

Bloß keine Kaffeefolklore!“ – Als Martin Keß vor rund zwei Jahren beschloss, in das Kaffeegeschäft einzusteigen, wusste er genau, was er wollte beziehungsweise was er nicht wollte: keine Jute-Kaffeensäcke, keine Messingschütten. Raus aus der Uniformität, die einem in den zahlreichen neu gegründeten Mikro-Röstereien begegnete und die Keß immer frappierend an den obligatorischen Strohballen und das Planwagenrad in 08/15-Steakhäusern erinnerte. Anders, reduzierter und urbaner sollte sein Van Dyck Kaffee wirken, den er in Köln-Ehrenfeld rösten, ausschenken und verkaufen wollte. Es galt, eine Marke von Null aufzubauen und im nicht gerade unterbesetzten Kaffeemarkt zu etablieren. Eine dankbare Aufgabe für Martin Keß, schließlich hatte er als Mitbegründer der Fernsehproduktion „Brainpool“ bewiesen, dass er Start-ups zu Höhenflügen verhelfen kann.

EIN BEZIRKSLIGIST IN DER BUNDESLIGA

„Die Kunst besteht darin, eine kleine Manufaktur aufzubauen und ihr den Anschein zu verleihen, als sei sie schon viel größer.“ Also: In der Bezirksliga spielen, aber auftreten wie ein Bundesligist! Wie das geht? Punkt 1: Der Name, der nach langer Familientradition klingt, in Wirklichkeit aber dem flämischen Maler und Rubens-Schüler Anthonis Van Dyck stibitzt wurde. Nicht ohne Grund: Nach Van Dyck ist ein besonderer, an eine Espressobohne erinnernder Branton benannt. Punkt 2: Die Verpackungen, die, so Keß, „im Erscheinungsbild in einer Reihe mit den klassischen italienischen Traditionskaffees stehen können“. Obwohl der darin enthaltene Kaffee zu 100 Prozent Bio und fair gehandelt ist, kämen keinerlei Assoziationen zu Eine-Welt-Läden auf. Auch hier umschiffte Keß bewusst alle Klischees und arbeitet ohne Label auf der Verpackung, denn „fair und Bio werden häufig mit minderer Qualität verbunden“. Die Qualität soll stattdessen für sich sprechen. Und das tut sie: Neben etlichen Privatpersonen beziehen auch mehr und mehr Gastronomiekunden ihren Kaffee aus der kleinen Kölner Manufaktur, darunter das Gourmetrestaurant „Vendome“.

Style Röstereien

MIKRO-RÖSTEREIEN

SAMT CAFÉ
BOOMEN, DOCH
NUR WENIGE
VERBINDEN DAS
RÖSTERLEBNIS
MIT EINEM
ANSPRECHENDEN
DESIGN.
DEN STYLE-BOHNEN
AUF DER SPUR.



FOTOS: GUDRUX DREWS, ISTOCKPHOTO.COM, PR

KAFFEEPAUSE IM OP-SAAL?

Punkt 3 schließlich: Die Rösterei samt Espresso-Bar, in der der gesamte Style-Ansatz seine kühle Vollendung findet (www.vandyckkaffee.de). Die Atmosphäre einer klassischen Fabrikproduktion habe er vor seinem geistigen Auge gehabt, erzählt Martin Keß. Radikal, ohne Zugeständnisse an irgendeine Art von konventioneller Kaffeegemütlichkeit umgesetzt hat diese Vision schließlich das Team der BeL, Sozietät für Architektur, aus Köln. Ein lang gezogener, vollständig mit Betonfliesen gekachelter Raum samt spezieller Akustikdecke mag viele an einen OP-Saal erinnern – für Martin Keß, seine Geschäftspartnerinnen Esther Klein und Monika Linden („Café Sehnsucht“, Köln) sowie Designer und Architekturstudenten aus aller Welt jedoch erfüllt er nicht nur höchste ästhetische Kriterien, sondern unterstützt auch den konzeptionellen Ansatz. Am langen Tresenbrett an der Wand wird der Kaffee gleichermaßen zubereitet wie konsumiert, nichts trennt den Gast vom Barista. Am Ende des Raumes, für jedermann zu begutachten, wurde der 12-kg-Chargenröster platziert, fast wie ein Ausstellungsstück. Die gesamte Gestaltung rückt die Produktion, also das Rösten und die Maschinenzubereitung, und somit das fertige Produkt, den Kaffee in der Tasse, in den Vordergrund. Der Gast wird zum Augenzeugen der Herstellung. Eine zeitgemäße Transparenz, die durch nichts gestört wird: Keß verzichtete auf Regale, in denen eine Armada an Kaffeepackungen ausgestellt und zum Kauf angeboten wird. „Eine einzelne Packung vor einer Fliesenwand hat doch einen viel größeren optischen Effekt.“

DERBES HANDWERK IM TRENDIGEN SCHANZENVIERTEL

Mattschwarz, Eiche, Beton, Stein – das sind die Gestaltungselemente, mit denen Annika Taschinski und Thomas Kliefoth in Hamburg den neuesten Kaffee-Hotspot gezimmert haben. Seit einigen Jahren bereits begeistern sie mit dem ersten „Elbgold“ am Mühlenkamp. Ihr selbst gerösteter Kaffee findet weltweit Beachtung, die Fangemeinde wächst rasant. Der 12-kg-Röster läuft fast ununterbrochen, um Hamburg

und die Welt mit Elbgold-Kaffee zu beglücken. „Eigentlich haben die Röstkapazitäten schon vor zweieinhalb Jahren nicht mehr ausgereicht“, erzählt Thomas Kliefoth. Was tun? Erweiterung – am Mühlenkamp nicht möglich. Outsourcing – für die beiden Perfektionisten keine Alternative. Ein neuer Standort – schwierig zu finden. Doch nicht unmöglich! Die alten Schanzenhöfe, die früher den Fleischgroßmarkt beherbergten, werden peu à peu saniert und neu belebt, unter anderem durch Tim Mälzers „Bullerei“. Obwohl eine Kaffeerösterei wegen der nötigen Infrastruktur kein einfacher Mieter ist, konnten die beiden Hamburger mit ihrem Konzept einer Erlebnisrösterei samt Café (www.elbgold.com) den Besitzer, die Fleischgroßmarkt Hamburg GmbH, überzeugen. Kliefoth: „Die Männer hatten gleich eine Affinität zu unserer Branche. Kaffeerösten ist ja auch ein derbes Handwerk.“

SCHWARZE AKZENTE IN LUFTIGEM INDUSTRIEAMBIENTE

Die alten Industriehallen mit sieben Meter Deckenhöhe sind ein Geschenk für jeden Architekten. Das Büro Giorgio Gullotta nahm es dankend an und verlieh dem Industrieambiente mit viel Holz eine urbane, reduzierte Wärme, die sich wohltuend von üblichen Kaffee-Konzepten abhebt. „Wir wollten keine klassische Shop-Einrichtung“, erzählt Kliefoth, „sondern haben uns zum Ziel gesetzt, ein progressives Element einzuführen“. Erster Blickfang beim Betreten des „Elbgold“ sind die mattschwarzen 100-kg-Silos, in denen die etwa 20 Sorten Röstkaffee lagern. Massiv und elegant gleichermaßen schrauben sie sich in die Höhe und dienen zudem als Raumteiler. Im gleichen mattschwarzen Ton wurde der 45-kg-Röster der Marke Probat GG aus dem Jahr 1937 aufgearbeitet. Ein Schwergewicht, das eindrucksvoll Kliefoths Statement unterstreicht: „Wir machen hier kein gemütliches Shoprösten.“ Zwei- bis dreimal pro Woche wird das Schmuckstück nun angeworfen, um dem kleinen Bruder am Mühlenkamp eine Ruhepause zu ermöglichen. Unweit des Probat-Kolosses ein weiteres Schwergewicht: Eine viereinhalb Meter lange und mehr als einen Meter breite Holzplatte, geschnitten