

Zugegeben: Als der Hype rund um den Kaffee begann, war ich mehr als skeptisch. Und als dann die US-Kette Starbucks aus dem Traditionsokino Lichtburg an der Kö einen „Flagship-Store“ machten, war ich regelrecht wütend auf dieses ganze, blöde Brimborium rund ums Bohnengetränk. Denn ich liebe den Sud aus den gerösteten Bohnen des Kaffeestrauchs schon mein Leben lang und habe mich immer schon damit befasst, das Getränk aus möglichst guten Produkten optimal zuzubereiten. Gemildert wurde mein Zorn als mit **Woyton** 1998 ein Düsseldorfer Unternehmen den Markt betrat. Noch heute gilt: Wenn ich bei einer Kettenfiliale Kaffee trinken, dann nur bei Woyton. Aber, die Geschichte geht ja weiter.

Einige junge Kaffeeliebhaber und -liebhaberinnen begannen, bei der Wurzel anzusetzen und selbst Bohnen zu rösten. Innerhalb weniger Jahre schossen Privatröstereien in der Stadt aus dem Boden. Dass es mit **Azzuro Kaffee** so etwas bereits seit vielen Jahren gab, wussten da noch nicht viele Kaffee-Aficionados; und dass, obwohl diese Rösterei von Gilbert Knülle, dem Gründer des gleichnamigen Cafés an der Oberbilker Allee, betrieben wurde. Alle meine Vorurteile fielen aber nach ein paar Besuchen im wunderbaren Café der Rösterei Vier an der Wallstraße im Herzen der Altstadt.

Ursprünglich war dieser Ort – genau wie das Café am Marktplatz – eine Woyton-Filiale und so betrachtet bereits ein Stück Düsseldorf. Jetzt aber ist gerade der Ausschank an der Wallstraße der vielleicht beste Platz für echte Kaffeeliebhaber. Das liegt nicht nur an den vielen tollen Sorten und an den Leuten, die dort das Getränk auf unterschiedlichste Weise, aber immer mit Liebe bereite, sondern an der einzigartigen Atmosphäre. Innen ist es dunkelbraun. Tische und Stühle sind ganz verschieden und passen nicht so ganz zusammen. Aber gerade das lädt ein, den Lieblingskaffee zu ordern, sich an der Theke abzuholen, um dann Platz zu nehmen und den lieben Gott einen guten Mann sein zu lassen. Hier kann man Zeitungen aus Papier lesen oder auf dem Tablet studieren, einfach dasitzen oder mit anderen Gästen ins Gespräch kommen. Und wenn das Wetter mild ist, nimmt man die Tasse oder das Glas eben mit nach draußen, wo ein paar Sitzplätze die Chance bieten, diese außergewöhnliche Altstadtstraße, und das eher ruhige Treiben auf ihr zu beobachten.

Wer aber wegen des Kaffees herkommt, der kann sich – nicht zu großen Andrang vorausgesetzt – in der Fachsimpelei mit den freundlichen Mitarbeitern verlieren. Die sind bestens informiert über alle Provenienzen, Anbauggebiete, Sorten, über den fairen Handel und natürlich über alle denkbaren Zubereitungsarten. Dass es eine große Auswahl davon auch im

Café der Rösterei Vier gibt, macht das Bestellen für „Laien“ nicht ganz einfach. Aber natürlich beraten die Baristas den Kunden auch gern, fragen die Vorlieben ab und kredenzen dann exakt den Kaffee, an dem der Käufer seine Freude haben wird. Besonders schön ist es in diesem Café zur (erweiterten) Frühstückszeit, wenn man sich ein Croissant zum Kaffee nimmt und sich die Stammgäste die Klinke in die Hand geben. Denn dann wird's besonders nett und familiär in diesem dunkelbrauen Raum, der intensiv nach besten Bohnen duftet.