



14

ESSEN & TRINKEN ☞☞☞☞☞
 AMBIENTE ☞☞☞☞☞☞
 SERVICE ☞☞☞☞☞

HOCKENHEIM

Bonafede Privatrösterei

Gleisstraße 2 ☎ 06205 2328604 🌐 bonafede.de 🕒 Di bis Fr 10 – 18 &
 Sa 10 – 15 Uhr 🕒 So & Mo 🕒 15, 14 Innenhof 💳 EC, Mastercard, Visa

Kuchen € 2.50, Espresso € 1.90, Cappuccino € 2.50, Latte Macchiato € 3, Milch-
 kaffee € 3, Caffè Crema € 2.30

Das Rösten von Kaffeebohnen ist eine Wissenschaft für sich. Die Dauer des Vorgangs, das Timing sowie das handwerkliche Können und Fingerspitzengefühl des Rösters bestimmen die Qualität und den Geschmack des Endprodukts. Rosario Bonafede setzt deshalb auf das traditionelle Trommelröstverfahren und gibt den Bohnen viel Zeit, um zum optimalen Ergebnis zu kommen. Die einzelnen Chargen werden handverlesen, das Arbeiten mit Kleinstmengen ermöglicht das individuelle Veredeln diverser Spezialitätenkaffees. Mit dieser Herangehensweise versucht der Kaffeeliebhaber seit mehr als zehn Jahren, die Welt mit gutem Kaffee zu bereichern. Und mit dieser Mission ist Bonafede, wie bereits bei unserem letzten Test vorausgesagt, auf einem guten Weg. 2016 wurde er von einem Fachmagazin zum Röster des Jahres gekürt. Warum er diesen Titel verdient hat, lässt sich bei einer ausgiebigen Verkostung seiner mehr als 18 verschiedenen Röstungen nachvollziehen. 18 Mühlen reihen sich auf der dunkelroten Theke aneinander. Das bestens ausgebildete Team hilft bei der Entscheidungsfindung und zaubert gekonnt verschiedene Kaffeespezialitäten von Espresso bis Brühkaffee in die Tassen, Tässchen und Gläser. Der Koffeinschub lässt sich in einem angenehmen Wohlfühlambiente genießen, wozu die weinroten Wände, Regale in edlem Schwarz, der dunkle Holzboden sowie Kaffeesäcke als Dekoration ihren Teil beitragen. Und dann dieser Duft nach frischem Kaffee! Zu den Klassikern des Hauses zählt der Espresso Napoli, der mit seinen kräftigen Röstaromen den süditalienischen Lebensstil direkt nach Hockenheim bringt. Der Dolce hingegen, eine Arabica-Mischung mit Bohnen aus Brasilien, Guatemala, Äthiopien und Indien, ist mit seiner süßlich-schokoladigen Note ein eher milder Vertreter. Ebenso sanft und doch vollmundig kommt der Cerrado Dulce daher – ein Kaffee, der sich besonders gut aufbrühen lässt. Wer eher auf aromatisch-würzigen Kaffee steht, sollte unbedingt den Yirgacheffe probieren, der sehr fruchtig riecht und eine intensive Zitrusnote entfaltet. Neu im Sortiment ist der Maracaturra, die sogenannte Riesenbohne aus Nicaragua. Nicht die einzige Neuerung bei Bonafede, denn im Sommer 2016 ist er wieder zu seinen Wurzeln zurückgekehrt, nachdem er vor rund 18 Jahren durch die Übernahme eines Eiscafés die ersten Schritte in der faszinierenden Welt des Kaffees wagte. Einige hundert Meter von seiner Rösterei entfernt hat er im Globus Einkaufsmarkt zusätzlich die Eiszeit eröffnet. Zum Schlemmen gibt es dort Eis aus eigener Herstellung und – natürlich – leckere Kaffeespezialitäten aus Bonafede-Bohnen.

Foto: Rosario Bonafede