



Slow Food[®] Bonn

Unsere Slowfood Unterstützer stellen sich vor

Folge 03: Zu Besuch im Kaffeekontor Bonn

Kaffeekontor Bonn GmbH
Maxstraße 10
53111 Bonn



Mit Hand, Nase und Erfahrung

Man kann nicht einfach so vorbeigehen an dem kleinen Laden in der Bonner Maxstraße. Der Duft von frisch geröstetem Kaffee hat die halbe Straßenbreite erobert. Drinnen ist es heimelig: Rund um die Röstmaschine stehen silberne Tonnen, um die 30 bis 40 verschiedenen Sorten unterzubringen, die hier ständig frisch im Angebot sind. Vor dem historischen Tresen mit der mindestens genauso alten Registrierkasse obendrauf und den gläsernen Kaffeeschütten mit den sieben beliebtesten Sorten des Hauses dahinter ist gerade noch Platz für zwei bis drei Kunden, die sich buchstäblich die Türklinke in die Hand geben – und die genau wissen, warum sie hierherkommen: Der ältere Herr, der regelmäßig seine Liebessorte holt, eher in kleinen Mengen, denn

„so frisch kriege ich meinen Kaffee nirgends, und ich habe das Gefühl, dass er nur für mich geröstet wird.“

Ein junger Mann kauft gleich im Kilo, und auch er weiß genau, warum:

„Kaffee gibt es überall, aber guten Kaffee gibt es nur hier.“

Für eine derartige Treue muss es Gründe geben, und dahinter steht eine Erfolgsgeschichte, die wie so oft im hochwertigen Lebensmittel-Handwerk, mit einem Quereinstieg begann. Nach einer erfolgreichen Zeit in Journalismus und Werbung erfüllte sich Inhaberin Christiane Hattingen 2011 einen lang gehegten Traum:

„Eine Kaffeerösterei mit Ladengeschäft! Aus mir war längst statt einer normalen Kaffeetrinkerin ein Genussmensch mit Liebe und Leidenschaft geworden. Ich wollte mehr über Kaffee wissen. Und ihn vor allem noch besser machen.“

So zog sie erst einmal nach Wien, um sich bei einem renommierten Kaffeeexperten zur Diplom-Kaffeessommelière und Kaffeerösterin ausbilden zu lassen. Dabei kam sie buchstäblich auf den Geschmack:

„In einer grünen Kaffeebohne sind bis zu 800 Aromastoffe enthalten, die durch das Rösten herausgearbeitet werden wollen“,

so die Expertin.

„Beim Rösten des Kaffees kann ich meine Kreativität ausleben. Wenn die Bohnen im Trommelröster knacken und Röstaromen in der Luft liegen, bin ich in meinem Element.“

Wie bei einem guten Whisky entstehen auch beim Kaffee die besten, interessantesten und ausgewogensten Aromakombinationen durch Blending, dem Mischen verschiedener Sorten, und auch hier hat Christiane Hattingen ihr eigenes Rezept. Maximal fünf Sorten Rohkaffee werden kombiniert.

„Wir wollen ja den individuellen Geschmack der einzelnen Sorten auch im Zusammenspiel noch erkennen.“

Das alles ist Handwerk auf höchstem Niveau, mit Hand, Nase und viel Erfahrung eben.

„Wir rösten nur für den kurzfristigen Bedarf oder auf Bestellung. Denn nichts geht bei Kaffee über Frische, Sie bekommen immer das volle Aroma und nicht irgendeine Packung aus dem Lager, die schon vor Wochen geröstet wurde.“

Das gilt für den Laden und den längst eingerichteten Online-Shop gleichermaßen.

Auch wenn es um die Zubereitung des Kaffees geht, hat man im Kaffeekontor klare Auffassungen und gibt gerne Tipps:

*„Kapseln und Pads gehen erstmal gar nicht.
Eine klassische italienische Bar-Maschine kann man leider nicht zu Hause aufstellen,
aber die gängigen Vollautomaten sind schon mal ein guter Kompromiss“,*

erklärt die Kaffee-Sommelière. Ihre Vorliebe gilt allerdings dem klassischen Aufbrühen im Filter oder in der Stempelkanne:

*„Das sind die Verfahren, bei denen das Kaffeepulver am längsten
und intensivsten Kontakt mit dem heißen Wasser hat.“*

Deshalb gibt es im Laden auch eine kleine Auswahl hochwertiger Mühlen, Filter und Filterpapiere.

Kreativität und hohe Qualität machen für Christiane Hattingen aber nur einen Teil des Kaffeegenusses aus. Der andere ist die einwandfreie Herkunft der Rohware:

„Wir sind mit nachhaltig und umweltverträglich arbeitenden Kaffeefarmern in den besten Hochlandgebieten in Kontakt, wir zahlen weit mehr als nur faire Preise und sorgen so für wirklich gute Lebensbedingungen in den Anbaugebieten.“

Und: Christiane Hattingen hat längst auch schon ihre Tochter für das Geschäft begeistert, die im Laden und an der Röstmaschine die Kaffee-Ideen ihre Mutter teilt:

„Für uns ist der Genuss einer guten Tasse Kaffee untrennbar verbunden mit Fairness und Nachhaltigkeit, vom Strauch bis in die Tasse!“

Das Kaffeekontor Bonn ist Mitglied in der Deutschen Röstergilde, einem Zusammenschluss von mittlerweile 120 Röstereien, die nach einem anspruchsvollen Konzept arbeiten: Neben dem Bekenntnis zu einem transparenten und fairen Handel auf Augenhöhe definiert man sehr genau, wie handwerkliche Produktion auszusehen hat, und fördert den hohen Qualitätsanspruch durch regen Austausch zwischen den Mitgliedern und jährlichen Verkostungen ihrer Produkte. Nur die besten erhalten die Goldmedaille der Röstergilde. Das Kaffeekontor Bonn ist regelmäßig vorne mit dabei und stolz darauf. Aber letztlich geht es Christiane Hattingen um etwas ganz anderes:

„Am wichtigsten ist uns, dass unser Kaffee Freude macht. Er stellt ja etwas mit uns an, wenn er uns belebt. Kaffee hat viel mit unserem seelischem Wohlbefinden zu tun.“

Kaffeekontor Bonn GmbH

Maxstraße 10
53111 Bonn

Tel. 0228 / 96106884

eMail: kontakt@kaffeekontor-bonn.de

Öffnungszeiten:

Montag: Geschlossen

Dienstag: 11:00 - 18:00

Mi.ttwoch: 11:00 - 18:00

Donnerstag: 11:00 - 18:00

Fr.eitag: 11:00 - 18:00

Sa.mstag: 11:00 - 16:00

Und natürlich rund um die Uhr im Online-Shop: kaffeekontor-bonn.com