding, einem Unternehmen der Mannheimer Familie Reimann.

Renaissance regionaler Röster

Doch viel interessanter ist das, was sich gerade in unserer unmittelbaren Nachbarschaft abspielt. Im Windschatten des nationalen wie globalen „Höher, Schneller, Weiter“ erleben wir eine kleine, feine Renaissance des Röstens, Zubereitens und Kredenzens. Immer mehr lokale Röstmeister haben in der Metropolregion in den letzten Jahren ihre Trommeln angeworfen. In Mannheim wurde Helder & Leeuwen in kurzer Zeit zu einer festen Größe für Spezialitätenkaffees. Die Moha Kaffee-Rösterei in F2, 8 nahe des Mannheimer Marktplatzes feiert aktuell ihr zehnjähriges Bestehen und wurde jüngst vom renommierten „Feinschmecker“-Magazin unter die besten deutschen Kaffeeröstereien gewählt.

Eine traditionsreiche Institution ist die Privat-Kaffee-Rösterei Mohrbacher in Ludwigshafen. Nur noch sechs Jahre fehlen dem ehrwürdigen Haus zum 100-Jährigen. Seit 1933 wird bei Janssen Kaffee in der Heidelberger Hauptstraße geröstet. Beide haben schon viel mit- und überlebt. Zum Beispiel die horrenden Schwarzmarktpreise für Röstkaffee nach Kriegsende 1945. Bis zu 1.000 Tonnen des braunen Goldes sollen bis 1953 meist aus Belgien über Aachen und die Eifel nach Deutschland geschmuggelt worden sein, vorbei an oft überforderten Zöllnern. Es gab geschätzte 33 Tote und hunderte Schwerverletzte an der so genannten Aachener Kaffeefront. Befeuert hat das rege Grenztreiben im Land vor allem die hohe Steuer auf Kaffee. Ein Kilo Röstkaffee bekam man seinerzeit in Belgien für rund acht Mark, in

ALLES BEGANN MIT WILHELM JANSSEN IN DER HEIDELBERGER HAUPTSTRASSE 16. IM JAHR 1958 ZOG DAS KAFFEE- UND TEEGESCHÄFT MIT EIGENER RÖSTEREI NUR WENIGE METER WEITER. DIE GLASWAND MIT DER WELTKARTE, DIE MASSIVEN KAFFEEWAGEN UND DIE HOLZSCHILDER FÜR DIE KAFFEESÄCKE SIND NOCH ORIGINALE AUS DER ZEIT DES UMZUGS IN DAS HISTORISCHE ALTSTADTHAUS AUS DEM JAHR 1752.

Die Bewahrerin

Eva Klinge, Janssen Kaffee in Heidelberg

Eva Klinge steht vor der museumsreifen Glaswand, die den Verkaufsbereich des Ladengeschäfts von der großen zentralen Röstmaschine trennt. Die fein geschliffenen Motive, die Kaffeetüten aus Pergament: Alles strahlt eine selten gewordene Ruhe aus. Als spiegele sich die angenehme Kühle des darunterliegenden Gewölbekellers im bedachten Umgang und der inneren Haltung des Hauses Janssen wider. Das Wahren einer Tradition und das Familienerbe, welches ihr Vater der heute 58-jährigen Heidelbergerin vor 24 Jahren anbot: Beides wirkt unaufgeregt leicht. Als Kind spielt sie mit ihrem Cousin im Keller zwischen dem gelagerten Rohkaffee Verstecken. Hilft später aus und verdient sich etwas zum Taschengeld dazu. Gearbeitet hat die studierte Betriebswirtin bis 1994 dann aber im Verlagswesen. Was ist der Schlüssel zu gutem Kaffee? „40 Prozent Einkauf, 40 Prozent Rösten und 20 Prozent Zubereitung.“ Ganz einfach.

Deutschland kostete es 16 Mark. So rannten neben organisierten Schmugglern selbst Kinder und Jugendliche oft aus Not und Armut mit einzelnen Säcken nachts über die Grenze. Erst als die Abgaben mit Beginn der zweiten Amtszeit Konrad Adenauers von zehn auf vier Mark pro Kilo gesenkt wurden, hatte der Kaffeeschmuggel im großen Stil in der noch jungen Bundesrepublik ein Ende. Heute liegt die Steuer bei 2,19 Euro pro Kilo Röstkaffee – und auch die Aachener trinken ihren Kaffee in Frieden.

Die alten Zeiten, sie sind weit weg für die junge Röster-Generation. Sie prägt heute vor allem den Trend zur Rösterei mit eigenem Café: ein lukrativer Markt, denn jede vierte Tasse Kaffee wird in Deutschland außer Haus getrunken. In der Schwetzinger Vorstadt steigert die Lauri Kaffeerösterei mit rohen Klinkerwänden innen und lässigen Holzbänken außen den Wohlfühlfaktor des Mannheimer Viertels. Ebenfalls eigene Röstungen gibt es bei Agáta in Neuostheim in skandinavischem Interieur mit Retro-Edison-Glühbirnen. In der Mannheimer Textilerei in C4, 6 kann man seit April das Shoppen mit einem Cold-Brew-Kaffee von Pourista geschmacklich abrunden. Und in der Unteren Straße in Heidelbergs Altstadt finden Kaffeeliebhaber mit Rada Coffee & Rösterei seit Juli 2017 die wohl kleinste Rösterei der Region.

Genießer schätzen Individualität und Authentizität

Unser Verhältnis zu Lebensmitteln verändert sich: weniger „Geiz ist geil-Mentalität“, dafür mehr gewünschte Transparenz beim Produkt und Lust am Genuss. Den Gang mal rausnehmen, dafür ganz nah dran sein am Metzger, Käser oder Winzer. Essen als Statussymbol. Zwar geben wir laut Statistik in den letzten Jahren nur marginal mehr Geld für Lebensmittel aus, aber wir gewichten anders und zugunsten bestimmter Produkte. Kaffee gehört dazu. ▸

„Mehr Gefühl“ gilt also bei Kauf und Konsum, und individuell wollen wir sein. So spielt ein authentisches Image auch auf dem globalen Kaffeemarkt eine immer wichtigere Rolle, wie die jüngsten Übernahmen von Blue Bottle in den USA und Kicking Horse Coffee in Kanada zeigen. Beide begannen als kleine Startups und setzten in ihren Coffee Shops auf eigene Röstung, Individualität, Bio und Fairtrade. Sie wuchsen schnell und hatten dennoch lange jenes spezielle Image, das den Kaffeegiganten Nestlé und Lavazza zum Erreichen bestimmter Zielgruppen fehlte. Im schweizerischen Vervey und in Turin zückte man schließlich die Portemonnaies. Die wenig begeisterten Reaktionen vieler Blue Bottle- und Kicking Horse-Fans konnte man indes auf Twitter lesen. Sie fühlten sich verraten. Klar ist, dass auch die Marktambitionen unter den deutschen Mikroröstern unterschiedlich stark ausgeprägt sind. Ein Konzept wie jenes der Pourista-Gründer ist weit entfernt von der Firmenphilosophie von Janssen Kaffee. Aber der Pluralismus scheint (noch) gut zu funktionieren im kleinen Biotop der klassischen Kaffeeröstkunst.

Auf rund fünf Prozent schätzt Enver Atabay, Gründer von Helder & Leeuwen und Vorsitzender der Deutschen Röstergilde, vorsichtig den gegenwärtigen Marktanteil der kleinen Spezialitätenröster in Deutschland. Auch wenn die Zahl noch überschaubar anmutet: Rund 800 lokale Röstereien gibt es mittlerweile schon wieder. Knapp 2.000 waren es schon mal vor den 60er und 70er Jahren, als die Konsumenten zu industriell und billiger produzierter Massenware abwanderten. Damit sich das nicht wiederholt, möchte die neue Generation der deutschen Mikroröstereien mit mehr Transparenz bei Handwerk und Qualität, aber auch brancheninterner Geschlossenheit überzeugen.

Mehr Erlebnis schafft mehr Begeisterung

So duftet es jetzt also bei KFE Die Rösterei in der ehemaligen Tankstelle an der Queichheimer Brücke in Landau in der Pfalz anstelle von Benzin nach frischem Kaffee und in Bad Dürkheim werden knapp 50 Jahre nach dem Ende der Dürkheimer Kaffeefabrik wieder Rohbohnen geknackt – in Annas Kaffeerösterei.

Wer von der „neuen Kaffeebewegung“ mal gepackt wurde, der kann darin ein wahres Hobby finden. In unzähligen Seminaren werden mittlerweile Kaffees und Blends studiert und verkostet und manch einer mausert sich nach Feierabend zum heimlichen Barista an der heimischen Siebträgermaschine. Im Netz türmen sich allerhand Blogs vor allem der Generation Y, also jener Kaffeefans, die im Zeitraum der frühen 80er bis frühen 2000er geboren wurden. Ihren Lieblingskaffees huldigen sie mit Humor und Sachverstand oder verfassen für die wachsende Kaffee-Community launige Anleitungen zur richtigen Handfiltration. Melitta Bentz als Mutter des Porzellanfilters hätte ihre wahre Freude daran gehabt.

Es geht bei all dem, was da mit den lokalen Röstern auf den Weg gebracht wurde, auch um eines: Spaß am Schmecken und Entdecken. Es ist alles andere als „kalter Kaffee“, wenn im Cold-Drip-Verfahren über mehrere Stunden aus Kaffeepulver tröpfchenweise Aromen und Öle extrahiert werden. Und was macht die Zapfanlage in einem Rösterei-Café? Ach, Nitro Cold Brew – ne, is’ klar. Nitro-Kaffee, das ist kalt aufgegossener Kaffee, der mit Stickstoff versetzt wird. Im Ergebnis hat er dann ein schönes Schaumkrönchen und sieht in etwa so aus wie ein dunkles Craftbier. Kaffee im Jahr 2018: Das ist so ein bisschen auch der neue Wein. Wein 2.0 sozusagen. Oder eben Coffee to stay. ■

OB IM MANNHEIMER MAFINEX-ZENTRUM ODER AUF DEN STREETFOOD- UND COFFEE-FESTIVALS DER NATION: MIT IHRER MOBILEN KAFFEEBAR SIND DIE POURISTA-JUNGS IM MOMENT VIEL UNTERWEGS. ETWAS „FIES“ FANDEN SIE ÜBRIGENS DIE FRAGE, OB EINE AN SIE ADRESSIERTE EINLADUNG ZUM ERSTEN DATE BEI STARBUCKS EIN AUSSCHLUSSKRITERIUM SEI. NACH KURZER BEDENKZEIT: „NATÜRLICH NICHT“.

Die Durchstarter

Florian, Christopher, David & Salvatore, Pourista in Mannheim

Der Älteste 35, der Jüngste 24 Jahre alt. Netzwerker. Kaffee-Nerds. Startup-Szene Mannheim. Pourista: Da steckt was von Übergießen (Englisch: to pour over) und von Barista drin, auch von purem oder puristischen Kaffeegenuss. Um was geht`s den vieren? Man wolle „nicht einfach nur Spezialitätenkaffee mainstreamen“, so Flo. Ihre Vision: ein Netzwerk lokaler Mikroröstereien, direkt importierte exklusive Rohkaffees, stylische Cafés. Und dann unter dem Namen Pourista den Mix in andere Städte tragen. Sehr einfach ausgedrückt also ein Geschäftsmodell, das übertragbar ist auf den großen Markt und Expansion verspricht. Flo und David lernen sich vor ein paar Jahren in Mannheim kennen. Im Herbst 2017 haben sie die Idee zu Pourista. Sie sprechen Frank Zumbruch an, Leiter der Creative Commission Mannheim und Teil des Startup-Mannheim-Teams. Die Textilerei und Chris kommen ins Spiel: Zumbruch kenne da jemanden, der röste bereits seit fünf Jahren. Flo kümmert sich ums Marketing, David um Steuern und Finanzen. Mit Salvatore komplettiert schließlich ein Barista mit Gastro-Erfahrung das Gespann. Eine zweite Location in Mannheim soll in diesem Jahr noch folgen und für Anfang 2019 planen sie den Umzug auf das Taylor-Areal in den eigenen Pourista-Store.

Der Stratege

Enver Atabay, Helder & Leeuwen in Mannheim

„Der Weg der Kaffeekirsche bis zur Bohne im Regal sichert circa 17 bis 20 Menschen ein Einkommen", schätzt Enver Atabay. Dass sein eigenes Einkommen mal dazugehören würde, war nicht von Anfang an geplant. Obgleich schon als Schüler in Ludwigshafen von den Klassikern der Kaffeehausliteratur begeistert, studiert er Wirtschaftsrecht, arbeitet als Steuerberater. Doch der Wunsch nach einem Kaffeehaus bleibt. Und dann macht es der heute 44-Jährige einfach: Er hospitiert im Heilbronner Kaffeehaus Hagen, die ersten Röstungen in der eigenen Zwei-Kilo-Trommel folgen. Eineinhalb Jahre nehmen Atabay und sein damaliger Geschäftspartner sich Zeit, das Rösten zu lernen, für einen Businessplan und eigene Marktforschung. Im Jahr 2007 gründen sie in Mannheim die Kaffeerösterei Helder & Leeuwen. Neu seit März dieses Jahres ist das Café in N3, 15. Gab`s auch mal Zweifel? Er überlegt. Eigentlich nicht: „Wenn ich was mache, dann versuche ich erstmal meinen Weg zu gehen."

SEIT 2009 RÖSTET ENVER ATABAY IM MANNHEIMER HAFENPARK. „IM SOMMER GERNE AUCH MAL UM SECHS UHR MORGENS, AUFGRUND DER HITZE." ER MAG DIESE FREIHEIT. WIE SCHÄTZT DER GESCHÄFTSMANN ATABAY MÖGLICHE PREISSCHWANKUNGEN BEI ROHKAFFEE AUF DEM WELTMARKT EIN? „DAS KANN SCHON PROBLEME BEREITEN. JEDER TWEET VON TRUMP BEEINFLUSST HEUTE JA DEN US-DOLLAR UND DIE FINANZMÄRKTE."

Das Bad wird zum persönlichen Spa

In unserer von Beschleunigung und Entgrenzung geprägten Zeit sucht der Mensch Orte, um zu sich zu finden. Mit Saunen und Dampfduschen von Effegibi kreieren wir genau solche Orte. Vereinbaren Sie Ihren individuellen Beratungstermin und testen Sie unser Compact Spa in unserem Showroom Spazio W.

Willer Sanitär + Heizung GmbH
zentrale@willergmbh.de • Telefon 0621/668 890 • **willergmbh.de**

SEIT 1890 Willer

Der Neugierige

Rosario Bonafede, Bonafede Privatrösterei in Hockenheim

Erzählt Rosario Bonafede von Aromen wie Heidelbeere oder Schokolade, überlegt man kurz, ob nun der Röstmeister oder der Gelatiere spricht. Die Familie des Ludwigshafeners kommt aus Sizilien. Mit Anfang zwanzig steigt er in das Eiscafé seines Schwagers ein. „Ein Nebenjob", denkt Bonafede anfangs. Er will Medizin studieren. Aber da ist auch diese Leidenschaft für Kaffee und Eis. Am Ende führt er vier Jahre lang sein erstes Eiscafé in Frankenthal. Er reist nach Italien, belegt einen Röstkurs. Lernt, die Säure der Bohnen auszubalancieren und dass der Süden Europas ein anderes Geschmacksempfinden hat als der Norden. Er mietet in Ketsch eine Garage an, stellt die erste Röstmaschine auf und experimentiert. Zerlegt und verschweißt ganze Rösttrommeln neu. Im Jahr 2011 eröffnet die Bonafede Privatrösterei in Hockenheim. Im nahen Café Eiszeit Bonafede verkauft der 43-Jährige sein eigenes Eis. Und jetzt? „Schokolade, also Kakao rösten und verarbeiten vielleicht". Er lacht.

DEN DIREKTVERKAUF IM LADEN DECKT ROSARIO BONAFEDE MIT VIER ZWEI-KILO-RÖSTERN AB. DIE GROSSE RÖSTMASCHINE LIEFERT JENE DREI, VIER SORTEN UND MENGEN, DIE AN DIE GASTRONOMIEBETRIEBE RAUSGEHEN. GANZE 18 VERSCHIEDENE KAFFEES AM STÜCK KÖNNTE MAN BEI IHM THEORETISCH DIREKT AUS DEN MÜHLEN AN DER KAFFEEBAR KOSTEN. BEI RUND 1.000 AROMEN PRO SORTE EINE ZIEMLICHE GESCHMACKSEXPLOSION.

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Leidenschaft verbindet: Mit Hingabe kreiert Dario Fontanella sein bekanntes Eis. Essenzielle Zutaten, ohne künstliche Zusätze – das ist das Erfolgsrezept von Eis Fontanella. Mit ebenso viel Leidenschaft setzen wir uns für die Ideen unserer Kunden ein. Der Schlüssel dazu ist unsere **Genossenschaftliche Beratung**. Kompetent, ehrlich und auf Augenhöhe. Vereinbaren Sie einen Termin und wir begleiten Sie auf Ihrem erfolgreichen Weg.

vrbank.de/erfolgsgeschichten

VR Bank
Rhein-Neckar eG

Der Gestalter

Florian Steiner, Florian Steiner Kaffee in Heidelberg

Irgendwann mit Anfang 30 ist er in Wien, trinkt dort einen äthiopischen Filterkaffee, der ihn begeistert. Fairness, Verantwortung: Steiner ist das wichtig. Es ist das Jahr 2009. Sein Gründungsjahr und das Jahr, in dem er gleich Deutscher Röstmeister wird. Der heute 41-Jährige, der aus dem Lebensmitteleinzelhandel kommt, fliegt nach Äthiopien. Will wissen, was vor Ort passiert. Er möchte selbst rösten, macht einen Ausbildungsgang zum Coffeologen. Kooperiert mit der Heidelberger Klimaschutz-Plus-Stiftung, fährt für Ökostrom ins Schwarzwaldstädtchen Schönau zu den dortigen Elektrizitätswerken und stellt sein damaliges Café in Neuenheim 2013 auf LED-Beleuchtung um: drei Tonnen CO_2 weniger pro Jahr. Als Teil der Initiative „Climate Fair To Go" setzt der Heidelberger sich für Klima-faire Pappbecher in seiner Heimatstadt ein, für Kunden lässt seine Frau Mehrwegbecher aus Porzellan produzieren. Nicht in China, sondern in Nürnberg. Im Jahr 2015 folgt der Umzug in die Heidelberger Altstadt. Er fokussiert sich ganz aufs Rösten, seine Produkte, den Vertrieb und Events. „Am Ende sind wir eine lokale Manufaktur und ich ein hoffentlich guter Handwerker."

DIE ETIKETTEN SETZT FLORIAN STEINER SELBST DIREKT IN SEINER RÖSTEREI. SEINEN NEUESTEN ESPRESSO HAT ER NACH SEINEM KAFFEEMOBIL BENANNT, EINEM ALTEN CITROEN MEHARI. FÜNF JAHRE LANG VERKAUFTE ER KAFFEE AUS DEM UMGEBAUTEN WAGEN AUF DEM NEUENHEIMER WOCHENMARKT. ALS CATERER FÄNDE ER DAS DEUTSCHE HAUS BEI OLYMPIA 2020 IN TOKIO SPANNEND: MIT SEINEM KAFFEE VOR ORT.

Außergewöhnliche Momente erleben Sie in einer Umgebung, in der alles stimmt. Mit Formen, die einfach und klar sind.

AXELWALTHER
WOHNEN

Axel Walther Wohnbedarf GmbH
Gilgenstrasse 26 a, 67346 Speyer
Tel. 06232 75267
axelwalther.bulthaup.de

bulthaup

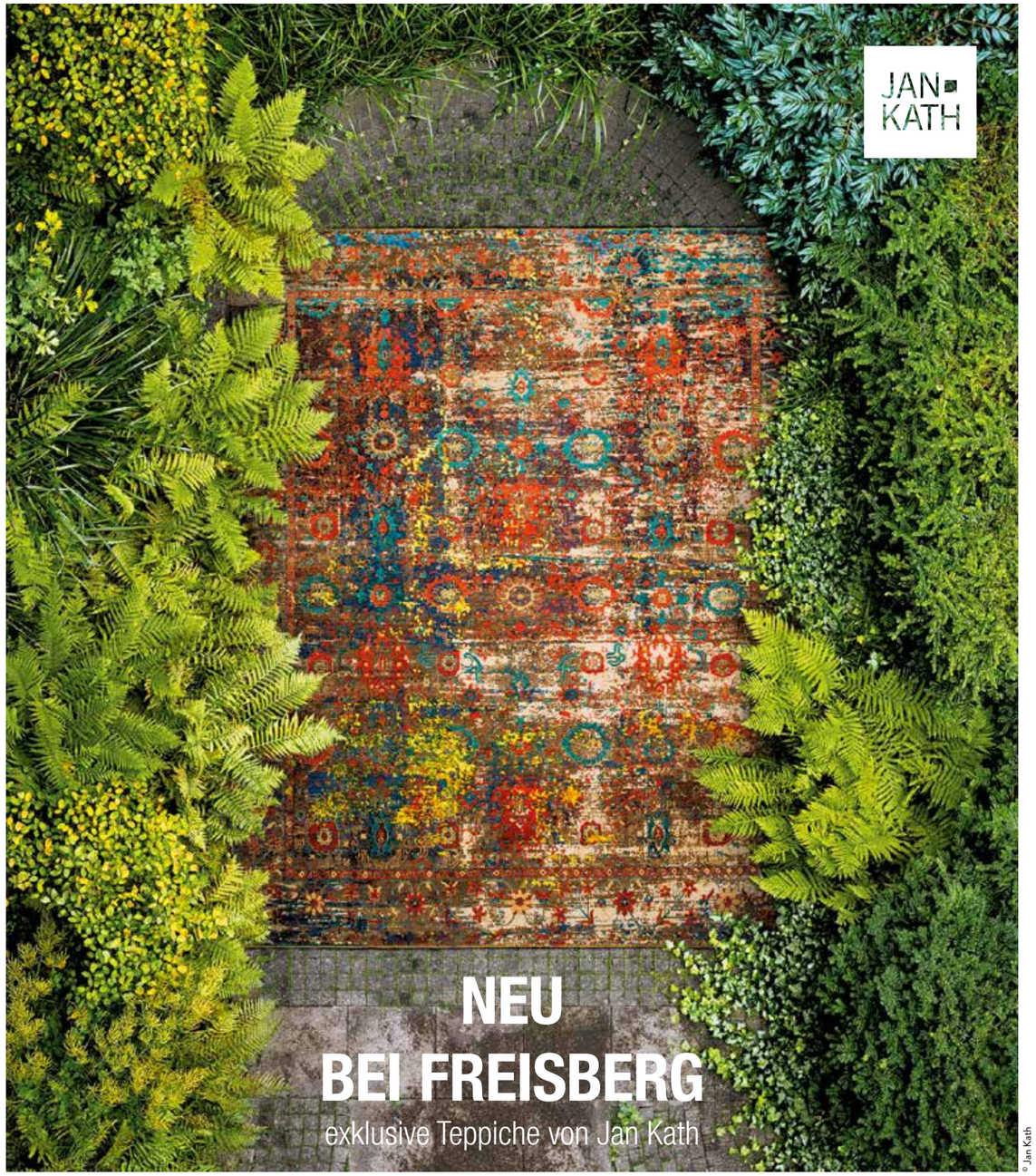
Die Geschichtensucher

Silke Brun & Kai Schramm, Schramms Kaffeerösterei in Speyer

Brasilien. Guetamala. Peru. Kai Schramm mag diese Reisen. Ganz nah dran sein an den edlen Rohkaffees und jenen Menschen, die sie anbauen. Weder einfach noch günstig sei es, auch geringe Jahresernten von oft nur 500 Kilo nach Speyer zu bringen. Aber dem Ehepaar ist es vor allem wichtig, möglichst genau zu wissen, wieviel Cent an wen gehen und wie vor Ort produziert wird. Was verdient der Kaffeebauer im Hochland Südamerikas? Unter welchen Bedingungen leben und arbeiten die Nepalesen im nördlichst gelegenen Kaffeeanbaugebiet der Welt? Seit 2005 betreibt Schramm die gleichnamige Kaffeerösterei. Im Jahr 2013 steigt seine Frau Silke hauptberuflich mit ein. In der eigenen Rösthalle im Industriehof Speyer geben sie seit vier Jahren auch Seminare, veranstalten Tastings, berichten zu ökonomischer und ökologischer Nachhaltigkeit. Was treibt sie an? Es seien die „Geschichten hinter jedem Kaffee". Silke Brun lächelt. „Ob nun jene der Menschen oder bei neuen Trends."

IHR CREDO: „ZURÜCK ZUR BODENSTÄNDIGKEIT." SO BESCHREIBT DAS EHEPAAR SEINE FIRMENPHILOSOPHIE. DASS BODENSTÄNDIGKEIT NICHTS MIT ALTMODISCH SEIN ZU TUN HAT, BEZEUGEN ABER SCHON DIE COLD-DRIP-ANLAGE UND DIE COLD-BREW-NITRO DP-25 IN IHREM LADENGESCHÄFT. PURER, GEKÜHLTER KAFFEEGESCHMACK MIT BLICK AUF DAS SPEYERER ALTPÖRTEL. ALTES UND NEUES SIND SICH GANZ NAH.

TEXT UND FOTOS: GILBHART / JAN ZELLER & DANIEL WETZEL ■



Freisberg
Exklusives Einrichten

Freisberg Wohnbedarf GmbH
Edigheimer Straße 7
67069 Ludwigshafen
Tel. 0621 65 919 70
Fax 0621 65 919 99

Filiale Mannheim
R 6,1
68161 Mannheim
Tel. 0621 25469
Fax 0621 14652

www.freisberg-wohnbedarf.de · info@freisberg-wohnbedarf.de

freisberg.raumfreiheit