Röstereien

10119 BERLIN

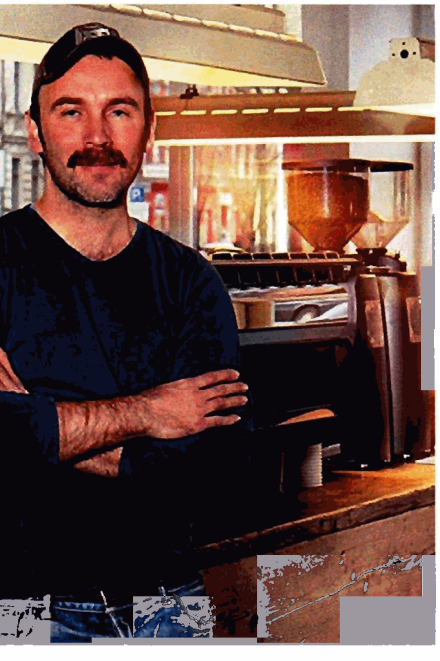
The Barn Coffee Roasters

Eine Kult-Rösterei, in ganz Deutschland bekannt durch wichtige Trends (Langzeitfilterung wie Cold Drip) und auch die etwas knorrige Art des Chefs Ralf Rüller, der etwa Notebooks ungern bei sich sieht. Der ehemalige Banker und Schauspieler setzt in seiner Rösterei mit großer Kaffeetheke auf sortenreine Lagenkaffees. Auf einem Probat-Trommelröster von 1955 röstet er drei bis vier Espresso-Sorten.
OT Mitte, Schönhauser Allee 8, www.thebarn.de, Mo-Fr 8.30-18 Uhr, Sa, So 10-18 Uhr EC MASTER VISA

10437 BERLIN

Yellow Star Coffee – Berliner Kaffeekontor

Sabine Heinze und Torsten Wendt-Heinze bieten in ihrem Ladengeschäft mit Ausschank Lagenkaffees, Wildkaffee und eigene Mischungen an. Zu den Spezialitäten zählen Blends mit hohem Robusta-Anteil wie der weiche, säurearme Espresso „Indian Monsoon". Sehr italienisch wirkt der Espresso „Vero italiano" mit schön dichter, nussiger Crema.
OT Prenzlauer Berg, Greifenhagener Str. 64, Tel. 030-44 04 33 30, www.yellow-star-coffee.de, Di-Fr 10-19 Uhr EC BIO



Trendsetter Ralf Rüller von „The Barn"

12099 BERLIN

Andraschko Kaffeemanufaktur

Willy Andraschko, waschechter Wiener, zählt zu den besten Röstern Berlins. Seine Bohnen kauft er nur von persönlich ausgewählten Farmen, die er regelmäßig besucht. Der Röstmeister bietet neun hochkarätige Espresso-Varianten an, darunter den „Buena Vista Primèro" mit zehn Prozent „Jamaica Blue Mountain".
OT Tempelhof, Industriestr. 18, Tel. 030-69 59 86 87, www.andraschkokaffee.de, Mo-Fr 9-16 Uhr BIO

13347 BERLIN

Coffee Circle

Das 20-köpfige Team von „Coffee Circle" legt den Schwerpunkt auf fair und direkt gehandelten Kaffee, arbeitet mit Kleinbauern-Kooperativen vor allem in Äthiopien zusammen. Die Bohnen für die Espresso-Sorten „Sidamo" (dezent würzig) und „Yirga Santos" (sehr kräftig) wurden nachhaltig in Waldgärten angebaut.
OT Wedding, Lindowerstr. 18, Tel. 030-39 82 13 83, www.coffeecircle.com, Mo-Fr 14-17 Uhr MASTER VISA

20097 HAMBURG

Coffee Unlimited

Bereits siebenmal haben Birthe und Christian Haase für ihre Kaffees die Auszeichnung „Gold" der Deutschen Röstergilde erhalten. Die Rohware (aus Kenia, Guatemala, Indonesien, Tansania) wird in ihrem Betrieb von Montag bis Freitag täglich frisch geröstet. Prima gefällt uns „Espresso Nr. 3" (30 Prozent Robusta) mit sehr harmonischem, fülligem Geschmack.
OT Hammerbrook, Hammerbrookstr. 75, Tel. 040-23 68 69 68, www.coffee-unlimited.de, Mo-Fr 6-18 Uhr BIO

20357 HAMBURG

Elbgold Röstkaffee

Feinste, direkt gehandelte Arabica aus den besten Anbaugebieten der Welt sowie erstklassige Beratung gibt es in der Rösterei im Schanzenviertel und den Filialen in Eppendorf und Winterhude. Die Seiteneinsteiger Annika Taschinski und Thomas Kliefoth rösten sechs verschiedene Espressos. Zu den zehn Filterkaffees zählen auch Sorten mit „Cup of Excellence"-Auszeichnung. Unser Espresso-Favorit ist der milde, süßliche „Neun Bar".
OT St. Pauli, Lagerstr. 34 c, Tel. 040-23 51 75 20, www.elbgold.com, Mo-Fr 8-19 Uhr, Sa 9-19 Uhr, So 10-18 Uhr EC BIO

20359 HAMBURG

Kopiba

Wo die Nacht zum Tage gemacht wird, muss ein starker Espresso her. Thomas Haack röstet mitten in St. Pauli seinen „Deathpresso" mit 40 Prozent Robusta-Anteil. Motto: „Schlafen kannste, wenn du tot bist." Bei den sortenreinen Filterkaffees bietet er einen Großteil des Sortiments auch in Bioqualität an. „Kopiba" ist für uns eine Neuentdeckung mit verblüffender Qualität. Der Espresso „Vivace" (voll, schokoladig, süßlich) ist ein Musterbeispiel für guten Espresso.
OT St. Pauli, Beim Grünen Jäger 24, Tel. 040-34 38 24, www.kopiba.de, Mo-Do 9.30-20 Uhr, Fr 9.30-1 Uhr, Sa 10-1 Uhr, So 10-20 Uhr EC MASTER VISA BIO

22587 HAMBURG

Carroux Caffee

Sehr kleines Sortiment, höchstmögliche Frische – das ist das Konzept von Ulrich Carroux. Das Café ist erweitert worden (schönes, lichtes Obergeschoss, unbedingt anschauen!). Vor allem sein charaktervoller Espresso, eine Mischung aus sieben verschiedenen Rohkaffees (die Rezeptur besteht seit mehr als anderthalb Jahrzehnten), ist ein Klassiker und für uns nach wie vor Hamburgs bester Espresso. Die elegante Ladenrösterei ist eine Augenweide, die hausgemachten Kuchen schmecken vorzüglich, ebenso das Gebäck zum Frühstück.
OT Blankenese, Elbchaussee 583, Tel. 040-80 05 05 91, www.carroux.de, Mo-Sa 8.30-18.30 Uhr, So 11-18 Uhr EC

22763 HAMBURG

Café Katelbach Kaffeerösterei

Ertekin Hasanbeyoglu, der Kopf hinter dem „Katelbach", zählt zu den Pionieren der Hamburger Privatrösterszene. Seit 29 Jahren werden Bohnen in sehr guter Qualität geröstet, auch das Sortiment selbst gebackener Kuchen und gut ausgewählter Weine überzeugt im urigen Café im quirligen Stadtteil Ottensen. Der

Eine Top-Adresse für Espresso und Filterkaffee in Altona: „Torrefaktum"

„Katelbach-Espresso," entschieden dunkel geröstet, schmeckt angenehm nussig.
OT Ottensen, Große Brunnenstr. 60, Tel. 040-390 55 11, www.katelbach.de, Mo-Sa 12-23 Uhr, So 13-23 Uhr

22765 HAMBURG

Torrefaktum

Die Kleinrösterei mit Kaffeebar hat sich „sozial verträglich, fair und ökologisch" auf die Fahne geschrieben. 85 Prozent der Rohkaffees stammen aus Bioanbau. Matthias Afken röstet die Bohnen bei etwa 200 Grad zwischen 12 und 18 Minuten lang, seine Spezialität sind eigene Blends mit Namen wie „Hey Dude" und „Lucky in the Sky", sie haben das Zeug zu Dauerbrennern. Applaus!
OT Ottensen, Bahrenfelder Str. 237, Tel. 040-298 12 63 10, www.torrefaktum.de, Mo-Fr 8-19 Uhr, Sa 10-18 Uhr EC BIO

22880 WEDEL

Mr. Hoban's Coffee Roastery

Zwar ist er ausgebildeter Barista, aber auf einen Ausschank verzichtet Jan-Cort Hoban, seine Konzentration gilt ganz dem Rösten. Sein reinsortiger „Madame Jag Espresso" von einem Micro-Lot in Guatemala zeigt sich eine Spur bitter, schmeckt aber insgesamt überzeugend. Der „Flame Girl Espresso", eine Komposition aus brasilianischen, indischen und äthiopischen Bohnen, hat eine stabile Crema und einen ausgewogenen, fülligen Geschmack.
Gärtnerstr. 3, Tel. 0151-27 53 26 14 (Handy), www.mrhoban.com, Öffnungszeiten n. V.

24576 BAD BRAMSTEDT

Kaffeeleben Vicci Caffe

Hinter dem Namen steht ein deutsches Team, aber den italienischen Geschmack treffen die vier Sorten Espresso, geröstet in einem Trommelröster von 1962: kraftvoller „Schwarz" mit Robusta-Anteil und feinherben Kakaonoten, nussig-samtiger „Rot" oder schokoladiger „Gold" aus 100 Prozent Arabica. Die jüngste Schöpfung: „Mama Sabona" mit feinfruchtiger, dezenter Säure.
Am Hasselt 15, Tel. 04192-889 55 80, www.kaffeeleben.de, Mo, Do 9-13 Uhr und n. V.

28195 BREMEN

Münchhausen Kaffeerösterei

Das Traditionshaus ist seit der Gründung 1935 in Familienhand. Hier wird täglich frisch im schonenden Langzeitverfahren geröstet. 42 Kaffeesorten (unter anderem Jamaica Blue Mountain und Kopi Luwak), darunter zehn gute Espressos, drei davon mit Biosiegel. Regelmäßig finden Führungen durch die Rösterei statt.
Altstadt, Geeren 24, Tel. 0421-121 00, www.muenchhausen-kaffee.de, Mo-Fr 10-12.30 Uhr BIO

28217 BREMEN

Lloyd Caffee

Die älteste Bremer Kaffeerösterei unter der Leitung von Christian Ritschel steht seit Jahren für Spitzenqualität. Das Sortiment umfasst 40 Kaffees. Die Spezialität ist ein direkt importierter Bio-Kaffee aus Honduras, als Filterkaffee oder Espresso.
OT Überseestadt, Fabrikenufer 115, PLZ 28217, Tel. 0421-38 33 22 11, www.lloyd-caffee.de, Mo-Fr 8.30-17 Uhr, Sa, So 11-17 Uhr EC MASTER VISA BIO

29221 CELLE

Huth's Kaffee und Feinkost

Schon seit 1898 wird bei „Huth's" geröstet. Der Schwerpunkt liegt auf Filterkaffees aus Arabica-Bohnen. Zu den Spezialitäten zählen ein besonders mild gerösteter „Maragogype" oder der geschmacksintensive „Indisch Perl".
Altstadt, Großer Plan 7, Tel. 05141-60 08, www.huths-kaffee.de, Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr EC MASTER VISA BIO

30159 HANNOVER

Machwitz

Die Tradition des Hauses geht bis ins Jahr 1883 zurück, als der Kaffeeliebhaber Wilhelm Machwitz in Danzig ein Konsumwarengeschäft und später eine Filiale in Hannover eröffnete. Heute führt Familie Koch etwa 30 Sorten, von Plantagenkaffees wie dem „Äthiopien Yirgacheffe" mit floralen, an Darjeeling-Tee erinnernden Noten bis zum schönen, karamelligschokoladigen „House Blend Espresso".
OT Mitte, Am Marstall 18-24, Tel. 0511-32 73 21, www.machwitz-kaffee.de, Mo-Fr 7.30-16 Uhr EC BIO

30453 HANNOVER

Hannoversche Kaffeemanufaktur

Andreas Berndt röstet jeden Rohkaffee unvermischt, sehr lange (19 bis 24 Minuten) und bei mäßigen 190 Grad. Die veredelten Bohnen bietet er sortenrein an („Ruanda Ivuzhu", „Äthiopien Sidamo") oder vermischt sie zu Blends wie „Melange Hanovera" aus afrikanischen und mittelamerikanischen Hochland-Arabi-

cas. Sehr gut gefallen hat uns der „Espresso classico" mit komplexen, fruchtigen und nussigen Noten (20 Prozent Robusta).
OT Limmer, Liepmannstr. 21, Tel. 0511-79 02 01 81, www.hannoversche-kaffeemanufaktur.de, Mo-Fr 14-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr EC BIO

32657 LEMGO

Café da Capo – Stefan Bös

Weltweit ist Stefan Bös auf Achse, um exotische Kaffees aufzutreiben und in seiner kleinen Rösterei zu veredeln – als Entdecker des „Sulawesi Toraja"-Kaffees (Indonesien) gilt er als einer der wichtigsten deutschen Kaffeeexperten. Bös hat seine Röstmaschinen selbst entwickelt. 14 Filter- und fünf Espressosorten röstet er täglich. Neueste Spezialität ist sein indischer Espresso „Sweet Balmany" (reiner Robusta), der, so Bös, mit dunklem Rohrzucker getrunken werden sollte. Sehr schokoladig – ein Erlebnis!
Mittelstr. 12, Tel. 05261-50 10, Di-Fr 9-17.30 Uhr, Sa 9.30-14.30 Uhr

33659 BIELEFELD

Indie Roasters organic coffee & spices

Torsten Rosendahl ist mit seiner Bielefelder Rösterei erst seit einem Jahr am Start. Bisher führt er vier Kaffeesorten, die Bio-Rohware kauft er direkt bei Partner-Farmen in Indien. Neben einem klassischen Espresso röstet er auch eine sehr kräftige Mischung mit 90 Prozent Robusta-Bohnen. Unser Favorit ist der „7-3-Espresso" (mit 30 Prozent Robusta-Anteil), der voll und süßlich schmeckt.
OT Senne, Krackser Str. 12 a, Tel. 0521-43 06 00 30, www.indie-roasters.de, Mo-Do 10-18 Uhr BIO

33729 BIELEFELD

Kaffeewelt Eisbrenner

Fair Trade mit Lokalbezug: Ihren „Café Miraflor" bezieht das Ehepaar Angelika Eisbrenner und Andreas Risse direkt von einer Kooperative in Bielefelds nicaraguanischer Partnerstadt Estelí. Sehr überzeugend schmeckt die nussig-süße Espresso-Neuentwicklung „Zava".
OT Altenhagen, Altenhagener Str. 272, Tel. 0521-962 91 47, www.kaffeewelt-eisbrenner.de, Mo-Do 8.30-13 und 14.30-18.30 Uhr, Fr 8.30-18.30 Uhr, Sa 9.30-14 Uhr EC BIO

41061 MÖNCHEN-GLADBACH

Arista Kaffeerösterei und Feinkost

Die Rösterei mit Stehtisch-Ausschank und Feinkostsortiment ist sieben Jahre nach Eröffnung bereits eine Institution in der Region. Chefin Ulrike Ohler röstet ausschließlich Arabica-Bohnen (etwa würzig-fruchtige „Malawi AA" oder vollmundige „Papua New Guinea Sigri A") für ihre Espressos bei 188 Grad 24 Minuten lang – also sanft, schonend und aromafördernd.
Innenstadt, Albertusstr. 6, Tel. 02161-567 06 31, www.arista-weinundoel.de, Mo, Di, Do, Fr 11-18.30 Uhr, Mi, Sa 11-15.30 Uhr EC BIO

45127 ESSEN

Hania Kaffeemanufaktur

Hedwig Anna Chwalek setzt in ihrer kleinen, hübschen Rösterei mit Ausschank vor allem auf sortenreine Arabicas: würzig-kraftvollen „Sidamo Mocca" (Äthiopien), mildfruchtigen „Santos" (Brasilien) oder einen „Honduras Marcala" aus Bio-Anbau mit ausgeprägter Säure und Orangenaromen. Unter den Hausmischungen ist auch ein Espresso mit 20 Prozent Robusta-Anteil.
Innenstadt, Kastanienallee 102, Tel. 0201-45 31 55 85, www.haniakaffee.de, Di-Fr 10-14 und 15-19 Uhr, Sa 10-19 Uhr MASTER BIO

45130 ESSEN

Rubens Kaffeerösterei

Etwa 25-mal pro Woche wird bei „Rubens" frisch geröstet, immer in kleinen Chargen von nur acht Kilo. Marcus und Nicole Strelow haben 18 Kaffeesorten im Angebot, hochwertige Filterkaffees und Espressos halten sich die Wage. Weil man sich am klassischen Kolonialwarenladen orientiert, führt das Geschäft auch Tee, Kakao und Schokolade.
OT Rüttenscheid, Emmastr. 7, Tel. 0201-798 81 71, www.rubens-kaffee.de, Di, Mi, Fr 10-14 und 15-18 Uhr, Do, Sa 10-14 Uhr EC BIO

45219 ESSEN

Kettwiger Rösterei

Jörn Porankiwitz thront mit seiner Rösterei und Café-Lounge auf dem Dach eines Einkaufszentrums. Sein Schwerpunkt liegt auf Espresso, sieben Sorten bietet er an – etwa den sehr starken „Americano" oder den mit 25 Minuten extrem lange gerösteten, feinen süßlich-milden „Neapolitano".
OT Kettwig, Hauptstr. 43-61, Tel. 02054-872 89 15, www.kettwiger-roesterei.de, Mo-Fr 10-13 und 16-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr

48147 MÜNSTER

Roestbar Münster

Inhaber Mario Joka, Mitglied der Deutschen Röstergilde, setzt vor allem auf sortenreine Kaffees, weil sie den landestypischen Geschmack repräsentieren. Verkauft und ausgeschenkt werden die zehn bis zwölf „Roestbar"-Spezialitäten in vier gemütlichen Cafés in Münster, dazu gibt es Kuchen aus der eigenen Backstube. Gut gefällt uns die Mischung „Espresso" mit 20 Prozent Robusta – schöne Crema, volle Nuss- und Fruchtnoten, harmonischer Geschmack.
Innenstadt, Bohlweg 68 a, Tel. 0251-284 90 72, www.roestbar.de, Mo-Fr 10-19 Uhr, Sa 10-18 Uhr EC BIO

48291 TELGTE

Telgter Kaffee Bar – Kaffeemanufaktur

Nur beste, in großer Höhe gewachsene und handgepflückte Rohkaffees kauft Reinhold Schmelter ein – von kleinen Plantagen und meistens aus ökologischem Anbau. Auf einem 12-Kilo-Röster lässt er den Bohnen bis zu 23 Minuten Zeit, die Aromen zu entfalten. Sehr gut schmeckt der nussig-würzige „Espresso régal noir" mit 60 Prozent Robusta-Anteil.
Markt 5, Tel. 02504-932 33 77, www.blackandyum.de, Mo-Sa 10-18 Uhr, So 13-18 Uhr EC BIO

52349 DÜREN

Kronenkaffee Schmitz & Co.

Erstklassige Hochlandkaffees werden im Dürener Traditionscafé (seit 1955) schonend bis zu 23 Minuten lang geröstet. Insgesamt 18 Kaffeesorten, darunter der klassische Espresso für die Siebträgermaschine, körperreich und mit schönem Schokoladenaroma. Neben Kuchen werden auch Waffeln frisch gebacken.
Kaiserplatz 5, Tel. 02421-152 18, www.kronen-kaffee.de, Mo-Fr 9-18.30 Uhr, Sa 8-14.30 Uhr BIO

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 Röstergilde.
Innenstadt, Maxstr. 10, Tel. 0228-96 10 68 84, www.kaffeekontor-bonn.de, Di-Fr 11-19 Uhr, Sa 11-18 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, Mo, Mi-Fr 10-18 Uhr, Di 14-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr EC

55118 MAINZ

Mainzer Kaffeemanufaktur

Norbert Becker übernahm 2003 die Rösterei, wo schon seit den 20er-Jahren Kaffee veredelt wird. Sein Angebot umfasst heute 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, Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-13 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 Jakubowski steht übrigens ein Urenkel der Firmengründerin Luise Wacker an der Röstmaschine.
Innenstadt, Kornmarkt 9, Tel. 069-28 78 10, www.wackers-kaffee.de, Mo-Fr 8-19 Uhr, Sa 8-18 Uhr BIO

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.f13caffe.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, 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, 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

schokoladig und hat eine schöne, kräftige Crema – unser Favorit.
Körnerstr. 19, Tel. 07141-90 21 10, www.espresso-gregorio.de, Mo-Fr 9-19 Uhr, Sa 8.30-14.30 Uhr
AmEx DINERS EC MASTER VISA

73430 AALEN

Samocca

Die von der örtlichen Samariterstiftung betriebene Rösterei steht seit Jahren für Spitzenqualität. Sie bietet 15 sortenreine Kaffees an und sieben Blends. Zu den neuesten Spezialitäten zählt der kräftige, fruchtig-süße Espresso „Armonico".
Friedhofstr. 11, Tel. 07361-52 90 31, www.samocca.de, Mo-Fr 9-19 Uhr, Sa 9-16 Uhr EC BIO

74076 HEILBRONN

Willy Hagen

Nicht weniger als 50 Sorten führt die 1934 gegründete Rösterei, von Raritäten wie äthiopischem Ur-Kaffee bis zur Wiener Kaffeehausmischung. Bei den Espressos überrascht der ausdrucksstarke „Cinque Belle" mit einer für sortenreine Arabicas ungewöhnlich dichten Crema. Stilvoll-gemütliches Café im ersten Stock.
Christophstr. 13, Tel. 07131-15 55 40, www.hagenkaffee.de, Mo-Fr 8.30-18 Uhr, Sa 8.30-16 Uhr EC BIO

76275 ETTLINGEN

Ettli Kaffee

Seit mehr als 80 Jahren werden bei „Ettli" Bohnen veredelt, inzwischen mehr als 200 Tonnen im Jahr – nach wie vor von Hand im traditionellen Trommelröstverfahren. Das Espresso-Sortiment umfasst ein Dutzend Sorten, ein runder und feinwürziger Bio-Espresso ist auch dabei.
Lorenzstr. 12, Tel. 07243-58 99 80, www.ettli.de, Mo-Fr 8-17 Uhr
BIO

76547 SINZHEIM

L-Kaffeerösterei

Markus Schlotter arbeitet nach dem „Farm to Cup"-Prinzip: Direkthandel, bei dem im Warenfluss maximal eine Instanz zwischen den Kaffeebauern und seiner Rösterei stehen darf. Seine Espressos tragen Namen wie „Hippe Nichte" oder „Rasselbande". Unser Liebling ist die Mischung „Großer Bruder – Der Halbstarke" (80 Prozent Arabica, 20 Prozent Robusta) mit dichter Crema und würzigen Noten von Kakao bis Lebkuchen.
Am Markbach 15, Tel. 07221-970 85 30, www.L-coffee.de, Fr, Sa 11-16 Uhr
BIO

79100 FREIBURG

Elephant Beans

Das Team von „Elephant Beans" handelt konsequent direkt mit Kleinbauern und Kooperativen und bietet manche Spezialität europaweit exklusiv an, etwa Südseekaffee von der Vanuatu-Insel Tanna. Überwältigend ist das Angebot an Espressos: 23 – zum Teil sehr exotische – Sorten stehen zur Auswahl, etwa „Lucy's Volcano 2015" mit üppiger, rotbrauner Crema.
OT Wiehre, Baslerstr. 12 a, Tel. 0761-42 96 01 90, www.elephantbeans.de, Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-15 Uhr
EC MASTER VISA

79102 FREIBURG

Rösterei Schwarzwild

Die Kaffeepackungen sind so weiß wie die Räume, in denen Andrea Jauch, früher im Veranstaltungsmarketing tätig, acht sortenreine Kaffees (darunter Spezialitäten wie „Mexico Maragogype" oder „Indian Monsooned Malabar") und sechs Mischungen röstet. Herausragend schmeckt ihr Espresso „Schwarzwild Eins", mit Arabica aus Äthiopien, Brasilien und Mexiko und 40 Prozent indischem Robusta. Dichte, satte Crema, volles Aroma, sehr gut eingebundene dezente Säure. Fabelhaft!
Kartäuserstr. 60, Tel. 0761-29 08 88 05, www.roesterei-schwarzwild.de, Di-Fr 11-18.30 Uhr, Sa 10-14 Uhr

80331 MÜNCHEN

Vee's Kaffeerösterei

Für seine „Grand-Cru-Kaffees" verwendet Hans-Wolfram Tismer nur feinste Arabica-Rohware aus Gebirgsregionen in Indonesien, Ostafrika und Lateinamerika. Zum Sortiment gehören sieben Espresso-Sorten; am meisten überzeugen uns „Italienische Röstung Oro", „Roma Extra Fancy" oder „Santo Domingo" mit guter Crema, Noten von Haselnuss und Edelbitterschokolade und intensivem komplexem Geschmack.
OT Altstadt-Lehel, Rindermarkt 17, Tel. 089-23 00 00 70, www.vees-kaffee.de, Mo-Fr 9-20 Uhr, Sa 9-19 Uhr
EC MASTER VISA BIO

82008 UNTERHACHING

Supremo Kaffeerösterei

Deutschlands beste Kaffeerösterei wurde von einem Seiteneinsteiger gegründet: Bernd Braune, einem Software-Entwickler, dem der Kaffee im kalifornischen Silicon Valley nicht mehr schmeckte. Nach Deutschland zurückgekehrt, setzte die Familie Braune auf Spitzenergebnisse beim Einkauf der Bohnen (direkt vor Ort), beim Lagern (in einer Humidor-Halle) und Rösten (spezielle Trommelröster aus Portugal). Top-Espresso ist der „Imperiale" aus exzellenten Lagenkaffees. Unbedingt einen Besuch lohnt die Rösterei mit Ausschank – denn auch die hausgebackenen Kuchen und Kekse begeistern.
Kapellenstr. 9, Tel. 089-20 20 86 87 87, www.supremo-kaffee.de, Mo-Fr 9-18 Uhr
EC BIO

82418 MURNAU AM STAFFELSEE

Murnauer Kaffeerösterei

Die Grundlage für Qualität wird auf der Plantage gelegt, deshalb bezieht Thomas Eckel viele seiner Kaffees direkt von den Bauern vor Ort. Er führt etwa 20 Sorten, die Espressomischung „El Castillo" (70 Prozent Arabica, 30 Prozent Robusta) zeichnet sich durch eine schöne gefleckte Crema aus, das Aroma ist süßlich voll – ein Hochgenuss.
Am Mösl 4, Tel. 08841-489 50 33, www.murnauer-kaffeeroesterei.de, Di-Do 14-17 Uhr, Sa 10-16 Uhr BIO

83135 SCHECHEN

Kaffeerösterei Rechenauer

Die Rösterei mit kleinem Laden und Café setzt auf Vielfalt: Mehr als 100 Sorten umfasst das Angebot, darunter Spezialitäten wie der Spätlese-Espresso „Brasil Monte Belo" oder äthiopischer „Wild Forest". Harmonisch, mit stabiler Crema und Schokoaromen, präsentiert sich der klassische Espresso „Leone".
Am Eschengrund 2, Tel. 08039-901 80, www.rechenauer-kaffee.de, Mo-Fr 8-17.30 Uhr, Sa 9-13 Uhr EC BIO

83700 WEISSACH

Erste Tegernseer Kaffeerösterei

Spezialisiert auf reinsortige Brühkaffees, führt das fünfköpfige Team um Mario Felix Liebold unter anderem Direktimporte aus

El Salvador oder Burundi, die mit dem „Cup of Excellence" der Alliance for Coffee Excellence ausgezeichnet wurden. Beim Espresso kann man zwischen drei reinsortigen und acht Blends wählen. Der kräftige „Emma Forte" mit 60-prozentigem Arabica-Anteil überzeugt mit guter Crema und fülligen Noten von Schokolade und Nussgebäck bis Lebkuchen.
Tegernseerstr. 104, Tel. 08022-859 78 30, www.tegernseer-kaffeeroesterei.de, Mi-So 9-18 Uhr EC BIO

83737 IRSCHENBERG
Dinzler Kaffeerösterei

186 Mitarbeiter und eine Jahresproduktion von mehr als 800 Tonnen. „Dinzler" beweist, dass Masse und Klasse sich nicht ausschließen müssen. Das gilt besonders für die sieben Espresso-Sorten, etwa für den milden „Verona" oder den säurebetonten „Lazise". Dass Familie Richter ein Händchen für Espresso hat, beweist sie seit vielen Jahren mit dem „Il Gustoso", unserem Lieblingsespresso von „Dinzler".
Wendling 15, Tel. 08025-99 22 50, www.dinzler.de, Mo-So 7-22 Uhr EC MASTER VISA BIO

85617 ASSLING
Kaffeerösterei Martermühle

In einem denkmalgeschützten Bauernhof veredeln Ralf Heincke und Peter Vit vor allem Bohnen aus Süd- und Mittelamerika, geröstet wird mindestens 20 Minuten lang. Dabei entstehen Gourmetkaffees wie der harmonisch-mittelkräftige „Superiore Espresso" mit Schokoladennoten.
Martermühle 1, Tel. 08092-247 08 68, www.martermuehle.de, Mo, Sa 9.30-13 Uhr, Fr 9.30-18 Uhr EC BIO

88353 KISSLEGG
Cafésito Kaffeerösterei

In Kooperation mit einer Behindertenwerkstatt wird bei „Cafésito" fair gehandelte Rohware mindestens 15 Minuten bei höchstens 200 Grad in Probat-Trommelröstern veredelt. Der typisch italienisch gemischte Espresso „Massimo" (70 Prozent Arabica, 30 Prozent Robusta) verdient mit seinem ausgewogenen Geschmack die Note sehr gut. Zusätzlich zur Produktionsstätte (mit Verkauf) in Kißlegg unterhält das Team in Ravensburg eine Ladenrösterei mit Café.
Max-Eyth-Str. 11, Tel. 07563-91 03 24, www.cafesito.de, Mo 8.30-12 Uhr, Di, Mi 8.30-12 und 13-15.30 Uhr, Do 8.30-12 und 13-18 Uhr, Fr 8.30-14 Uhr

89522 HEIDENHEIM AN DER BRENZ
Schwarz Coffee Shop

Seit mehr als 100 Jahren wird im kleinen Ort Lampocoy in Guatemala Kaffee ohne Kunstdünger und Pestizide angebaut. Ferdinand Hajduk bezieht von dort nicht nur einen edlen Lagenkaffee, er sammelte in seinem Café auch für den Ausbau der dortigen Schule. Sieben Espresso-Varianten hat er im Angebot, vom Kraftprotz „Hannibal" mit 60 Prozent Robusta-Anteil bis zum eleganten, nach Lebkuchen duftenden „Marco Polo" aus Arabica.
Innenstadt, Hintere Gasse 16, Tel. 07321-31 56 66, www.schwarz-coffeeshop.de, Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-15 Uhr EC BIO

90403 NÜRNBERG
Rösttrommel Kaffeerösterei

In der gemütlichen Ladenrösterei können die Kunden Kaffee sehen, riechen und schmecken – der Trommelröster ist täglich in Betrieb, an sechs Tischen wird ausgeschenkt. Unter den 13 Espressosorten gefielen besonders die dunkel gerösteten „Brasil Passeio" (ausgewogen und leicht süßlich) und „Profondo" (relativ dunkle Crema, angenehm herb).
OT Sebald, Äußere Laufer Gasse 34, Tel. 0911-53 99 49 44, www.roesttrommel.de, Mo-Fr 8-18.30 Uhr, Sa 11-17 Uhr EC MASTER VISA BIO

90429 NÜRNBERG
Machhörndl Kaffee

In seiner Röstereibar bietet Armin Machhörndl charakterstarke Spezialitäten aus teilweise sehr seltenen Micro-Lots an, etwa den „Panama La Esmeralda Geisha", einen der teuersten Kaffees der Welt mit Noten von Jasmin und Vanille. Drinnen und draußen können die rund zehn Espressos und Filterkaffees probiert werden.
OT Gostenhof, Obere Kieselbergstr. 13, Tel. 0911-274 06 64, www.machhoerndl-kaffee.de, Di-Do 9.30-18.30 Uhr, Fr, Sa 9.30-16 Uhr EC BIO

90762 FÜRTH
Rösterei Lapuzia

Qualität in kleinen Mengen – das ist die Devise von „Lapuzia"-Inhaber und Röstmeister Jürgen Liedtke. Seine Bohnen stammen überwiegend aus biologischem Anbau, er röstet sie mindestens 18 Minuten lang. Dabei entstehen 16 bis 24 Kaffees, die auch vor Ort getrunken werden können – dazu gibt es hausgemachten Kuchen von Liedtkes Ehefrau Evelyn.
Innenstadt, Nürnberger Str. 2, Tel. 0911-27 86 01 94, www.lapuzia.de, Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr EC BIO

brüht in seiner Bar auch teure Raritäten wie den „Geisha" auf