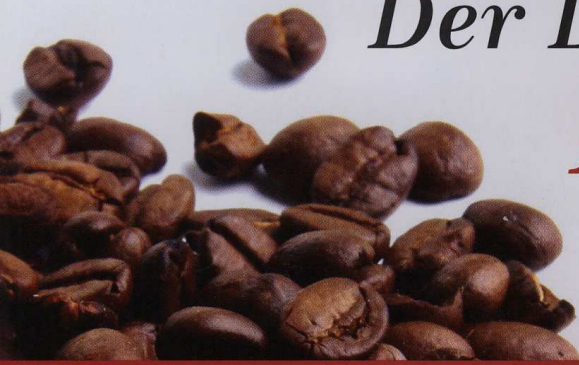


# Der Duft der Bohne



*Seit Jahrtausenden trinken die Menschen das schwarze Gebräu, das es hierzulande auf Platz eins der Lieblingsgetränke geschafft hat: Kaffee. Es gibt ihn mittlerweile in unzähligen Variationen, aber entscheidend für den guten Geschmack sind letztlich die Bohnen, ihre Herkunft und die Art der Röstung. natürlich Köln hat auf der Suche nach Kaffeeröstereien in der Stadt eine wahre Entdeckung gemacht.*

## Kaffeeraritäten in Ehrenfeld

Schwer zu schätzen, wie viele Kaffeetrinker täglich unachtsam an Kölns ältester Kaffeerösterei vorbeifahren. Sie sollten ruhig mal anhalten, bei „Schamong Kaffee“ in der Venloer Straße 527. Bei dem Wort Kaffeerösterei denkt man zunächst an große Maschinen und Tonnen von Kaffeebohnen. Bei industriell hergestelltem Kaffee ist das auch so, hier nicht. Ein mechanisch betriebener Trommelröster, der seit einem halben Jahrhundert in Betrieb ist, steht mitten in dem kleinen, urigen Geschäft. Daneben der Verlesetisch. Bei

**Bei Schamong wird der Kaffee noch von Hand verlesen**



Schamong wird tatsächlich noch alles von Hand gemacht: Der Rohkaffee wird oben in einen Trichter geschüttet, nachdem der Röster mit einem Gasregler auf Temperatur gebracht wurde. Bei etwa 180 bis 240 Grad rösten die Bohnen dann 12 bis 16 Minuten und werden dann, nachdem sie abgekühlt sind, nochmals einer Qualitätskontrolle auf dem Verlesetisch unterzogen. „Im Gegensatz zu industriellen Großröstereien ist die Trommelröstung sehr schonend. Die Aromen können sich richtig entfalten und unerwünschte Säuren werden abgebaut. Dadurch wird der Kaffee bekömmlicher und aromatischer“, erklärt Mirko Schamong.

Der 28-Jährige ist das älteste von drei Geschwistern – er möchte das Erbe seines Großvaters Josef Schamong erhalten und vor allem weiterentwickeln. Dieser führte 1949 zunächst eine Lülldorff-Filiale in Ehrenfeld, bis er sich im Jahre 1960 mit seiner eigenen Rösterei selbstständig machte. Seitdem hat sich in dem kleinen Geschäft kaum etwas verändert, nur die Anzahl der Sorten ist zunehmend gewachsen.

Sie stammen aus Anbaugebieten wie Süd- und Mittelamerika, Afrika und Asien. Neuerdings sind noch zwei weitere, sehr kleine und bedeutsame Regionen hinzugekommen: Hawaii und die Galapagosinseln. Letztere stehen unter dem besonderen Schutz der UNESCO, was bedeutet, dass dort der Kaffee nur unter streng ökologischen Bedingungen produziert wird. Diese Kaffeerarität hat natürlich ihren Preis: Die 150 Gramm-Packung kostet 8,90 Euro. Wobei man beim Dosieren ruhig etwas geizen darf: Statt zehn Gramm pro Tasse braucht man nur sieben Gramm. Serviert wird der Traditionskaffee aus dem Hause Schamong übrigens im Café St. Mocca in Bickendorf (leider etwas außerhalb) und im Café Bastard am Friesenwall. (kpa) ■

### **Schamong Kaffee**

Venloer Straße 527

50825 Köln

Tel./Fax: (02 21) 54 49 38

Internet: [www.kaffeeeroester.de](http://www.kaffeeeroester.de)

Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 9 bis 13 Uhr  
und 15 bis 19 Uhr, Sa. 9 bis 14 Uhr