

## Pressemitteilung

# Neue urbane Kaffeekultur

## Ein Streifzug zu Röstereien und Kaffeehäusern in Baden-Württemberg

STUTT GART – Es ist der kleine Luxus im Alltag: Sich mit einer Tasse Kaffee in ein gemütliches Café setzen und einfach mal nichts tun. Oder die feinen Aromen an Gaumen und Nase genießen. Wo geht das besser, als in einer der vielen Kaffeeröstereien, die in Baden-Württemberg mit viel Know-how und besonderen Mischungen die Kaffeekultur neu beleben? Hier kann man nicht nur Bohnen aus aller Welt probieren, sondern mit dem Barista über schonende Röstung und Aromen von Himbeere bis Schokolade fachsimpeln. An diesen neun ungewöhnlichen Genuss-Orten können Kaffeeliebhaber Neues entdecken.

### **Karlsruhe: Tostino**

Er ist das Herzstück der Karlsruher Start-up-Szene und Kreativwirtschaft: der Alte Schlachthof. Seit der Stilllegung des Schlachtbetriebs werden in den alten Backsteingebäuden Filme gedreht, Gebäude entworfen und eben auch Kaffeebohnen geröstet. Mit ihrer Rösterei Espresso Tostino sind Gerald Hammer und Stefan Gräfe seit 2009 fester Bestandteil des lebendigen Stadtquartiers. Von kräftig-aromatischer Arabica bis zur schokoladig-leichten Robusta reichen die ausgefallenen Röstungen, die im angeschlossenen Café zusammen mit leckeren Snacks verkostet werden können. Wer selbst kreativ werden möchte, erhält im Röst-Shop noch allerlei Accessoires für die eigene Kaffe Zubereitung.

[tostino.de](http://tostino.de)

### **Heidelberg: Florian Steiner Kaffee**

„Ein guter Kaffee sollte bei Ihnen den dringenden Wunsch nach einer zweiten Tasse auslösen“, sagt Röstmeister Florian Steiner. Bei ihm selbst löste vor rund zehn Jahren ein guter Kaffee nicht nur den Wunsch nach einer zweiten Tasse, sondern nach einem ganz neuen Leben aus. Vorher auf Weine spezialisiert, entschied er sich umzusatteln, machte sich als Kaffeeröster selbstständig und brachte es bis zum deutschen Röstmeister. Einblicke in sein Können gibt er im Ladengeschäft in der Oberen Neckarstraße in Heidelberg. Durch eine Glaswand kann man Florian Steiner an seinem Trommelröster über die Schultern schauen – und dabei in Ruhe eine Tasse Kaffee genießen.

[floriansteiner.com](http://floriansteiner.com)

### **Baden-Baden: Kaffeesack**

„Einen Katschupino bitte!“ – im Kaffeesack in Baden-Baden wird diese Bestellung ohne Stirnrunzeln angenommen. Andernorts heißt das Heißgetränk zwar Cappuccino, doch dank der einzigartigen Qualität verdient es hier seinen eigenen Namen. Und Qualität ist Thorsten Heizmann, dem Röstmeister des Hauses, besonders wichtig. Milch und Kuchen kommen von Produzenten in der Region. Zu den Kaffeebauern in Guatemala, Kolumbien und Indien hat er

direkten Kontakt. Wer nach einem Besuch in seinem Ladengeschäft mit moderner Lagerhausatmosphäre von all dem nicht genug hat, kann einen kleinen Kaffeesack voller frisch gerösteter Bohnen mit nach Hause nehmen.

[kaffeesack.de](http://kaffeesack.de)

#### **Heilbronn: Kaffeehaus Hagen**

Ein herrlicher Duft von frisch geröstetem Kaffee umweht die Nase, sobald man das alte Klinkergebäude in Heilbronn betritt. Wer dem Duft von den Verkaufsräumen weiter ins Obergeschoss folgt, weiß, woher der Wind weht. Im stilvollen Kaffeehaus Hagen findet sich alles, was Kaffeeliebhaber suchen: von 60 Einzelsorten frisch gerösteten Kaffees über Zubereitungsformen für jede Vorliebe bis zum gemütlichen Plätzchen auf der Sonnenterrasse. Der Kaffee kommt aus der hauseigenen Rösterei. Bereits seit 1934 röstet die Familie Hagen ihren eigenen Kaffee, mittlerweile in der dritten Generation.

[hagenkaffee.de](http://hagenkaffee.de)

#### **Freiburg: Schwarzwild**

Kaffee ist nicht gleich Kaffee: Das weiß Andrea Jauch von der Freiburger Rösterei Schwarzwild. Bei ihren Besuchen auf Kaffeeplantagen hat sie gelernt, wie die Bohnen wachsen und sich je nach Klima und Boden unterscheiden. Der ausgebildeten Coffeologin ist es wichtig, den Ursprung der Kaffeebohnen nachverfolgen zu können. Was aus den Bohnen wird, können ihre Kunden vor Ort in der Freiburger Kartäuserstraße verfolgen. Mitten im Laden steht der Kaffeeröster aus Edelstahl, in dem der Kaffee seine vielfältigen Aromen entwickelt. Im kleinen Stehcafé lassen sich die insgesamt 18 verschiedenen Sorten probieren. Oder in einer der Aromatüten im modernen Schwarzwald-Design mit nach Hause nehmen.

[roesterei-schwarzwild.de](http://roesterei-schwarzwild.de)

#### **Pforzheim: Caphe an der Enz**

Im Pforzheimer Caphe an der Enz liegt ein Hauch von Asien in der Luft. Das liegt nicht nur am Namen, der vom vietnamesischen Wort für Kaffee („cà phê“) stammt. Auch beim Geschmack setzt das Café auf Exotik. Bis zum höchsten „Sweetpoint“ werden die Kaffeebohnen, die von kleinen Kaffeebauern in Vietnam und Laos kommen, geröstet. Dadurch kann sich die Süße der Frucht voll entfalten. Ergebnis ist ein fruchtiger Kaffee ohne Röstaromen, der garantiert keinen Zucker mehr braucht. Und wem das noch nicht exotisch genug ist: Kreationen wie der Beetroot Latte, der aus Roter Bete gemacht wird, stehen hier ebenfalls auf der Karte.

[facebook.com/capheanderenzpf](https://facebook.com/capheanderenzpf)

#### **Ulm: Café Kammerzelt**

„All you need is a cup of coffee“: Mit diesem Schild begrüßt das Café Kammerzelt seine Kunden. Doch die finden hier noch einiges mehr: Leckere

Kuchen und Torten warten in der Glasvitrine, italienische Snacks verführen mit ihrem Duft und die gemütliche Sofaecke im Wintergarten lädt mit schönstem Blick auf das Ulmer Münster zum Verweilen ein. Und zu guter Letzt bekommt der Gast hier auch noch einen „cup of coffee“, den es nirgendwo anders gibt. Denn der Besitzer Sven Kammerzelt hat in einer kleinen Rösterei seine eigenen Espresso- und Kaffeemischungen kreiert, die er exklusiv in seinem Café in der Ulmer Kohlgasse verkauft.

[cafe-kammerzelt-kaffee-genuss.business.site](http://cafe-kammerzelt-kaffee-genuss.business.site)

#### **Stuttgart: Harry's Kafeerösterei**

Mit viel Leidenschaft steht Harry Rahm an seinem Zwölf-Kilo-Trommelröster in Stuttgart und lässt feinsten Rohkaffee bei 180 bis maximal 210 Grad rund 20 Minuten bräunen. Er lauscht dem Knistern und Knacken und entnimmt immer wieder eine Probe, um den perfekten Moment abzapfen zu können. Es ist das schonende Rösten, das den spezifischen Charakter seines Kaffees formt. Das Produkt dieses leidenschaftlichen Prozesses verkauft er in seinem Ladengeschäft in der Stuttgarter Eberhardstraße. An vielen gemütlichen Tischen kann man sich durch Harrys Welt der feinen Kaffees probieren. Und die Tüte Kaffeebohnen für Zuhause gibt es hier aus goldenen Kaffeependern.

[harrys-kaffee.de](http://harrys-kaffee.de)

#### **Mannheim: Café Brue und Helder & Leeuwen**

Die barocke Residenzstadt Mannheim war schon immer ein kulinarischer Schmelztiegel. Hiervon kann man sich im modernen Kaffeehaus Brue ein Bild machen, das im hippen Stadtquartier „Q6/Q7“ zu finden ist. Die Baristas wissen genau, welche Sorte bei welcher Zubereitung das beste Aroma entfaltet. Und das Rohprodukt kommt direkt aus der Nachbarschaft: Seit 2007 betreiben Enver Atabay und Alparslan Üründül die Rösterei Helder & Leeuwen, die sich von einer kleinen Rösterei zu einem großen Röstbetrieb im Hafepark entwickelte. Der niederländische Name ist eine Hommage an die Kaufleute, die schon um 1900 Kaffeebohnen über den Rhein in die Kurpfalz verfrachteten.

[cafebrue.de](http://cafebrue.de)

[helder-leeuwen.de](http://helder-leeuwen.de)

---

#### **Kontakt:**

Dr. Martin Knauer

Pressesprecher

Tel.: 0711 / 238 58 – 50

[m.knauer@tourismus-bw.de](mailto:m.knauer@tourismus-bw.de)