



Alle Fotos: Coffee Business

KAFFEE MIT KOLIBRI

Ende 2008 entstand Die Rösterei, nachdem vier Kölner ihr Café- und Restaurant-Konzept stetig erweitert hatten und erkannten: Kaffee ist ein zentrales Thema in der Gastronomie – warum also nicht selbst rösten?

Ende 2008 gründeten Gaby und Achim Mantschaff sowie Britta und Dirk Barthelmeß Die Rösterei auf der Aachener Straße in Köln, in den Räumen ihres Cafés und Catering-Service LaBüf.

Drei der vier Inhaber kommen aus der Gastronomie und betreiben neben dem LaBüf sieben weitere Cafés und Bistros in Köln, die nach und nach entstanden. Das von Achim Mantschaff gegründete Café Bauturm feierte in diesem Jahr 20-jähriges Jubiläum. Dirk Barthelmeß ist ursprünglich Rechtsanwalt und wollte sich beruflich verändern - durch seine Frau bestand der Kontakt zur Gastro-

nomie. Alle Projekte der vier sind von einer Philosophie getragen, die regionale Produkte, möglichst aus eigener Herstellung, in den Vordergrund stellt. So entstand ein Netzwerk aus regionalen Produzenten. Da Kaffee ein zentrales Produkt der Gastronomie ist, ergab sich schließlich der Anspruch, selbst zu rösten. Über die Rösterei Langen bezogen die Kölner zunächst den Kaffee, später besuchten die vier Inhaber zusammen Röst-Schulungen. Heute kümmert sich hauptsächlich die Rösterin Katharina Gloft um sämtliche Betriebsabläufe in punkto Kaffee. Momentan werden jährlich 8-10 t geröstet, mittelfristig sollen es 15 t werden.



Der Kolibri ist das Wahrzeichen der Rösterei, er soll Leichtigkeit und ökologische Verantwortung verkörpern. Linke Seite: Katharina Gloft und Dirk Barthelmeß am 12 kg-Diedrich-Röster, der mitten im Laden hinter der Kaffeetheke steht. Rechts oben: Der schmale Flur zum Garten wird als Rohkaffee-Lager genutzt. Über dem Durchgang hängt ein Foto von den Bauern der mexikanischen Kooperative J'Amteletic, von der Die Rösterei einen Großteil der Bohnen bezieht (links). Anhand der Bilder über den Schütten bekommt man einen Einblick in das Leben auf der Kaffeepflanzung auf bis zu 1.600 m im mexikanischen Hochland - die Frauen tragen einen großen Teil zur Ernte und Aufbereitung bei. In J'Amteletic wird der Kaffee von Hand entpulpt und auch manuell verlesen.

Mehr als Bio. Die Rösterei hat nicht den Anspruch, möglichst viele Sorten anzubieten, sondern nur einige wenige, dafür aber „in Perfektion“. Wie aufwändig eine umfassende Qualitätssicherung ist, war den Kölnern zu Beginn noch gar nicht bewusst. Schließlich soll die Qualität in allen Produktionsstufen - vom Anbau bis in die Tasse - gewährleistet sein. Dirk Barthelmeß erklärt, das Kaffeekonzept mit dem Namen moxxa und dem Kolibri als Wahrzeichen werde Schritt für Schritt aufgebaut. Sicherlich werden bald auch neue Sorten hinzukommen, „40 werden es aber bestimmt nicht“, so der Inhaber. Alle Kaffees stammen aus fairem Handel, sowohl die Rösterei als auch die Produkte sind Bio-zertifiziert. Die Basis für alle Blends bildet ein Arabica aus der mexikanischen Bauernkooperative J'Amteletic, der dort per Hand verarbeitet wird. Die Kölner reisen regelmäßig dorthin, seit der Kontakt über Klaus Langen geknüpft wurde. Umgekehrt war

Kaffee-Pflücker Crisanto auch schon einmal in Köln. Von langfristiger und persönlicher Kooperation profitieren beide Seiten: die Kaffeebauern mit einem geregelten Einkommen, die Rösterei mit gleichbleibend hoher Qualität. Das erklärte Ziel der Rösterei ist es, Kooperativenkaffees zu fördern, denn durch sie wird der Familienzusammenhalt gefördert und verhindert, dass die Jüngeren in die Städte abwandern. Auch die Idee einer Frauenkooperative kam auf, da die Frauen in den Anbauregionen in der Regel die gleiche Arbeit leisten wie ihre Männer, ohne bisher aber gleichermaßen an den Entscheidungsprozessen beteiligt zu werden. „Wenn wir mit unserem Kaffeeangebot aus der Kooperative dazu beitragen können, dass einige Leute in Südamerika keine Landflucht begehen, dann freut uns das“, sagt Barthelmeß.

Geschmackssache. Momentan gibt es moxxa caffè in fünf Sorten: zwei sortenreine Arabica-Filterkaffees, einen Espresso, sowie einen entkoffeinierten



(Bild links) Während die Bohnen abkühlen, sortiert Katharina Gloft immer wieder per Hand Fehlbohnen aus. (Bild rechts) Der mexikanische Arabica aus der L'Armetetic-Kooperative zeichnet sich durch ein sehr gleichmäßiges Bohnenbild aus.

Espresso. Hinzu kommt ein Crema-Blend, der speziell für Kaffee Crème entwickelt wurde und sich für den Siebträger wie auch für den Vollautomaten eignet. Daneben gibt es eine eigene Filtermischung aus mexikanischen und äthiopischen Bohnen, die in den Partnercafés in zwei unterschiedlichen Größen in der French Press angeboten wird. Der Espresso-Blend enthält einen guten Anteil Robusta. Dies kam in Verkostungen am besten an. Barthelmeß findet: „Wenn jemand die Eigenschaften von Robusta schätzt, ist das überhaupt kein Thema. Kaffee ist Geschmackssache und hat viel mit individuellem Empfinden zu tun. Wir wollen niemandem einen Geschmack aufzwingen – der eine trinkt lieber kräftigen Kaffee, der andere mag es milder.“

Made in Cologne. Die Rösterei bleibt ihrem Konzept, wenige, individuelle Blends anzubieten, treu. Anfangs gab es zwar auch Jamaica Blue Mountain oder Hawaii Kona. Das beschränkt sich jetzt aber auf Aktionen wie z.B. den Weihnachtsmarkt-Stand, mit dem die Inhaber 2009 sehr gute Erfahrungen gemacht haben. „Bei solchen Aktionen bieten wir auch schon mal eine Spezialität an, die sich natürlich auch zum Verschenken eignet“, sagt Barthelmeß. Ein Beispiel ist der Weihnachtskaffee, der mit echten Gewürzen frisch vermahlen wurde.

Dass der Kaffee nicht nur gut schmeckt, sondern auch Bio und fair gehandelt ist, spielt für viele Kunden bestimmt eine Rolle, meint Barthelmeß. „Das muss man natürlich auch kommunizieren. Die Kunden kaufen unsere Produkte aus ganz unterschiedlichen Motiven: Für den einen steckt Sympathie für die Marke moxxa oder eine besondere Geschichte dahinter, für den anderen spielt der „Made in Cologne“-Effekt eine Rolle, für wieder andere sind biologische Erzeugung oder fairer Handel ausschlaggebend. Ich hoffe jedenfalls, dass die Qualität auch ein wesentlicher Grund ist“, sagt Barthelmeß. Die Kaffeemaschinen, ei-

ne zweigruppige LaCimbali M39 Dosatron, stellt das Team mittlerweile selbst ein. Zusätzlich bieten sie den Kunden in der Gastronomie auch einen Service für die Einstellung von Mühlen und Maschinen an.

Aufklärungsarbeit. „In der Gastronomie wird noch viel schlechter Kaffee ausgeschenkt“, sagt Barthelmeß. Die Rösterei versucht, durch Flyer, Imagebrochüren, im Internet und auch durch Schulungsangebote aufzuklären. Dabei ist guter Kaffee nicht vorrangig eine Frage des Preises. Barthelmeß stellt grundsätzlich eine Standardfrage an Gastronomen: „Seid Ihr bereit, rund vier Cent mehr pro Tasse in guten Kaffee zu investieren?“ Die meisten bejahen diese Frage – schließlich kommen Kunden gerne wieder, wenn der Kaffee schmeckt. Vor allem bei den Endverbrauchern ist ein starkes Bewusstsein für guten Kaffee entstanden, egal, ob jung oder alt. Zu den Veranstaltungen, die Die Rösterei anbietet, gehören auch Verkostungsseminare. Den Kaffee gibt es für Gastronomen auch als eigenen Blend oder un-



Zweimal moxxa: Als Espresso-Blend und für die Filtermaschine.

FACTS

Die Rösterei
Mantscheff & Barthelmeß GbR
Aachener Str.22
50674 Köln
Tel. 0221-5894179
www.moxxacaffe.de,
www.die-roesterei.eu
Inhaber:
Gaby & Achim Mantscheff,
Britta & Dirk Barthelmeß

Gegründet: 2008
Grümkaffees: v.a. Mexiko, aus
der Kooperative J'Armetetic
in Puerto Cate/ Mittel- & Süd-
amerika, Äthiopien

Röstkaffees
Blends: 5
Sortenreine: -
Espresso: 1
Entkoffeiniert: ja
Sonstige Waren:
moxxa-Geschirr,
geplant: Schokolade
Röstverfahren
Röstmaschine:
Diedrich IR 12kg
Röstdauer: 17-23 Minuten
Temperatur: bis 230 °C
Wie oft wird geröstet: täglich
Lohnröstung: nein
Menge gerösteter Kaffee/
Jahr: ca. 8-10 t
Eigener Ladenverkauf: ja
Internetshop: ja



Die Aachener Straße, auf der auch die Rösterei liegt, profitierte sehr von der Entwicklung in den letzten Jahren. Seit der Gehwegverbreiterung reiht sich hier Café an Café, trotzdem ist die ehemalige Ausfallstraße kein Touristenviertel, sondern ein Geheimtipp unter Kölnern.

ter eigenem Label, wie z.B. für Milchmädchen. Geliefert wird der Kaffee lose im 3,5 kg Pfandeimer – eine praktische Lösung ohne Müll. Innerhalb Kölns kann auch kurzfristig frisch geliefert werden. Zu der Frische tragen auch die geringen Lagerbestände bei: Lieber bestellt die Rösterei in kürzeren Abständen möglichst frisch, als tonnenweise Rohkaffee zu lagern. Dazu würde man auch mehr Platz benötigen, als in der Aachener Straße vorhanden ist. Bis zu einer Tonne lagert im schmalen Flur zum rückwärtigen Garten.

Seit Beginn des Jahres gibt es moxxa-Kaffees auch online. Dort bestellen vor allem Endverbraucher oder Kleingewerbetreibende. Viele bestellen öfter – auch generell schätzt Barthelmeß den Stammkundenanteil auf „gefühlte 90%“.

Neben dem Kaffee gibt es eigenes moxxa-Geschirr zu kaufen, bald soll auch moxxa-Schokolade hinzukommen. Dafür wird noch ein Kooperationspartner gesucht, der die selben Ansprüchen an Regionalität und Rückverfolgbarkeit stellt, wie die Rösterei.

Rösten mitten im Laden. Die Rösterei möchte das Kaffeerösten erlebbar machen, deshalb steht der rote 12 kg-Diedrich-Röster auch mitten im Laden. Für Fragen gibt es immer ein offenes Ohr. Die Lüftung im Röster musste ausgetauscht werden, damit sie besonders leise ist und den Cafébetrieb nicht stört. Barthelmeß schätzt die Robustheit des Rösters: „Wir hatten noch keine Probleme damit. Überhaupt steckt die einzige Elektronik in der Temperaturanzeige.“ In Zukunft soll auch ein Entsteiner angeschafft werden, bisher erfolgt die Auslese noch in Handarbeit.

schmuhalek@coffeebusiness.de

Advertorial