

Tamas Fejer ist seines Kaffees Schmied. Der Düsseldorfer hat sich Anfang 2007 seinen Traum von einer eigenen Kaffeerösterei erfüllt.



KREATIVER KAFFEESCHMIED

„Kaffee fetischist bin ich schon lange. Doch vor einigen Jahren habe ich Kaffee nicht mehr so gut vertragen – Sodbrennen“, erzählt Tamas Fejer. Da habe er begonnen, seinen Kaffee mit einem kleinen Handröster aus der Kaiserzeit selbst 100g-weise zu rösten – einfach wegen der besseren Bekömmlichkeit.

Heute ist der gelernte Diplomkaufmann auch beruflich seines eigenen Kaffees Schmied. Denn kurz vor seinem 40. Geburtstag lotete er die beruflichen Alternativen zu seinem sicheren Job als Controller bei der Citibank aus. „Eines Nachts während dieser Umorientierungsphase wachte ich auf und wusste: Ich werde Kaffeeröster! Das klingt jetzt vielleicht kitschig, war aber so“, lacht Fejer.

Fejer plante das neue Projekt ganz professionell. Er informierte sich gründlich, kündigte seinen Bankjob und drückte zwischen Frühjahr und Winter 2006 in Wien die Kaffeeschulbank: Prof. Leopold Edelbauer, ein bekannter ehemaliger Rohkaffeehändler und Kaffeesachverständiger, bildete ihn am Ersten Österreichischen Institut für Kaffee-Experten zum Chef-Diplom-

In seinem 5-Kilogramm-Trommelröster von Probat, der direkt am Eingang steht, röstet Kaffeesommelier Fejer übrigens nur sortenrein, gemischt werden die Bohnen später.

Fotos: Coffee Business





Gastraum und Thekenfläche machen rund 80 Quadratmeter aus. Das ist etwa doppelt so groß, wie ursprünglich in Fejers Konzept geplant.

Kaffeesommelier aus. Außerdem besuchte Fejer vor der Eröffnung seiner Privatrösterei eine Handvoll Kollegen, die ihm wertvolle Tipps gaben.

Das Konzept. Fejers „Kaffeeschmiede“ ist Rösterei und Café in einem. Ursprünglich sah das Konzept ein viel kleineres Ladenlokal vor, in dem er ausschließlich rösten und frischen Röstkaffee verkaufen wollte. Doch als der gebürtige Düsseldorfer in seinem schicken und kaufkräftigen Viertel Oberkassel seinen heutigen Laden sah, ein ehemaliges Restaurant mit bereits vorhandenen Entlüftungsanlagen, griff er sofort zu - und erweiterte sein Konzept um ein angeschlossenes Café. „Bei gut 80 Quadratmetern und dieser L-förmigen

Raumaufteilung mit Theke und Fensterfront vorne und großem Gastraum hinten war klar, dass ein Kaffeeausschank und ein kleines, aber feines Speisenangebot unbedingt sein muss.“

Für die Ausstattung musste Fejer übrigens wesentlich weniger tief in die Tasche greifen als der Gast und so mancher Kollege es erwarten würde. „Beinahe das gesamte Mobiliar, die alten Schränke, Tische und Stühle aus dunklen, massiven Hölzern habe ich von der verstorbenen Oma meiner Freundin ge-

erbt. Die passen ideal in die Räume und zum Konzept.“ Auch die wechselnden Bilder und Wanddekorationen bekommt Fejer umsonst: Er stellt Düsseldorfer Künstlern sein Café als Ausstellungsraum zur Verfügung, in dem sie ihre Werke präsentieren und zum Verkauf anbieten können. Diplomkaufmann Fejer: „Eine klassische Win-Win-Situation für alle Beteiligten.“ Die teuersten Anschaffungen schließlich waren seine Maschinen: Die Röstmaschine von Probat und natürlich seine glänzende Elektra-Espressomaschine, an der er und seine Mitarbeiter Espresso und Co. zubereiten.

Auf der Getränkekarte finden seine Gäste verschiedene italienische und österreichische Kaffeespezialitäten. So schenkt er neben Klassikern wie Espresso, Cappuccino und Latte Macchiato auch typische Wiener Kaffeehauspezialitäten wie einen „Überstürzten Neumann“ (in eine leere Kaffeetasse kommt Schlag- sähne, die mit einem Kaffee „überstürzt“ wird) oder



Röster Tamas Fejer bereitet an seiner Elektra italienische und österreichische Kaffeespezialitäten zu.



Alte Kaffeemühlen und anderes Zubehör ergänzt die Einrichtung und sorgt für gemütliche Stimmung.



den nach einem Wiener Philharmoniker benannten „Obermayer“ (ein Kaffee oder Espresso mit einer dünnen Schicht eiskalter Sahne, der schnell serviert und noch schneller getrunken werden sollte, damit der Temperaturunterschied zu erkennen ist) aus.

Kaffeeschulungen. Seit etwa einem Jahr gibt Kaffeesommelier Fejer in seiner Rösterei selbst Schulungen rund ums Thema Kaffee. Diese mehrstündigen Events für 10 bis 20 Teilnehmer finden abends nach Ladenschluss ab 18.30 Uhr statt – mal wöchentlich, mal monatlich – je nach Anfrage. Dabei erklärt Fejer den Weg des Kaffees von der Bohne bis zum fertigen Getränk, erzählt von der Geschichte der begehrten Bohne, ihrer Aufzucht, den Unterschieden der Rohkaffees und wie man schonend röstet.

„Ich röste nach Temperatur – 200°C –, Geruch, Auge, Rauchentwicklung und Volumen der Bohnen, aber nicht stur nach Zeit. Ich schätze, ich röste etwa eine Viertelstunde lang, aber die Zeit ist aus meiner Sicht nicht das Entscheidende beim Rösten“, so Fejer. „Denn jede Bohne ist anders und will entsprechend behandelt werden.“

Trotz relativ großer Café-Konkurrenz am Belsenplatz ist Fejers Rösterei mit Café wegen seiner Kaffeekompetenz etwas Besonderes und gut besucht. „Wenn es ums Getränk geht, kommen die Leute zu uns. Den besten Cappuccino in der Stadt gibt's bei mir“, meint Fejer selbstbewusst. Nicht nur bei der Kaffeequalität

punktet die Kaffeeschmiede. „Ich Sorge dafür, dass hier nie Stillstand herrscht.“ So bietet Fejer immer einen Röstkaffee des Monats an, wie im Augenblick den peruanischen Coinca-Kaffee aus biologischem Anbau. Auch die Optik des Ladens wechselt regelmäßig: Im Winter haben er und sein Team alles mit Tannenbäumchen und Kunstschnee dekoriert. Zur bevorstehenden Europameisterschaft plant der leidenschaftliche Fußballfan Rollrasen zu verlegen und Spielfelder aufzumalen. „Es passt meiner Meinung nach sehr gut, solche Anlässe aufzugreifen und mit Kaffee zu verbinden. Denn schließlich verkörpert dieses Produkt Genuss und Lebensgefühl“, so Fejer.

Kathrin Lange / lange@coffeebusiness.de

Die dunklen Schränke, Tische und Stühle, die hervorragend in den Laden passen, hat Fejer geerbt.

FACTS

Kaffeeschmiede - Privatrösterei Tamas Fejer

Adresse: Belsenstr. 11, 40545 Düsseldorf
 Telefon: 0211 – 695 74 75
 Fax: 0211 – 695 74 76
 Internet: www.kaffeeschmiede.de
 E-Mail: kaffee@kaffeeschmiede.de
 Inhaber: Tamas Fejer
 Gegründet: 1. Februar 2007
 Öffnungszeiten: Mo - Fr 9-18.30 Uhr, Sa + So 10-17 Uhr
 Größe: ca. 80 qm (Gastraum/Theke)

Grünkaffees: aus aller Welt, schwerpunktmäßig aus Äthiopien, Guatemala, Brasilien und Peru

Röstkaffees

Blends: 2
 Sortenreine: 8
 Espresso: 3
 Entkoffeiniert: auf keinen Fall

Sonstiges: regelmäßige Kaffeeschulungen

Röstverfahren: Trommelröstung
 Röstmaschine: Probat 5 kg
 Wie oft wird geröstet? Nahezu täglich
 Lohnröstung: nein
 Menge gerösteter Kaffee pro Jahr: 2,5 Tonnen
 Mitarbeiter: 1 Festangestellter, 2Aushilfen
 Bohnenverkauf/Ausschank: 50:50
 Kunden: aus der direkten Nachbarschaft sowie aus der näheren Umgebung wie Krefeld oder Köln sowie Angestellte aus den umliegenden Büros
 Verkauf über Internetshop: geplant ab 2009

