

**SPEICHERSTADT KAFFEERÖSTEREI,
HAMBURG**

HONDURAS S.H.G. COMUCAP
Thimo Drews war lange Jahre einer der erfolgreichsten Kaffeehändler Hamburgs (Inter American Coffee), bis er mit Andreas Wessel-Ellermann seine eigene Rösterei mit Café am Kehrwieder 5 gründete, nicht weit von Modellbahn und Hamburg Dungeon. Zu den Top-Raritäten zählt dieser feinvürzige Bio-Kaffee aus Honduras, der von einer Frauenkooperative angebaut wird.

Preis: € 5,75 (250 g), Bezug: www.speicherstadt-kaffee.de



**FORTEZZA, CADOLZBURG
CAFE CREME**

Die 2004 gegründete Rösterei im mittelfränkischen Städtchen Cadolzburg setzt auf bewährte alte Technik – sie arbeitet mit einem Röstgerät von 1958. Schwerpunkt im Sortiment sind Espressos, doch der „Cafe Creme“ schmeckt auch als Filterkaffee sehr gut. Im Lagerverkauf können sich die Kunden überdies mit italienischer Feinkost und Schokolade der „Confiserie Storath“ eindecken.

Preis: € 9,60 (500 g), Bezug: www.fortezza-kaffee.de



**STARK UND DUFTE:
DIE BESTEN RÖSTER IN DEUTSCHLAND**

Frisch geröstet, gemahlen und aufgebrüht, betört guter Kaffee Nase und Gaumen – ein Erlebnis, das süchtig machen kann. Für unseren Test baten wir Hamburger Kaffeehändler in der historischen Speicherstadt zur Kaffeestunde: Wir probierten rund **50 Filterkaffees mit einer Expertenjury** (Seite 18), dazu in der FEINSCHMECKER-Redaktion etwa **20 Espressokaffees**, die länger und dunkler geröstet werden. Voilà, diese Sieger machen Spaß!

**SCHWARZ COFFEE SHOP, HEIDENHEIM
BRENGOLD**

Im schwäbischen Heidenheim hat Ferdinand Hajduk eine der besten Röstereien des Landes etabliert.

Ein echtes Glanzlicht unter den 26 Sorten ist die Kaffeemischung „Brenzgold“, die intensiv nach dunkler Schokolade, Karamell und etwas Lakritze schmeckt. Im Café soll, so Hajduk, „Ruhe, Genuss, Entspannung“ herrschen, „bei Kaffee, Lektüre und leiser Jazzmusik“.

Preis: € 4,70 (250 g), Bezug: www.schwarz-coffeeshop.de



**LLOYD CAFFEE, BREMEN
KONDITORENMISCHUNG**

Hinter „Lloyd“ steht seit 2002 Vincent Schlüter, ein renommierter Hamburger Rohkaffeehändler. Die in Bremen auf den Punkt geröstete „Konditorenmischung“ schmeckt hervorragend. Neben Raritäten wie Jamaica Blue Mountain setzt Lloyd auf sortenreine Biokaffees. Das prächtige, große Café im Bremer Holzhafen bietet auch Schokolade, Wein und Feinkost an.

Preis: € 5,75 (250 g), Bezug: www.lloyd-caffee.de



**COFFEE CIRCLE, BERLIN
YIRGACHEFFEE**

Guten Kaffee herstellen und Gutes tun – das setzen sich die Freunde Martin Elwert, Robert Rudnick und Moritz Waldstein-Wartenberg zum Ziel, die Bohnen in Äthiopien einkaufen, rösten und mit einem Teil des Erlöses soziale Projekte wie Brunnen und Schulen finanzieren. Dieser Kaffee mit wunderschönen blumig-fruchtigen Noten war unser Testsieger.

Preis: € 13 (500 g), Bezug: www.coffeecircle.com

**Unsere Favoriten:
FEINSTES FÜR DEN FILTER**

**HOCHLAND KAFFEE HUNZELMANN, STUTTGART
KAFFEESTUNDE**

Zwischen den vielen jungen Röstereien wirkt „Hochland Kaffee“, gegründet 1930, geradezu betagt. Die Qualität der Kaffees, die Martina Hunzelmann in der dritten Generation röstet, ist indes ausgezeichnet. Dritter Sieger in unserer Verkostung wurde die „Kaffeestunde“, ein fülliger, intensiver Blend aus Costa-Rica- und Kenia-Kaffee.

Preis: € 4,40 (250 g), Bezug: www.hochland-kaffee.de



**CARROUX, HAMBURG
CREMA**

Hamburgern ist Ulrich Carroux längst ein Begriff, er röstet in einem kleinen Café an der Elbchausee exzellente Filter- und Espresso-Sorten. „Crema“, von unserer Jury auf Platz zwei gewählt, ist sein neues Produkt für die größere Kaffeetasse, für Automaten oder Handfilter geeignet. Mit fein-floralen, fruchtigen Noten ein Gaumenschmeichler!

Preis: € 13,50 (500 g), Bezug: www.carroux.de



**ROESTBAR, MÜNSTER
KREUZVIERTEL MISCHUNG**

Mario Joka zählt wie Kaus Rechenauer zu den Pionieren der neuen Rösterszene in Deutschland. 2003 gründete er seinen landesweit beachteten Betrieb in Münster. Souverän erntete dieser Filterkaffee einhelliges Lob der Jury – „feines Säurespiel, blumig und edel“. Wie auch die anderen 20 Sorten wird der Mokka-Java-Blend täglich frisch geröstet.

Preis: € 5,50 (250 g), Bezug: www.roestbar.de



**KATELBACH, HAMBURG
GUATEMALA-MISCHUNG**

Auch im szenigen Hamburg-Ottensen lässt sich hervorragender Kaffee genießen, nämlich im „Café Katelbach“. Inhaber Ertekin Hasanbeyoglu versteht eine Menge vom Rösten: Die „Guatemala-Mischung“ erinnert im Geschmack an intensive dunkle Schokolade. Dazu gibt's vor Ort Tee, Kuchen, Schokolade und herzhaftes Gerichte.

Preis: € 4 (250 g), Bezug: www.katelbach.de



**DER KAFFEEMACHER,
VILLINGEN-SCHWENNINGEN
BLUE BALINESE**

Bis zu 30 Minuten Zeit lässt sich Jürgen Schulz, um eine seiner rund 40 Kaffeesorten so harmonisch wie möglich zu rösten. Das Gerät dafür stammt noch von 1969. Schulz setzt mit Erfolg viel Mühe daran, allerbeste Rohware in den Erzeugerländern selbst ausfindig zu machen und exklusiv zu importieren. Neben dem Bali-Blue-Kaffee ist Narinio-Kaffee aus Kolumbien eine besondere Rarität im Sortiment.

Preis: € 6,10 (250 g), Bezug: www.der-kaffeemacher.de



FOTOS: M. BERNHARDT