

Bericht • Für viele, wenn nicht die meisten Menschen ist Kaffee ein Lebensmittel im engeren Wortsinn. Und das ist schon lange so, denn Deutschland ist ein Land der Kaffeetrinker. Bevor die industriellen Kaffeeröster ihre normierten Produkte ab den Sechzigerjahren in die Supermärkte brachten, versorgten Kaffeeengeschäfte das Volk mit der Bohne. Manche waren Teil von Ladenketten wie Übersee-Kaffee oder Kaiser's Kaffeeengeschäft und besonders Tschibo und Eduscho, andere bezogen den Stoff von regionalen Röstereien wie der F. Bommer KG, die an der Zimmerstraße in Bilk ihre Fabrik hatten. Über einige Jahrzehnte kaufte die Mehrheit den gemahlten Bohnenkaffee à la Jacobs Krönung, von Melitta oder Marken wie Onko. Mitte der Neunzigerjahre aber entstand mit dem Siegeszug des Espressos der Drang nach dem Besonderen. Und so eröffneten immer mehr kleine, handwerklich arbeitende Kaffeeröstereien – auch in Düsseldorf. *[Lesezeit ca. 4 min]*



Na, schon gespannt auf den Beitrag? Nach einer kurzen Werbeunterbrechung geht's weiter. Denn The Düsseldorfer versteckt sich nicht hinter einer Paywall. Alles, was du hier findest, ist gratis, also frei wie Freibier. Wenn dir aber gefällt, was du liest, dann kannst du uns finanziell unterstützen. Durch ein **Abo** oder den Kauf einer **einmaligen Lesebeteiligung**. Wir würden uns sehr freuen.



Das Bommer-Haus an der Zimmerstraße (Foto: TD; 2008)

Zurzeit gibt es in Düsseldorf neun solcher Betriebe, die ihren selbstgerösteten Kaffee in eigenen Läden verkaufen, wo man in aller Regel auch gemütlich einen Kaffee genießen kann. Drei davon haben wir uns näher angeschaut und für empfehlenswert befunden (was nicht heißen soll, dass die anderen nicht empfehlenswert wären; wir haben die nur nicht selbst ausprobiert).

1. Die Kaffee

Schon seit mehr als 10 Jahren betreibt Olga Sabristova ihren schnuckeligen Laden auf der Schwerinstraße mit dem komischen Namen „Die Kaffee“. Je nach Tag und Tageszeit (und Corona-Bedingungen) herrscht reger Betrieb – die Menschen aus dem Viertel nehmen hier gern einen Kaffee und halten Schwätzchen, und jede Menge Stammgäste kommen rein, um ihre bevorzugte Sorte zu erwerben. Und davon bieten Olga und ihr Team eine Menge, teils wirklich exotische Varianten. Das kann Neukunden schon einmal vor die Qual der Wahl stellen, aber die Beratung im Die Kaffee ist grandios und führt eigentlich immer dazu, dass so informierte Leute genau ihren Kaffee finden ... und dann immer dort kaufen. 2017 wurde Olga übrigens zur „Unternehmerin des Jahres“ gewählt, denn wenn es ein Merkmal besonderer Unternehmer:innen ist, dann, dass sie ihr Geschäft mit Kompetenz und Leidenschaft führen. Für ihre Kompetenz sprechen etliche Auszeichnungen rund um den Kaffee, für die Leidenschaft die Art und Weise wie sie und ihr Team mit der Bohne und mit der Kundschaft umgehen.



Im Café von Die Kaffee auf der Schwerinstraße (Foto: Die Kaffee)

Die Kaffee Privatrösterei

Schwerinstraße 23, 40477 Düsseldorf

0211-97711420 und 0177-7309831; info@die-kaffee.de

Öffnungszeiten: montags bis freitags von 9 – 19 Uhr, samstags von 8 – 17 Uhr; sonntags geschlossen

2. Rösterei Vier

Besonders der Stammladen der Rösterei Vier an der Wallstraße im Herzen der Altstadt ist ein Wallfahrtsort für Kaffee-Aficionados. Denn hier wird nicht einfach nur hervorragender Kaffee serviert, hier kann man noch was lernen. Und eben nicht nur über die angebotenen Sorten, sondern auch über die verschiedenen Arten Kaffee zuzubereiten. Außerdem finden hier Menschen, die den Kaffee als Treibstoff für ihr tägliches Tun brauchen eine friedliche, warme Oase. Die Mannschaft von Kaffee Vier kümmert sich – und das verbindet die von uns

empfohlenen Röstereien – nicht nur ums Rösten, Brauen und Ausschenken, sondern um die Art und Weise wie Kaffee angebaut und gehandelt wird. Schließlich ist inzwischen bekannt, wie unökologisch und unfair in Afrika, Süd- und Mittelamerika die Kaffeeplantagen für die großen Marken vorwiegend betrieben werden. Deshalb bekommt bei Vier Kaffee von Kaffeebauern im Jemen, Indien, Malawi, Indonesien, Brasilien und Nicaragua, mit den die Röster persönlich Kontakt haben. Inzwischen gibt es drei Filialen: in der Altstadt auf der Wallstraße und direkt am Marktplatz sowie in „Little Tokyo“ an der Immermannstraße.



Das wunderbare Café der Rösterei Vier auf der Wallstraße (Foto: TD)

Rösterei VIER
0211-17146031; info@roesterei-vier.de

Wallstraße 10, 40213 Düsseldorf

Öffnungszeiten: montags bis samstags 9 – 19 Uhr; sonntags geschlossen

Marktplatz 12, 40213 Düsseldorf

Öffnungszeiten: montags bis freitags 9 – 18 Uhr; samstags 9 – 19 Uhr; sonntags 11 – 17 Uhr

Immermannstraße 23, 40210 Düsseldorf

Öffnungszeiten: montags bis samstags 10 – 17 Uhr; sonntags 11 – 17:30 Uhr

3. Kaffeerösterei Röstzeit

Das Stammhaus der Röstzeit ist in Hilden, in Düsseldorf gibt es drei Filialen: an der Oststraße, auf der Moorenstraße und in Benrath an der Börchemstraße. Das Besondere am Angebot dieser Rösterei sind die 18 ausgewählten Hochlandsorten aus Kolumbien, Brasilien, Mexiko, Äthiopien, Kenia, Malawi, Ruanda und Indonesien. Ungewöhnlich genug: Hier können Menschen, die ihren Kaffee gern selbst zuhause rösten, auch rohe Bohnen erwerben. Wie die anderen Röstereien auch, betreibt die Röstzeit einen Online-Shop. Aber natürlich wird man in den Cafés intensiv und kompetent beraten.



So geht's zu bei der Kaffeerösterei Röstzeit (Foto: Stadtwerke Düsseldorf AG)

Kaffeerösterei Röstzeit

Oststraße 115, 40210 Düsseldorf

0211-87744590; duesseldorf@roestzeit.de

Öffnungszeiten: montags bis freitags 9 - 17 Uhr; samstags 9:30 - 16 Uhr; sonntags geschlossen

Moorenstr. 68, 40225 Düsseldorf

duesseldorf@roestzeit.de

Öffnungszeiten: montags bis sonntags 10 - 18 Uhr

Börchemstr. 38, 40597 Düsseldorf

benrath@roestzeit.de

Öffnungszeiten: montags bis freitags 9 - 17 Uhr; samstags 9:30 - 17 Uhr; sonntags

geschlossen