

Privatrösterei: Rosario Bonafede will Kunden mit sorgfältig verarbeiteten Rohstoffen die Vielfalt des Kaffees schmecken lassen

Von unserem Redaktionsmitglied
Matthias Mühleisen

HOCKENHEIM. Die Mission, die Rosario Bonafede vor knapp zehn Jahren aufnahm, könnte zum Lebenswerk werden: Der heute 39-Jährige will „die Welt von schlechtem Kaffee befreien“. Als er 2005 in einer kleinen Garage in Frankenthal begann, war die Welt dazu noch weit weniger bereit als jetzt, blickt der gebürtige Ludwigshafener zurück. Seine Idee von der gläsernen Manufaktur, mit der der Röstmeister einen Eindruck von der Vielfalt der Kaffeewelt vermitteln möchte, finde immer mehr Freunde – weil sich der Zeitgeist geändert habe und Genießen im Vordergrund stehe.

Persönlich war Bonafede dieser Entwicklung weit voraus. Der Pfälzer mit italienischen Wurzeln absolvierte seine Barista-Grundausbildung vor 20 Jahren für das Eiscafé in Frankenthal, das er mit seinem Schwager betrieb. Damit war die Leidenschaft für guten Kaffee geboren. Als er das Café verkaufte und begann, seine bisherigen Kollegen mit Produkten für die Eis- und Kaffeeherstellung zu beliefern und zu beraten, wuchs damit die Neugier, was den Unterschied ausmache zwischen guten und schlechten Heißgetränken aus gerösteten und gemahlenden Kaffeebohnen. Der Besuch eines Röstseminars besiegelte seinen Entschluss – die Mission hatte begonnen.

Einzigartige Auswahl an der Theke

Welche Vielfalt im Produkt steckt, zeigt sich in der Privatrösterei auf den ersten Blick an der Bar: 18 Kaffeemühlen in einer Reihe – eine Spezialanfertigung aus Israel – schaffen die Voraussetzung, unterschiedlichste Geschmacksansprüche für den Genuss vor Ort zu erfüllen. Eine solche Bandbreite sei einzigartig über die Region hinaus, lässt Rosario Bonafede durchblicken.

Sie kann freilich den unbedarften Konsumenten schnell überfordern. Doch dafür ist ja der Chef da, der auf die ausgeprägten Parallelen zwischen Kaffee und Wein hinweist. Mit dem Unterschied, dass sich die Leute bei Wein viel besser auskennen. Bei der ersten Tasse Yirgacheffe-Espresso aus dem äthiopischen Hochland macht der Fachmann auf die spritzige, fruchtige Zitrusnote aufmerksam.

Was die Geschmacksnerven des Kaffeegenießers entdecken, hängt von vielen Faktoren ab: Boden, Anbauhöhe, Behandlung der Pflanze, Erntemethode, Trocknung, Aufbereitung und natürlich die Röstung. Hier liegen laut Bonafede die größten Unterschiede zwischen Industriekaffee und den Produkten privater Röstereien. Während die Indus-

Ein Thema, so komplex wie Wein



Frisch geröstete Bohnen: Bonafede nimmt sich dafür 18 bis 22 Minuten Zeit.



Rosario Bonafede lässt die Bohnen aus der Röstmaschine prasseln.



Anna Alikhanyan zaubert beim Eingießen der aufgeschäumten Milch tolle Dekors.

trie ihre Bohnen in ein bis zwei Minuten röstet, dauert der Prozess in den vier leise rotierenden Röstmaschinen in der Hockenheimer Gleisstraße 18 bis 22 Minuten.

Das hat großen Einfluss auf die Bekömmlichkeit, denn die Chlorogensäuren, die vielen Konsumenten Probleme mit der Kaffeeverträglichkeit bereiten, werden erst ab zehn Minuten Röstdauer abgebaut. „Viele Kunden berichten, sie können jetzt wieder unbeschwert Kaffee genießen“. Die Feuchtigkeit wird auf ein bis drei Prozent reduziert, durch chemische Prozesse kommen bis zu 1000 Aromaverbindungen zustande.

Seine Kaffeebohnen kauft Rosario Bonafede möglichst oft direkt ein, nicht über die Börse. Das sorgt für Erfahrungsaustausch mit den Kaffeebauern, die so die gewünschte Qualität kontinuierlich ausbauen können. Sie werden im Gegenzug besser und vor allem konstant bezahlt, sind nicht Preisschwankungen an der Börse ausgesetzt.

100 Tassen aus einem Kilo Kaffee

Die meisten Kaffees kauft der Röstmeister in Säcken zu 60 Kilogramm ein. Rund ein Fünftel an Gewicht gehen beim Rösten verloren. Aus einem Kilogramm Kaffee können rund 100 Tassen aufgebrüht werden. Hier sieht Bonafede einen Unterschied zum Wein: Während eine hervorragende Flasche für 40 Euro schnell ausgetrunken sei, könne der Kunde von einer Kilopackung Kaffee zum selben Preis wesentlich länger genießen.

Für diesen Genuss braucht es seiner Meinung nach nicht unbedingt eine hochwertige Maschine: „Wichtiger als der teure Vollautomat ist die gute Bohne.“ Er beobachtet eine Renaissance des guten, alten Filterkaffees. Das Maximum an Extraktion schaffe aber definitiv nur die Siebträgermaschine.

30 Kaffee- und Espressoarten hat die Privatrösterei im Verkauf, 18 im Ausschank – einige ständig, einige je nach Erntesaison nur kurz. Bonafedes persönlicher Favorit ist Waldkaffee aus Äthiopien. Dort wachsen viele Varietäten noch wild.

Privatrösterei Bonafede

■ Rosario Bonafede und sein Team servieren **18 verschiedene Kaffees** direkt aus den **Mühlen** an der **Bar**.

■ **30 Sorten** Kaffee und Espresso gibt es in der Gleisstraße 2 in **Hockenheim-Talhaus** sowie **im Onlineshop**. Dort bietet Bonafede auch **Seminare** an.

■ **Kontakt:** Telefon 06205 / 23 28 604, **E-Mail** info@bonafede.de. Viele Informationen bietet die **Website** www.bonafede.de. *mum*