



# **KAFFEE MANUFAKTUR Würzburg**

## **Kaffee Manufaktur Würzburg - Ein Portrait aus unserer Reihe Nahrungsquellen - Das Essen auf deinem Tisch:**

Redaktioneller Beitrag von Thomas Luciw.

Andrea und Wolfgang Werner, das sind die Hauptprotagonisten der Kaffee Manufaktur Würzburg. Unterstützt werden sie von einer flotten Mannschaft, denn wenn man in ihre Kaffeerösterei kommt, ist immer was los.



Trommelröster in der KaffeeManufaktur  
Würzburg

Gleich im Eingang steht der große Trommelröster, aus dem ein wunderbarer Duft entströmt. Man kann direkt beobachten, auch bei einer Tasse Kaffee, wie sich die anfänglich hellen Bohnen zu einer dunkelbraunen Köstlichkeit verwandeln.

Bei Bedarf wird frisch vermahlen, Mahlgrad nach Wunsch und Bedürfnis.

Die Auswahl ist erstaunlich und das Schöne daran ist, dass es viele Sorten in biologischer Qualität gibt. Für den Verkauf werden die gerösteten Kaffeebohnen in wunderschönen gelben „Amphoren“ aufbewahrt, aus denen die Köstlichkeiten für den Kunden entnommen werden.

Ich persönlich liebe den schokoladig angehauchten Sidamo aus Äthiopien und die weiche Wiener Melange.

## **Cold Brew Coffee - Kalter Kaffee?**

Aus dem Sidamo habe ich mir zuhause gleich den „Cold Brew Coffee“ gemacht, von dem man die letzte Zeit so viel hört. Kalt aufgegossen und 24 Stunden ziehen lassen - ich lass mich mal überraschen...

Ich hab´s probiert, aber ein heiß gebrühter Kaffee ist mir lieber. Den lasse ich kalt werden, gebe eine Kugel Eis und ein Häubchen Sahne obenauf - das nenne ich lecker!

## **Nun aber zurück zur Kaffee Manufaktur Würzburg.**

In ihm Geschäftsraum der Kaffee Manufaktur Würzburg finden sich auch verschiedene Tees, nebst reichhaltigem Kaffee- und Teezubehör. Süße Teilchen laden zum Genießen mit einer Tasse Kaffee oder Tee ein, zu der (oder dem) man es sich an verschiedenen Sitzgelegenheiten gemütlich machen kann. Sogar ein kleiner Außenbereich lädt dazu ein.

Auch unsere Genußwerke finden in der Kaffee Manufaktur einen Platz. Besonders zu erwähnen ist das Kaffeeegewürz „Maharaja“, welches dem Kaffee ein orientalisches Flair verleiht.

Jahre hat es gebraucht, bis sich Andrea Werner ihren Platz in der Riege der Kaffeeröster sicherte. Viel Arbeit, Schweiß im wahrsten Sinne des Wortes, viele Versuche, unzähliges Probieren begleitete Sie. Und natürlich Ihr Mann Wolfgang, der Ihr den Rücken freihält. Hinter jeder starken Frau steht ja bekanntlich ein starker Mann.

Auf alle Fälle hat es sich gelohnt: 2003 legten sie das Fundament, fairen Kaffee in höchster Qualität anbieten zu können. Dazu verwenden sie Hochlandkaffees, die im schonenden Trommelröstverfahren veredelt werden. Die Mitgliedschaft in der Deutschen Röstergilde e.V. unterstreicht das Qualitätsbewußtsein.

## **Fair, wenn möglich bio, sozial engagiert**

Andrea Werner hatte von Anfang an den Wunsch, soziale, ethische und umweltbewußte Aspekte in ihr Projekt mit einfließen zu lassen. 100 % Ökostrom, das ist genauso selbstverständlich, wie die Nachhaltigkeit am Ursprung zu

unterstützen. Andrea Werner ist zwar keine Entwicklungshelferin geworden, wie es ihr Wunsch in jungen Jahren war, hat jedoch eine Möglichkeit gefunden, ihre Hilfe in der Art weiterzugeben, dass sie den Rohkaffee direkt importieren. Denn wird der Kaffee direkt von den Kleinbauern bezogen, bleibt auch das Geld bei Ihnen. Dies wird durch verschiedene Kooperativen vertreten, die unter anderem die faire Bezahlung, den sozialen und gesundheitlichen Aufbau und den Ausbau der Infrastrukturen garantieren.





## Ist Kaffee gleich Kaffee?

Mitnichten, denn sanfte Temperaturen und der Faktor Zeit sind außer besten Kaffeebohnen - für die die Kaffeekirschen übrigens von Hand gepflückt werden - die entscheidenden Kriterien für einen bekömmlichen und wohlschmeckenden Kaffee. So wird er in einer Manufaktur gemacht. Nur durch dieses schonende Röstverfahren bauen sich die Reiz- und Bitterstoffe nahezu komplett ab. Jede Kaffeesornte bekommt ihre individuelle Temperatur und Zeit, die sie benötigt. Das Indiz für einen verträglichen Kaffeegenuß.

Zu heiß und in relativ kurzer Zeit geröstet, verlieren die Kaffeebohnen ihr subtiles Aroma, die Röststoffe werden unangenehm kräftig. Kein Wunder, dass viele Kaffeetrinker über mangelnde Bekömmlichkeit klagen. Vielleicht sollten sie zu Kaffeegenießern werden und keinen Billigkaffee zu sich nehmen? Ein kleiner aber feiner Unterschied...

Ich kenne den anregenden und aromatischen Trank von der Kaffee Manufaktur Würzburg als facettenreiches Genußwerk mit hervorragendem Geschmack.

Übrigens gibt es in der Kaffee Manufaktur ein oberleckeres Kaffeegewürz „Maharaja“ aus der Genießermanufactur.

Das Kaffeegewürz verfeinert den Kaffee mit vielen hochwertigen Gewürzen und der Duft läßt an den Orient erinnern.

Lust mal dort vorbeizuschauen?:

### **KAFFEE MANUFAKTUR**

Inh. Andrea Werner

Spiegelstraße 19

97070 Würzburg

Tel.: 0931/329 13 40

[www.kaffeemanufaktur.net](http://www.kaffeemanufaktur.net)

info(at)kaffeemanufaktur.net

DE-ÖKO-037

Öffnungszeiten:

Mo.-Fr. 10:00 bis 18:30 Uhr, Sa. 10:00 bis 16:00 Uhr

Autor: Thomas Luciw

Copyright Text: Thomas Luciw

Copyright Fotos: Johanna Braun

[Anmerkung: Dieser Artikel erscheint aus persönlichem Interesse und wurde weder bezahlt, noch in irgend einer Art gesponsert.]