

Kaffeeschmiede lockt Kaffeeschmecker

OBERSSEL (hiw) Er trinkt schon immer gern Kaffee - aber es kam eine Zeit, da vertrug er ihn nicht mehr. Eines Nachts wachte er auf und fragte sich: „Warum röstest du dir deinen Kaffee nicht selbst?“ Ein fixer Gedanke, dem der Oberkasseler Tamas Fejer Taten folgen ließ.

Nach Banklehre und Studium der Betriebswirtschaft in Düsseldorf und nach Anstellung bei einer Bank als Diplom-Kaufmann macht sich der jugendlich wirkende 40-Jährige nun mit einer „Kaffeeschmiede“ an der Belsenstraße selbstständig. Er kauft sortenreinen Kaffee ein - bevorzugt aus Äthiopien und biologischem Anbau, röstet die Kaffeekirchen und bereitet seine eigenen Kreationen zu, mit denen er passionierte Kaffeetrinker und die, die es werden möchten, überzeugen will. Irrtum, wer denkt, ein Banker ist dazu nicht imstande, denn: Tamas Fejer kann obendrein eine fundierte Ausbildung im Kaffee-Land Österreich vorweisen und ist Kaffee-Chef-Diplom-Sommelier.

Österreich auch, weil der Vater, ein Ungar, 1958 über die Alpenre-



Tamas Fejer ist Kaffee-Chef-Diplom Sommelier.

FOTO: M. WILLNER

publik in den Westen, genauer nach Düsseldorf flüchtete. Fejer ist gebürtiger Oberkasseler. Nach etlichem Suchen - an der Luegallee und auch am Belsenplatz waren die Mieten einfach zu hoch - fand sich im ehemaligen Restaurant „Da

Noi“ ein akzeptables Domizil. Mit neuer Kaffeebar, Kaffee- und Röstmaschine sowie rustikalen Kaffeesäcken und alten Kaffeemühlen hat er aus dem Restaurant einen Treffpunkt für Kaffeeliebhaber gemacht. Geholfen hat ihm dabei ein be-

kannter Oberkasseler, der einst das Ömmes gegenüber betrieb - Rollo Gärtner. Alte, gediegene Möbel bestimmen das Ambiente, Erbstücke aus einem ehemaligen Herrenzimmer. Sie werden durch eine moderne Sitzgruppe ergänzt. Dort und auch an Tischen können die Kunden Kaffee genießen. Dazu wird es belegte Brötchen und auch Kuchen geben. „Ich will nichts überstürzen, erst einmal sehen, was die Kunden mir vorgeben“, so Fejer, der vorhat, neben Verkostungen auch Seminare anzubieten.

Doch auch zwischendurch bei einem Tässchen Espresso oder Schwarzen können die Kunden viel über Kaffeegeschichte erfahren, denn Fejer ist kaum zu bremsen, sein Wissen weiterzugeben. Vor allem aber seinen Anspruch, ein leckeres Qualitätsprodukt den Kunden schmackhaft zu machen.

Kaffeeschmiede Belsenstraße 11,
Öffnungszeiten ab 1. Februar: Mo.-Fr.,
9 bis 18.30 Uhr, Sa. 10 bis 15 Uhr, Telefon
695 74 75

www.kaffeeschmiede.de