



Kaffee aus Bickendorf

Opa Josef (76) macht die besten Bohnen

Von PETER GASSEN
exp Köln — Dreimal in der Woche bleiben die Passanten schnuppernd vor der Tür des kleinen Ladens auf der Venloer Straße stehen. Ein verführerischer, aromatischer Kaffeeduft zieht dann aus dem Hinterzimmer durch den Laden und auf die Straße. Nachbarn und Kaffee-Kenner wissen Bescheid: Josef Schamong (76) röstet wieder frische Bohnen.

In einem Räumchen hinter dem Laden steht die Röstmaschine, und hier lagert auch der Rohkaffee in Jute-Säcken. In der chromblitzenden Trommel des Rösters werden die blaßgrünen Naturbohnen bei 200 Grad Hitze dunkelbraun gebrannt. Vor Jahrzehnten noch ein alltäglicher Vorgang überall in der Stadt — heute gibt es kaum noch Direktröstereien in Köln.

In dem alten Kaffeeladen zwischen Ehrenfeld und Bickendorf sieht alles ganz anders aus als in den vielen Filialen der Bremer Großröstereien, die sich quer über die Stadt verteilen. Hier stapeln sich keine fertig verpackten Kaffeeepakete, gibt es auch nicht die zahlreichen Nebenprodukte zu kaufen, mit denen die Branchenriesen locken. Bei Josef Schamong dreht sich alles allein um die Kaffeebohne. Neun verschiedene Bohnensorten hat er zur Zeit im Angebot und davon noch diverse Mischungen.

Seit 1949 besteht die kleine Rösterei mit dem Direktverkauf. „Damals freuten sich die Leute, ein paar Lot frischen Kaffee kaufen zu können“, erinnert sich Josef Schamong. Erst mit anlaufendem Wirtschaftswunder kam das Kleinmaß Lot, das etwa 17 Gramm umfaßt, aus der Mode, frischer Kaffee

wurde dann auch bei Josef Schamong im Pfundpaket verkauft. Ältere Kunden, die ihren Kaffeekonsum einschränken müssen, erhalten aber auch weiterhin ihr Lieblingsgetränk im Viertel-Pfund- oder im Halb-Pfund-Paket.

Die Abschaffung der Maßeinheit Lot war das einzige Zugeständnis an die neue Zeit, das Josef Schamong machte. Ein treues Publikum dankt ihm die konsequente Traditionspflege. „Manche Kunden sind schon vor Jahren weggezogen und kommen von weit her einmal in der Woche zu mir, um ihren gewohnten Lieblingskaffee zu kaufen“, erzählt er.

Fachkundige Beratung gehört bei Josef Schamong zum Service. Über Geschmack und Magen-Verträglichkeit der einzelnen Bohnensorten informiert er seine Kunden auf Wunsch eingehend. Auch zu den Herkunftsländern der einzelnen Sorten weiß er manche Geschichte zu erzählen. In seinem Angebot reagiert er auch zeitbezogen. Als das Schicksal Nicaraguas die Menschen anrührte, nahm Josef Schamong auch den Nicaragua-Kaffee in sein Sortiment auf. „Die Sorte entwickelte sich schnell zu einem Renner“, erinnert sich der Kaffeeröster.

Ans Aufhören denkt Josef Schamong trotz seines Alters noch nicht. „Der Kontakt zu meinem Kundenstamm hält mich jung, erzählt er schmunzelnd. Sohn Fred und Schwiegertochter Uschi helfen im Laden und an der Röstmaschine mit. „Damit ist gesichert, das es auch in den nächsten Jahrzehnten zwischen Bickendorf und Ehrenfeld dreimal in der Woche frische Bohnen gibt“, freut sich Josef Schamong.



Immer frisch: Bei Josef Schamong lagert der Kaffee in klassischen, alten Glasbehältern.

Auf 200 Grad muß Josef Schamong die alte Röstmaschine aufheizen, damit aus dem blaßgrünen Rohkaffee duftend-braune Bohnen werden. Dreimal in der Woche wird in dem kleinen Kaffeeladen auf der Venloer Straße frisch geröstet.

Fotos: Peter Gassen



Frische Bohnen und einige erlesene Teesorten: Josef Schamong und Ehefrau Eilfriede hinter der Ladentheke.