



Ein sicheres Händchen für Kaffeequalität beweist Nassin Schäfer von „Fare Tredici“

53111 BONN

### Kaffeekontor Bonn

In ihrer Rösterei mit Kaffeebar bietet Christiane Hattingen 22 Kaffeesorten aus nachhaltigem Anbau an, davon fast die Hälfte Espressos. Der komplexe „Royal“ mit Aromen von Pekannuss, Melasse und dunkler Schokolade erhielt 2014 die Goldmedaille der Deutschen Röstorgilido.

Innenstadt, Maxstr. 10, Tel. 0228-96 10 68 84, [www.kaffeekontor-bonn.de](http://www.kaffeekontor-bonn.de), Di-Fr 11-19 Uhr, Sa 11-18 Uhr

EC BIO

24 Sorten – vom direkt gehandelten Lagenkaffee „Lampoco Grand cru“ aus Guatemala bis zu Blends wie der kräftigen „Meenzer Mischung“. Auf der Karte des Cafés stehen auch Kakao- und Teespezialitäten; dazu Frühstück, Lunch und Kuchen. Tipp: der Bio-Espresso mit dichter Crema und ausgewogenem Geschmack.

OT Neustadt, Adam-Karrillon-Str. 54, Tel. 06131-61 11 29,

[www.mainzer-kaffeemanufaktur.de](http://www.mainzer-kaffeemanufaktur.de), Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-13 Uhr

EC BIO

54550 DAUN

### Dauner Kaffeerösterei

Inhaber Hans Richarz-Hilberg legt den Schwerpunkt auf Plantagenselektionen: Gemeinsam mit den Farmern wählt er vor Ort Parzellen aus, auf denen exklusiv für ihn produziert wird. Als Röstmeister arbeitet er stets mit kleinen Chargen von 5 bis 15 Kilo. Bei den Espressos stehen acht Sorten zur Auswahl, mit Robusta-Anteilen von bis 100 Prozent. Der harmonische „Altura Verde“ überrascht mit interessanter Würze im Nachhall.

Wirichstr. 16 a, Tel. 06592-98 29 29, [www.dauner-kaffeeroesterei.de](http://www.dauner-kaffeeroesterei.de), Mo, Mi-Fr 10-18 Uhr, Di 14-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr EC BIO

60311 FRANKFURT AM MAIN

### Wacker's Kaffee

1914 als Feinkostgeschäft mit Rösterei eröffnet, ist „Wacker's“ eine Institution in Sachen Tradition und Qualität. Bei den Filterkaffees dominiert Arabica aus dem Hochland, unter den 15 Sorten Espresso findet sich ein 100-prozentiger Robusta genauso wie ein Raritätenespresso aus edlen Jamaica-Blue-Mountain-Bohnen. Mit dem jungen Max Jakobowski steht übrigens ein Urenkel der Firmengründerin Luise Wacker an der Röstmaschine.

Innenstadt, Kornmarkt 9, Tel. 069-28 78 10, [www.wackers-kaffee.de](http://www.wackers-kaffee.de), Mo-Fr 8-19 Uhr, Sa 8-18 Uhr EC BIO

55118 MAINZ

### Mainzer Kaffeemanufaktur

Norbert Becker übernahm 2003 die Rösterei, wo schon seit den 20er-Jahren Kaffee veredelt wird. Sein Angebot umfasst heute

65549 LIMBURG

### Fare Tredici

„Fare tredici“ (auf deutsch wörtlich: „eine 13 machen“) bedeutet in Italien „einen Volltreffer landen“. Das ist Inhaberin Nassin

Schäfer mit ihrer 2002 gegründeten Cafébar und Rösterei gelungen. Klasse schmeckt der „Limburg Kaffee“ aus Honduras-Arabica. Im 13. Betriebsjahr will Schäfer ein Zeichen in Sachen Nachhaltigkeit setzen, zum Beispiel To-go-Becher aus Baumsaft. Nur gegen Pfand abzugeben! Neumarkt 8-10, Tel. 06431-21 75 42, [www.fl3caffe.de](http://www.fl3caffe.de), Di, Mi 8.30-17 Uhr, Do, Fr 8.30-19 Uhr, Sa 9-18 Uhr

EC BIO

66709 WEISKIRCHEN

### Café Collage – Kaffeerösterei Pauli Michels

1985 eröffnet, kann Pauli Michels mit seiner Rösterei in diesem Jahr 30-jähriges Bestehen feiern. Wir kennen Michels nicht nur als Top-Röster für Filterkaffee (40 Sorten), sondern freuen uns immer wieder über die grandiosen Espressoqualitäten (9 Sorten), etwa den „Magico“. Diesmal loben wir seinen „Selection Brazil Limited Edition“, der mit nahezu perfekter Qualität von Crema und Aroma begeistert.

OT Batschweiler, Hauptstr. 1, Tel. 06876-79 19 44, [www.pmkaffee.de](http://www.pmkaffee.de), Mi-Fr 10-18 Uhr, Sa 14-19 Uhr

EC VISA BIO

68161 MANNHEIM

### Helder & Leeuwen

In einem Gründerzeit-Backsteinbau im Industriegebiet „Hafenpark“ röstet der Wirtschaftsjurist Enver Atabay die Kaffeespezialitäten, die er in seinem Geschäft verkauft. Insgesamt bietet er 35 Kaffees (darunter Spezialitäten wie „Guatemala Cascade“ oder „Indian Monsooned“) und 20 Espressos an. Hervorragend schmeckt der „09. Settembre“ mit dichter, haselnussbrauner Crema und fülligen Aromen – wie aus dem Espresso-Lehrbuch.

Innenstadt, Q 5 6-8, Tel. 0621-978 57 05, [www.helder-leeuwen.de](http://www.helder-leeuwen.de), Mo-Fr 10-14 Uhr, Sa 10-17 Uhr

EC BIO

71634 LUDWIGSBURG

### Feinkost Galeria

Alessandro Gregorio bietet in seinem italienischen Feinkostladen nicht nur Schinken, Wein, Pasta, Olivenöl und Gebäck, sondern auch besten hausgerösteten Espresso in vier Varianten. Der „Caffé Espresso gregorio 6 ½“ (60 Prozent Arabica, 40 Prozent Robusta) schmeckt sehr