

DIE ENGAGIERTEN

CLAUDIA WOLF UND STEFAN GRIEVING kennen sich inzwischen mit dem Durchstarten aus. Den Anfang machte 2017 der „Cuxhavener Kaffeeröster“ im Alten Deichweg 21 mit selbst geröstetem Kaffee und hausgemachtem Kuchen. Seit 2019 gibt es das „Café Brüning – Havenmanufaktur Wolf“ in Otterndorf, wo seither der Kuchen gebacken wird. Und im letzten Jahr ist die „Kaffeefabrik“ im Alten Deichweg 14 dazugekommen – man brauchte einfach mehr Platz für die Röstmaschinen, den Rohkaffee, die Konfektionierung und einen Shopbereich. Klingt alles logisch. Doch woher kam überhaupt die Idee, Kaffee zu rösten?

URSPRÜNGLICH STAMMT Claudia Wolf aus Hemmoor, wuchs in München auf und arbeitete 20 Jahre im Pharmaaußendienst. Irgendwann verschlug es sie dienstlich nach Neuburg an der Donau und sie trank dort im Café Barista von Andreas Lettenmeier regelmäßig einen Espresso. Lettenmeier röstete seinen Kaffee selbst, man kam ins Gespräch und für Claudia Wolf eröffnete sich damit „die Welt des Kaffees“, wie sie selbst sagt. Kaffeerösten in kleinem Stil war damals noch recht unbekannt, doch durch ihren neuen Bekannten erfuhr sie alles, worauf es dabei ankommt. Rösttemperatur, Dauer der Röstung, die Kaffeesorte und die Qualität des Rohkaffees – all das hat einen großen Einfluss auf das Ergebnis. Und so entstehen Kaffees mit einer einzigartigen Aromenvielfalt – von fruchtig bis karamellig und auf jeden

Fall bekömmlich und säurearm. Beim Cuxhavener Kaffeeröster bekommt man ca. 20 verschiedene Kaffeesorten – sowohl als Blends (Mischungen) als auch sortenrein nach Ursprungsland. Genaue Beschreibungen zu Herkunft und Geschmack findet man auf der Homepage des Kaffeerösters, um die sich Stefan Grieving kümmert, und natürlich auf den Kaffeepakungen selbst.

2018 UNTERNAHM Claudia Wolf eine ganz besondere Reise nach Kenia – dorthin, wo einer der Kaffees angebaut wird, den sie später röstet, nämlich einen Kenia Arabica Hochland Kaffee aus der Region Nyeri County. Das Besondere daran ist, neben der hervorragenden Qualität, dass der Kaffee direkt von den Bauern dort bezogen wird und sie somit höhere Einnahmen erzielen. Die Bevölkerung vor Ort wird außerdem durch den Verein Kedovo e.V. unterstützt. Wenn Claudia Wolf von dieser Reise erzählt, von den Begegnungen mit den gastfreundlichen Menschen, merkt man, wie sehr sie das alles begeistert und berührt hat. **IN ZUKUNFT** planen sie und Stefan Grieving, „Cuppings“ (Kaffeeverkostung) sowie Röstvorführungen in der Kaffeefabrik anzubieten. Bei diesem umfangreichen und spannenden Thema ist eine Teilnahme auf jeden Fall empfehlenswert!

www.cuxhavener-kaffeeoester.de

