



Köstlicher Kaffee

Von Vanessa Schwierz

Rosario Bonafede (r.) besucht Ismael Andrade auf seiner Plantage in Brasilien.

BILD: BONAFEDE

HOCKENHEIM. Die geerntete Kirsche ist rot, ihr Inneres gelb-grün. Erst durch die Röstung erhält sie die Farbe, die jeder kennt: ein ganz dunkles Braun. So gelangt sie schließlich in die Maschine. Die Rede ist von der Kaffeebohne. Beim Betreten der Bonafede Kaffeerösterei in Hockenheim dringt der anregende Geruch der braunen Bohnen in die Nase. Rosario Bonafede steht am Tresen hinter 16 Mühlen, die mit verschiedenen Kaffees aus Äthiopien, Guatemala, Brasilien oder Indien gefüllt sind. Er bereitet einen Cappuccino mit Bohnen

aus Äthiopien zu – fruchtig, beerig und schokoladig schmeckt er. Ein Genuss für die Sinne und ein einzigartiger Geschmack, der sich beim Trinken entfaltet.

Als Italiener ist ihm die Liebe für Kaffee und Eis in die Wiege gelegt worden. In Frankenthal übernahm der gebürtige Ludwigshafener Rosario Bonafede 1998 ein Eiscafé. Im Außendienst beriet er Gastronomen. Viele schlechte Espressi wurden ihm dabei serviert. „Ich machte es mir zum Ziel, die Welt von schlechtem Kaffee zu befreien. Natur-

lich ist das schwierig, aber nach diesem Motto führe ich meine Rösterei“, sagt er. Mit der Leidenschaft für guten Kaffee besorgte sich Bonafede 2005 die erste Röstmaschine und begann in Ketsch, in einer kleinen Garage Kaffee zu rösten.

„In Frankenthal kamen Beschwerden wegen des Rauches. In Ketsch hatte ich die Garage in der Nähe der Aldi Kaffee Rösterei, da fiel mein Rauch nicht weiter auf“, erzählt der 43-Jährige und lacht. Am Anfang verkaufte er nur an Geschäftskunden, aber das

Interesse der Privatleute wurde größer. So eröffnete er 2011 seine gläserne Manufaktur für Privatkunden in Hockenheim.

HINTER DER THEKE

Vier Röstmaschinen stehen dort hinter dem Tresen, in dem die Bohnen ihr einzigartiges Aroma bekommen. Transparenz, Erlebnis und Frische sind für Rosario Bonafede drei wichtige Schlagworte. So können Kaffee Freunde, während sie einen guten Cappuccino genießen, den Mitarbeitern bei der Arbeit über die Schulter schauen und Fragen zu den Röstprozessen stellen. So wurde 2016 für Bonafede ein unvergessliches Jahr. Von der renommierten Kaffezeitschrift „Crema Magazin“ wurde er zum „Röster des Jahres“ gekürt. Dieser Titel prangt auch auf der großen Tafel, die über dem Tresen angebracht ist. Eine Auszeichnung, die beim Genuss von Kaffee, Espresso oder Cappuccino mehr als verständlich ist. Und auch das „Espresso Magazin“, der Gastroguide für die Metropolregion Rhein-Neckar, wählte ihn zum „besten Café/Röster der Region“ mit 14 von 15 Tassen.

Für einen guten Kaffee braucht es auch gute Bohnen. Um das zu gewährleisten, reist der Röster in die Länder, von denen er seine Kaffeebohnen bezieht. Handgelesen sind fast alle Bohnen, die er einkauft. Sein Lieblingskaffee kommt aus Kolumbien. Dort liegt die Plantage an einem Hügel und morgendlich im Nebel. Wenn dieser am Mittag verschwindet, ist die Sonne bereits auf der anderen Seite des Hügels und die Plantage liegt immer noch im Schatten. „So reifen die Bohnen komplett im Schatten und ganz langsam“, erklärt er. Wer gute Qualität haben will, muss auch stets in regem Kontakt mit den Plantagenbesitzern sein, weiß Bonafede. So reist der 43-Jährige nun jedes Jahr mindestens einmal ins Ausland, um sich die Kaffeepflanzen direkt vor Ort anzuschauen.

Die kleinen grünen Bohnen lagern in großen Säcken bereit für den nächsten Schritt. Von Hand werden sie gelesen und geröstet. Durch langsames Rösten entwickeln sie ein besseres Aroma. So kommen die Bohnen bei 200 Grad Celsius für 15 bis 20 Minuten

in die Maschine. „Die Industrie nimmt sich dafür keine Zeit. Bei etwa 800 Grad Celsius sind die Bohnen in circa 90 Sekunden geröstet“, erklärt der 43-Jährige und ergänzt, „dass der Kaffee durch das langsame Rösten ergiebiger, bekömmlicher und aromatischer wird“. Von Hand werden die Bohnen nach dem Prozess noch mal kontrolliert – nicht optimal geröstete Bohnen werden auf diese Art aussortiert. Bonafede erklärt, dass die Röstung auch festlegt, ob ein Espresso oder Kaffee daraus wird: „Bei Espresso werden die Bohnen dunkler, enthalten weniger Säure und mehr Bitterstoffe. Bei Kaffee ist es andersrum“, macht der gebürtige Ludwigshafener klar.

AUS KAFFEEKIRSCHEN WIRD TEE

Neben den großen Säcken mit Kaffeebohnen liegt ein besonderer Sack. Die Kaffeekirsche, in der je zwei Bohnen reifen, wird nach der Ernte getrocknet. „Kaffeekirschentee wird daraus gemacht. Aber man muss aufpassen, die Kaffeekirsche hat viel mehr Koffein“, erklärt Bonafede. Für angehende Experten bietet er deshalb Barista-Seminare an. Auch Kaffeeseminare gibt er für Interessierte, die mehr über die Bohne, den Anbau oder die Aufbereitungsart erfahren wollen. Denn Bonafede möchte die Menschen mit seinem Produkt glücklich machen und den Genuss von gutem Kaffee hinaus in die Welt tragen. Dem stimmt auch seine junge 25-jährige Kollegin Michelle Braun zu, die als Quereinsteigerin bei ihm arbeitet. Sie ist gelernte Grafikdesignerin und arbeitet seit zwei Jahren bei Bonafede. „Ich war in Costa Rica und habe dort auch eine Kaffeepflanzung besucht. Das hat mich sehr beeindruckt. Ich wollte mich verändern und zurück in Hockenheim, bin ich einfach mal hier in der Rösterei vorbeigegangen“, erzählt Braun. Sie geht in ihrer neuen Aufgabe auf und gemeinsam mit den Kollegen versucht das gesamte Team, guten Kaffee hinaus in die Welt zu tragen.

i Bonafede Privatrösterei, Gleisstraße 2, Hockenheim. Öffnungszeiten: dienstags bis freitags, 10 bis 18 Uhr, und samstags, 10 bis 15 Uhr. Das letzte Barista-Seminar des Jahres findet am Samstag, 24. November, um 15.30 Uhr statt. Anmeldung unter www.bonafede.de.



gut überdacht!

heckert
sonnenschutztechnik



Terrassen-Überdachungen
zum günstigen Preis

ab **2.300,- €**
inkl. Montage, Stützen
und Fundamenten

- Terrassen-Überdachungen
- Markisen und Sonnenschutz
- Winter- und Sommergärten
- Beratung, Planung und Montage

Heckert GmbH · Mannheimer Landstr. 15 · 68782 Brühl
Telefon: +49 62 02 - 94 79 966 · www.heckert-markisen.de



Rosario Bonafede (2. v. l.), Michelle Braun (2. v. r.) und Frederico Laranjeira (r.) haben Besuch von Plantagenbesitzer Ismael Andrade (Mitte) und Sillio Souza (l.) aus Brasilien.

BILD: LENHARDT