



# Kaffee op kölsch

Die Rösterei Schamong ist die älteste Rösterei der Domstadt. Mittlerweile steht mit Mirko Schamong die dritte Generation an der Röstmaschine. Gemeinsam mit seinem Onkel führt er das Geschäft an der Venloer Straße in Köln.

**E**igentlich wollte Mirko Schamong beruflich mit Kaffee gar nicht so viel zu tun haben. Der Kölner entschied sich für ein Jurastudium. Doch im vergangenen Jahr hat ihn die Kaffeeverbundenheit seiner Familie eingeholt. Die Familie Schamong betreibt nämlich nach eigenen Angaben die älteste Rösterei der Domstadt, mit Mirko Schamong ist nun die dritte Generation im Betrieb an der Venloer Straße tätig. Mit neuen Mischungen und jeder Menge Leidenschaft will er nun mit seinem Onkel die Rösterei erneut beleben.

**Ein Stück Kölsche Geschichte.** „Der Kaffee hat mich mein Leben lang begleitet“, erzählt Mirko Schamong. Bereits im Jahr 1949 fing sein Großvater Josef Schamong an, Kaffee zu rösten – damals noch als Filiale der Kölner Rösterei Lülsdorf. Im Jahr 1960 machte er sich dann mit einem eigenen Geschäft im Stadtteil Ehrenfeld selbstständig. Im Jahr 1995 übernahm dann Fred Schamong, der Sohn des Gründers, die Rösterei und zog gleichzeitig in die heutigen Räume auf der Venloer Straße. Er führte die Geschicke des Unternehmens bis September 2008, als er aus gesundheitlichen Gründen beruflich kürzer treten musste. Seitdem führen Mirko Schamong und sein Onkel Holger Nagel die Rösterei. Während Holger Nagel sich hauptsächlich um das Rösten und den laufenden Betrieb kümmert, ist Mirko für die Verwaltung und den Rohkaffee-Einkauf zuständig. Offiziell ist auch Mirkos Vater Heribert Schamong in die Rösterei involviert. Er ist in



Um den richtigen Röstgrad zu treffen, vergleicht Mirko Schamong die Bohnen mit bereits gerösteten Chargen (Bild links). Nach dem Rösten werden die Bohnen auf den Sortiertisch verlesen. So sorgen die Mitarbeiter für ein sehr gleichmäßiges Röstbild (Bild rechts).



Köln als Schrotthändler bekannt und mit seiner Schamong GmbH weltweit tätig. Die Rösterei ist seit 2008 ebenfalls Teil der GmbH, Heribert Schamong steht aber selbst nicht am Röster.

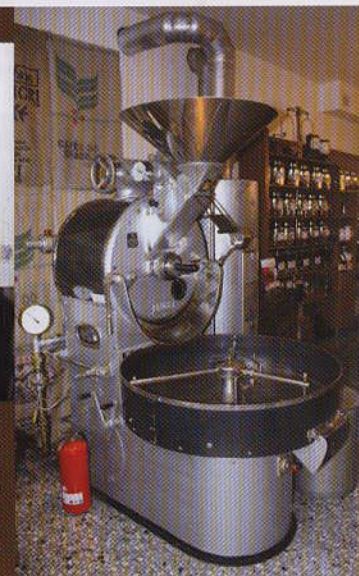
Mirko Schamong hat das Rösten von seinem Onkel Fred gelernt, dieser wiederum von Gründer Josef Schamong. „Es ist toll, von diesen langjährigen Erfahrungen profitieren zu können. Ich habe unglaublich viel gelernt, was man in Seminaren nicht unbedingt erfährt“, berichtet er. Geröstet wird jeden Tag, je nach Bedarf mal mehr und mal weniger Sorten.

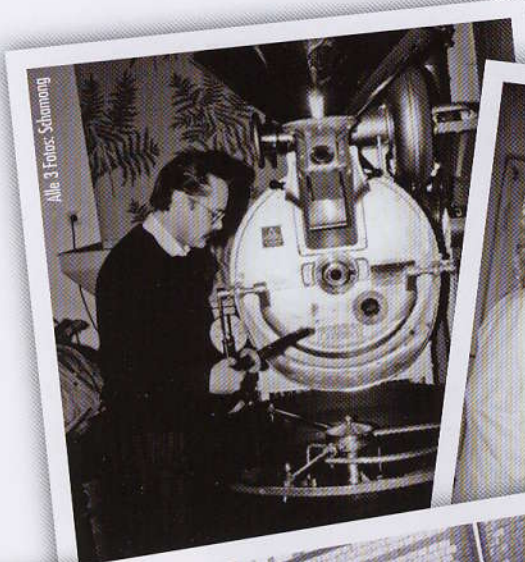
Beim Röstvorgang orientiert sich Mirko Schamong hauptsächlich nach Farbmustern der vorherigen Röstungen. Nach einer gewissen Zeit kontrolliert er die Bohnen immer wieder, um den richtigen Röstgrad zu erreichen und nicht zu überschreiten. Die rund 50 Jahre alte Maschine bietet dabei eine ganz eigene Herausforderung. Die UG 15n von Probat misst nicht die Temperatur in der Trommel, sondern lediglich die der Abluft. „Man braucht jede Menge Gefühl für den Röster und den Rohkaffee, um ein gutes Ergebnis zu erzielen“, erklärt Mirko Schamong. Die Kaffees werden zwischen zwölf und 16 Minuten bei 180 bis 240° C geröstet, entsprechend der Vorgaben der Deutschen Röstergilde, in der die Rösterei Schamong ebenso wie in der SCAE Deutschland Mitglied ist.

**Die Sorten.** 17 verschiedene Bohnensorten werden in der kleinen Rösterei verkauft – zwei Mischungen für Filterkaffee, drei Espresso blends, zwei Raritäten und zehn sortenreine Kaffees. Welche im Programm bleiben, bestimmt allein die Beliebtheit bei den Kunden. „Wir haben Sorten, die mein Großvater schon im Sortiment hatte. Andere werden nach ein paar Monaten oder Jahren durch neue sortenreine Kaffees ausgetauscht“, erklärt Mirko Schamong. Den Rohkaffee beziehen die Röster von Händlern aus Bremen und Hamburg. Dabei sind sie immer auf

## HYGIENE

Die Reinigung des rund 50 Jahre alten Rösters ist sehr unkompliziert. Nach dem Rösten mehrerer Chargen entfernt Mirko Schamong die Silberhäutchen aus dem Zyklon, mehr Arbeit fällt bei der Reinigung nicht an. Seit der Eröffnung der Rösterei Schamong arbeitet die Familie Schamong mit dieser Maschine von Probat. Die UG 15n ist aus Gusseisen gefertigt und verfügt lediglich über ein Thermometer für die Abluft – die Temperatur in der Trommel kann nicht gemessen werden.

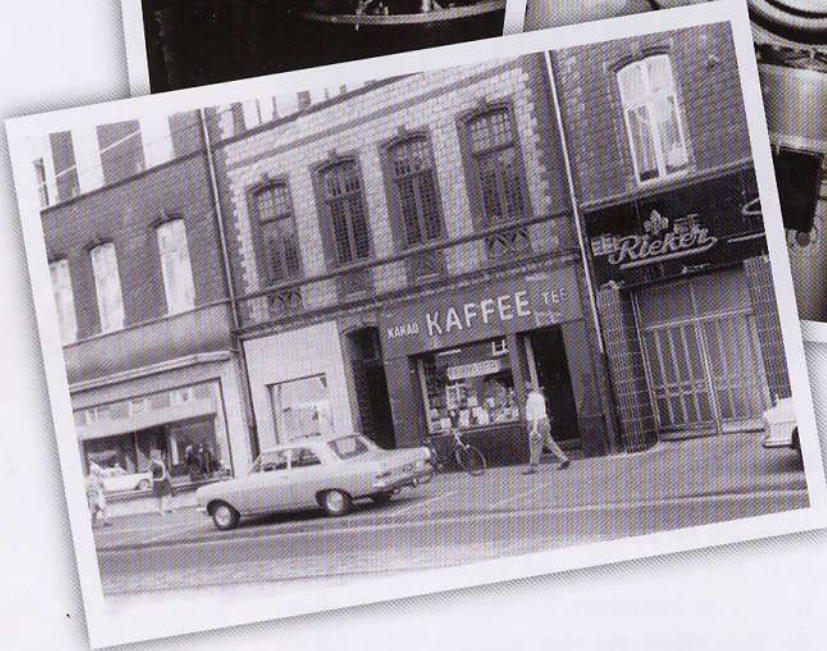




Alle 3 Fotos: Schamong



Schon seit 1960 besteht die Rösterei in der Venloer Straße (Bild unten). Erst führte sie der Gründer Josef Schamong (Bild Mitte), im Jahr 1995 übernahm sein Sohn Fred das Unternehmen (Bild oben).



der Suche nach neuen, besonderen Bohnen. Die Raritäten in der Rösterei – derzeit kommen sie aus Hawaii und von den Galapagos-Inseln – bekommen einen besonderen Platz: in einem Humidor direkt auf der Theke. Schon optisch wird so deutlich, dass es sich um besondere Kaffees handelt.

Mirko Schamong entwickelt mittlerweile auch seine eigenen Mischungen. Erst vor Kurzem

kreierte er zwei neue Espresso-Blends: Romano und Fiorentino mit 30 bzw. 20 Prozent Robusta-Anteil. Bei der Zusammenstellung der Mischungen hat sich der junge Röster auf seine Geschmackserfahrungen verlassen und dann einfach verschiedene Kombinationen ausprobiert. Außerdem hat er bei Aufenthalten in Italien Röstern über die Schulter geschaut und sich so einiges abgeguckt.

„Als erster habe ich das Ergebnis getestet und konnte ein paar Mischungen direkt entsorgen. Nachdem ich mit dem Resultat zufrieden war, habe ich Familie und Freunde zur Verkostung eingeladen“, beschreibt er das Prozedere. Für diese Espresso führt Mirko Schamong auch ein Röstbuch, um genaue Parameter für die Reproduktion zu erhalten. Bei den Sorten Romano und Fiorentino werden die Bohnen übrigens vor dem Rösten gemischt. Für die dritte Sorte Espresso Coloniese werden die einzelnen Sorten zunächst einzeln und dann gemeinsam zu Ende geröstet.

**Kundschaft.** Der Bohnenverkauf wird hauptsächlich über das Geschäft an der Venloer Straße abgewickelt. Auch über das Internet – die

## TOP-PRODUKT

Am besten verkaufen sich in der Kölner Rösterei die Espresso-Mischungen. Der Espresso Coloniese ist schon länger im Sortiment, die beiden anderen Mischungen hat Mirko Schamong erst vor kurzem selbst kreiert. Der Espresso Romano hat einen Robusta-Anteil von 30 Prozent, beim Espresso Fiorentino sind es 20 Prozent.

Unter den insgesamt zehn Sorten für Filterkaffee – alle sortenrein – ist der Äthiopien Sidamo der beliebteste vor dem Nicaragua Maragogype San Ramon.



Foto: Coffee Business

## DAS SAGT:

Mirko Schamong: „Früher hätte ich mir nicht vorstellen können, mich ganz auf den Kaffee zu konzentrieren. Heute ist das ganz anders. Ich stelle meine eigenen Mischungen zusammen und bin immer auf der Suche nach neuen Sorten. Das Rösten hat mir hauptsächlich mein Onkel Fred Schamong beigebracht. Er wiederum hat es von meinem Opa gelernt. Es ist toll, von diesen langjährigen Erfahrungen profitieren zu können.“



Foto: Coffee Business


Rösterei Schamong hat sich die Domain [www.kaffeeoesterei.de](http://www.kaffeeoesterei.de) gesichert – kaufen viele Kaffeeliebhaber die Kölner Bohnen. „Die meisten Kunden kommen aus dem Großraum Köln, nicht nur aus unserem Stadtteil. Wir liefern unseren Kaffee aber auch bis nach Italien“, erzählt Mirko Schamong stolz. Außer den Privatleuten beliefert die Rösterei auch die Gastronomie, darunter einige Cafés wie das St. Mocca (siehe Coffee Business Ausgabe 4/09). Zusätzlich entwickeln Schamongs auch spezielle Röstungen, zum Beispiel für einen Barista aus der Stadt, doch dies ist eher nur ein kleiner Bestandteil des Geschäfts. In einigen wenigen Feinkostläden der Domstadt kann man auch den bereits abgepackten Kaffee der Rösterei kaufen.

Der Ausschank in der Rösterei, die inklusive Lager eine Fläche von 58 Quadratmetern umfasst, ist eher als Service für die Kunden zu verstehen und weniger ein zweites Standbein. So gibt es in den Räumlichkeiten zwei Stehtische mit Hockern, für die Espressoversorgung ist eine kleine Maschine von Elektra zuständig. Der Filterkaffee wird per Handaufguss zubereitet. Hier

wechseln die Sorten immer wieder, um so auch zu testen, wie neue Bohnen von der Kundschaft bewertet werden. Einen Espresso bekommt man für 1,20 Euro, eine Tasse Filterkaffee kostet 0,90 Euro. Diese Preise für die sortenreinen Kaffee bewegen sich zwischen 3,95 und 5,20 Euro für 250 Gramm. Dieselbe Menge der Esspressomischung werden für 4,90 Euro angeboten.

**Für die Zukunft.** Das erste Jahr, in dem Mirko Schamong und Holger Nagel die Rösterei führten, war hauptsächlich der Einarbeitung sowohl in das Thema Kaffee als auch in die Führung des Unternehmens vorbehalten. Nun wollen die beiden das Geschäft weiter ausbauen. Zum einen wollen sie verstärkt Kunden aus der Gastronomie gewinnen. Zum anderen könnte ein Umzug in neue Räume anstehen. „Hier ist es einfach sehr klein und es gibt kaum Laufkundschaft. Das war früher anders, als mein Großvater sich hier niedergelassen hat“, erklärt Mirko Schamong. Es kommt allerdings nur ein Umzug innerhalb des Stadtteils in Frage.

Carolin Ernst / [ernst@coffeebusiness.de](mailto:ernst@coffeebusiness.de)



**Facts**

**Kaffeerösterei Schamong**  
 Venloer Straße 527  
 50825 Köln  
 Tel: 0221 / 544938  
[www.kaffeeoesterei.de](http://www.kaffeeoesterei.de)

Gegründet: 1960  
 Mitarbeiterzahl: 3  
 Filialen: 1  
 Öffnungszeiten: 10-20 Uhr (montags bis samstags)

Grümkaffees: Brasilien, Kolumbien, Nicaragua, Costa Rica, Panama, Äthiopien, Indien, Indonesien, Papua Neu Guinea

Röstkaffees  
 - Blends: 2  
 - sortenreine Kaffees: 10 (teilweise wechselnde Sorten)  
 - entkoffeiniert: 1  
 - Espresso: 3  
 - Raritäten: 2

Röstverfahren: Trommelröstung, täglich bzw. nach Bedarf  
 Röstmaschine: Probat UG 15n aus dem Jahr 1960  
 Kunden: Ladenverkauf, Gastronomie, Internet

**Italian**  
 performance of excellence.



Elektra Classic Barista  
 Design by Andrea Fregnan  
 Drei Gruppen, automatisch  
 Beleuchtetes, glänzend  
 verchromtes Gehäuse  
 Auch in der Ausführung  
 Blu Ocean lieferbar

JEDE MASCHINE VON ELEKTRA SPIEGELT DEN MYTHOS DES IN DER GANZEN WELT BERÜHMTE ITALIENISCHEN STILS WIDER. KREATIVITÄT, ELEGANZ, TECHNOLOGIE, LEIDENSCHAFT. MEHR ALS SECHZIG JAHRE DER STILISTISCHEN UND TECHNISCHEN INNOVATIONEN BEI DEN PROFESSIONELLEN ESPRESSOMASCHINEN MIT EINEM EINZIGEN GROSSEN ZIEL: NOCH BESSER ZU WERDEN.

*Proudly made in Italy*

ITALIAN ESPRESSO COFFEE MACHINES



ELEKTRA SRL - Via Alessandro Volta, 18 - 31030 Dosson di Casier (TREVISO) - ITALY  
 Tel. +39 0422 490405 - Fax +39 0422 490620 - [info@elektrasrl.com](mailto:info@elektrasrl.com) - [www.elektrasrl.com](http://www.elektrasrl.com)

Anzeige