



Der Kaffeeladen in Nußdorf

Beitrag

„Kaffee ist nicht gleich Kaffee!“ behauptet Marion Kuffner, Kaffeeladenbetreiberin in Nußdorf. Einmal pro Woche trifft sie sich mit einer Kollegin beim Kaffeeröster, um neue Sorten zu verkosten und deren Aromen zu beschreiben. „Das ist nicht immer leicht und es muss auch geübt sein.“ Sie verweist auf ein Aromarad, das sehr viele Geschmacksrichtungen offenbart. Bis jetzt wurden sich die drei Vorkoster immer noch einig. Und so kann Marion ihren Kunden im Kaffeeladen am Nußdorfer Dorfanger die angebotenen Sorten auch sehr gut beschreiben. Natürlich kann man die eine oder andere Sorte auch aus ihrer großen italienischen Siebträgermaschine probieren.

Heuer feiert der Kaffeeladen 10-jähriges Jubiläum und mit ihm die Produktion von Nußdorfer Kaffee. Dahinter steckt ein Nußdorfer Elektrotechniker, der über den Internethandel zum Kaffeeröster wurde: Manfred Brunner. In der Anfangszeit von Internet und Webauftritten hatte er sich 1994 selbständig gemacht und einen Internetshop kreiert. Für einen Probelauf verkaufte er 18 verschiedene italienische Lebensmittel in seinem „Internetto“, der sich schließlich zu einem Fachmarkt für italienische Kaffeemaschinen entwickelte. Brunner wurde für diese Neuerung sogar in Berlin mit dem eVITA award der Post geehrt.

Neben dem Internetshop betrieb Brunner zunächst acht Jahre lang einen kleinen Laden in der Kaiserstraße in Rosenheim, vergrößerte nach Achenmühle und zog dann 2010 nach Nußdorf. „Für einen wirklich guten Kaffee braucht man eine gute Maschine, gute Bohnen und etwas Aufmerksamkeit. Und bei den Bohnen wurde ich sehr oft enttäuscht. Deshalb habe ich selbst das Rösten angefangen.“ erklärt Manfred Brunner seinen Wendepunkt.

In seiner Rösterei „Werksbrandt“ verarbeitet er grüne Bohnen, die er hauptsächlich von Händlern in Hamburg bezieht, zu charakterstarken braunen Kaffeebohnen. „Ja nicht zu stark rösten, sonst verliert der Kaffee an Charakter“ ist Brunners Maxime. Auch hier setzte er sein Wissen in der Elektrotechnik ein und baute eine digitale Steuerung und Visualisierung für den Röstapparat. Der Röstvorgang in der maximal 30 Kilogramm fassenden Trommel dauert 14 bis 30 Minuten, in denen Brunner hoch konzentriert den Vorgang beobachtet und den Temperaturverlauf steuert. Ein feines Knacken der Bohnen verrät ihm den Zeitpunkt, ab dem die Geschmacksnuancen reifen und es Zeit wird, den Röstvorgang zu beenden.

Die frische Röstung ist erst nach ein bis zwei Tagen trinkbar. Nach drei Wochen Lagerung hat sein Aroma den Höhepunkt erreicht. Deshalb röstet Brunner nur auf Bestellung. Auch der Kaffee in Marions Kaffeeladen garantiert diese Frischequalität. Seit November 2018 hat Marion Kuffner den Laden am Dorfanger von Brunner übernommen und bietet die größte Auswahl an Werksbrandt-Kaffee im Land. Insgesamt hat Brunner rund 30 sortenreine Länderkaffees und 20 Mischungen. Die Namen dafür sollen den Grundgeschmack des Kaffees wiedergeben: Der Fruchttige, der Kräftige, der Nussige. „Nussdorfer Gold“ dagegen weist auf die Veredelung der Bohne in Nußdorf hin sowie auf eine besondere Auszeichnung des Ortes beim europäischen Wettbewerb Entente Florale.

Manfred Brunner ist Kaffeegenuss sehr wichtig. Dafür gibt er auch Kurse zur richtigen Kaffe Zubereitung. Marion Kuffner hat ihren Kaffeeladen Donnerstag bis Samstag geöffnet und bietet für die Verkostung von mehreren Kaffeesorten Sondertermine Mittwoch nachmittags.

Bericht: Michaela Firmkäs

Beitrag entstand in Kooperation mit dem Wendelstein Anzeiger – www.wendelstein-anzeiger.de



2024
4. ADAC MAXLRAIN CLASSIC
30. Mai 2024

OLDTIMER-GENUSSTOUR:
ERKUNDEN SIE DIE FASZINIERENDE
LANDSCHAFT OBERBAYERNS!

Termin: 30. Mai 2024
Teilnahmegebühr all-inclusive: 199 EUR

>> hier anmelden

ADAC



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Kaffee
2. Nußdorf-Neubeuern