

## Seit zehn Jahren im Einsatz, um Welt von schlechtem Kaffee zu befreien

ARCHIV-ARTIKEL VOM MONTAG, DEN 28.09.2015



Ein kritischer Blick von Inhaber Rosario Bonafede (2.v.r.), aber Fabrizio La Verda "malt" dennoch ein symmetrisches Herz aus Milchschaum in den Kaffee. | © Bild: Zeuner

Heiß, schwarz oder cremig mit Milch- allein der Duft, der in die Nase des Gastes strömt, wenn er in die Räume der Privatrösterei Bonafede in der Gleisstraße 2 tritt, kurbelt die Herzschlagzahl an. Vorfreude auf den zartbitteren, leicht nussigen oder fruchtigen Geschmack, diese Explosion der Aromen auf Zunge und Gaumen macht sich breit. Rosario Bonafede und sein Team sind am Jubiläumstag bestens gerichtet und laden alle Gäste zur Verkostung der Spezialröstung für das zehnjährige Bestehen ein. Alle weiteren Kaffeespezialitäten stehen auch parat.

"Für eine Spende an das Kinderhospiz Sterntaler Mannheim haben unsere Gäste heute ihre Kaffeepause hier eingelegt", freut sich Bonafede am Ende des Tages über eine Spendensumme von 850,29 Euro in der großen Dose. Darin enthalten ist der Erlös aus der Versteigerung der Kaffeesäcke. "Wir stocken diese Summe auf 1000 Euro auf", sagt der Kaffeespezialist, der zur Übergabe des Geldes direkt nach Dudenhofen fahren wird und sich dabei die Einrichtung anschauen möchte.

Die offene Manufaktur steht für feinste Kaffeespezialitäten, die man sich dort selbst rösten oder das Zubereiten in Vollendung in Workshops lernen kann. Am Aktionstag hieß es demnach: Wie filtere ich meinen Kaffee richtig? Ein Workshop zur Milchkunst, die Herzen, Schwäne, Blätter und mehr auf der Kaffeeoberfläche erscheinen lässt, war am Mittag gut besucht.

### Anfänge liegen in Frankenthal

Freunde, Kunden und einige neue Gesichter gaben sich die Klinke in die Hand, gratulierten zu zehn Jahren Privatrösterei. Einen Kaffee, Espresso oder Chai später spricht man von den Anfängen in Frankenthal im Jahr 2005, dem Umzug nach Hockenheim 2011 und davon, dass die Kaffee- und Barista-Seminare so viel mehr Kaffee-Erlebnis auch für Zuhause bringen. Als Liebhaber des schwarzen Getränks ist Bonafede unterwegs "die Welt von schlechtem Kaffee zu befreien", wie er selbst sagt. Das Geheimnis der Bohne zu ergründen begann in Frankenthal, später in einer Garage in Ketsch, wo die erste Röstmaschine zum Einsatz kam. Nach den Versuchen mit drei Maschinen, die alle nicht das erhoffte Ergebnis brachten, folgte die Röstmaschine Marke Eigenbau - was die Trommel anbetraf. In intensiver TÜftelarbeit ging Bonafede mit einem Bekannten die Aufgabe an, die Rösttrommel zu verändern, damit sie das gewünschte Ergebnis lieferte.

Genussmomente satt bietet Bonafede seither und freut sich, dass mit der vierten Röstmaschine nun auch das Veredeln der Bohnen aus Indien, Brasilien, Äthiopien und weiteren Ländern klappt. Eine Hockenheimer Mischung gibt es zudem und, wie der Kaffeefachmann verrät, "eine große Zahl Kaffee Freunde und Kunden, die mit einem Lächeln die Rösterei verlassen. zesa

© Hockenheimer Tageszeitung, Montag, 28.09.2015



### KOMMENTAR SCHREIBEN

Jeder Kommentar wird mit dem Vor- und Nachnamen des Autors veröffentlicht.  
Sie müssen sich einloggen, um einen Kommentar zu verfassen.

Anmelden

### LESER-KOMMENTARE (0)

Aufgrund von nicht freigegebenen Kommentaren kann die Anzahl dargestellter Kommentare abweichen