



Frische und Qualität: Rosario Bonafede bereitet in seiner Privatrösterei einen Kaffee zu. Im Vordergrund die 19 Kaffeemühlen mit den feinsten Sorten, hinten die Maschinen zum Rösten des Rohkaffees.

BILD: LENHARDT

**Geschäftsleben:** Die Bonafede Privatrösterei im Talhaus vereinigt Rösterei, Akademie und Bar

## Eintauchen in die feine Welt des Kaffees

**HOCKENHEIM.** Wer die Bonafede Privatrösterei in der Gleisstraße 2 betritt, taucht ein in die Welt des Kaffees. Beim Blick in die Rösterei samt Ausschankbar und vor allem im Gespräch mit Inhaber Rosario Bonafede wird schnell klar, dass Kaffee weit mehr ist als ein Heißgetränk zum Aufwachen, zum Wachbleiben oder nach dem Essen.

Der Mittdreißiger mit italienischen Wurzeln hat das „Kaffee-Gen“ gewissermaßen im Blut und will Kaffeeliebhabern Genuss in einer neuen Dimension ermöglichen. Bonafede, früher im Kaffeehandel (Außendienst) tätig, begann vor sieben Jahren in einer Halle in Ketsch das Rohmaterial zu rösten und an Kunden zu verkaufen. Im Oktober letzten Jahres eröffnete er die Privatrösterei an der Talhausstraße. Dort verwirklichte er die in der Rhein-Neckar-Region einzigartige Kombination aus gläserner Manufaktur, Kaffee-Akademie und 19 verschiedenen Kaffees im Aus-

schränk. Rosario Bonafede merkt man die Begeisterung an, wenn er hinter der Batterie von 19 Kaffeemühlen an der Theke steht und die gewünschte Sorte frisch zubereitet.

### Sortenrein und direkt gehandelt

Zu seinem Kunden zählt die Gastronomie ebenso wie der private Kaffeeliebhaber. Der Anteil an Privatkunden steigt stetig. „Diese schmecken schon den Unterschied heraus“, betont Bonafede mit Blick auf seine Kundschaft aus ganz Deutschland. Wer nicht zu weit weg wohnt, kommt selbst herübergefahren, um seinen Lieblingskaffee frisch geröstet einzukaufen. Auf Frische legt Bonafede besonderen Wert. Dazu achtet er auf Qualität. Er röstet den Rohkaffee 23 Minuten bei 180 bis 210 Grad. Diese Langzeitröstung mache den Kaffee bekömmlicher, ergiebiger und aromatischer. Die Industrieröstung dauere hingegen nur zwei bis fünf Minuten, so der gebürtige

Ludwigshafener. Der Großteil des Rohmaterials sei fair und direkt gehandelter Kaffee. Die Privatrösterei verwendet vor allem sortenreinen Rohkaffee aus Brasilien, Äthiopien, Indien, Guatemala und Peru.

In der Kaffee-Akademie werden Interessierte eingehend über Herkunft und Verarbeitung des schwarzen Getränks informiert. Rosario Bonafede bietet Seminare an, bei denen seine Produkte auch verkostet werden. An der Bar bietet er frisch gemahlene und zubereiteten Kaffee – vom Espresso bis zum Latte Macchiato – zu günstigen Preisen an. Wer frisch gerösteten Kaffee in wiederverschließbaren Verpackungen mit nach Hause nehmen will, muss freilich tiefer in die Tasche greifen als im Supermarkt. Dafür garantiert Bonafede aber beste Qualität aus hochwertigem Rohkaffee. *hs*



[www.bonafede.de](http://www.bonafede.de)