Röstereien

10119 BERLIN

The Barn Coffee Roasters

Eine Kult-Rösterei, in ganz Deutschland bekannt durch wichtige Trends (Langzeitlagerung wie Cold Drip) und auch die etwas knorrige Art des Chefs Ralf Rüller, der etwa Notebooks ungern bei sich sieht. Der ehemalige Banker und Schauspieler setzt in seiner Rösterei mit großer Kaffeeliebe auf sortenreine Lagerkaffees. Auf einem Probat Trommelröster von 1955 röstet er drei bis vier Espresso-Sorten.

OT Mitte, Schönhauser Allee 9, www.the-barn.de, Mo-Fr 8.30-19 Uhr, Sa, So 10-19 Uhr EC MASTER VISA

10437 BERLIN

Yellow Star Coffee – Berliner Kaffeekontor

Sabine Heinze und Torsten Wendt-Heinze bieten in ihrem Ladengeschäft mit Ausschank Lagerkaffees, Hörkaffee und

12099 BERLIN

Andraschko Kaffeemanufaktur

Willy Andraschko, waschechter Kiezmann, zählt zu den besten Röstern Berlins. Seine Bohnen kauft er nur von persönlich ausgewählten Farmen, die er regelmäßig besucht. Der Röstmeister bietet neun hochkarätige Espresso-Varianten an, darunter den „Buena Vista Primero" mit zehn Prozent „Jamaica Blue Mountain".

OT Steglitz, Industriestr. 19, Tel. 030-69 59 86 87, www.andraschkokaffee.de, Mo-Fr 9-18 Uhr EC

13347 BERLIN

Coffee Circle

Das 20-köpfige Team von „Coffee Circle" legt den Schwerpunkt auf fair und direkt gehandelten Kaffee, arbeitet mit Kleinbauern-Kooperativen vor allem in Äthiopien zusammen. Die Bohnen für die Espresso-Sorten „Sidamo" (dezent würzig) und „Yirga Santos" (sehr kräftig) werden nachhaltig in Kleinstgärten angebaut.

[illegible] „Neun Bar"

OT St. Pauli, Eugenstr. 34 c, Tel. 040-23 52 79 39, www.coffeecircle.com, Mo-Fr 8-19 Uhr, Sa 9-19 Uhr, So 10-19 Uhr EC

20359 HAMBURG

Kopiba

Wo die Nacht zum Tage gemacht wird, muss ein starker Espresso her. Thomas Haack röstet mitten in St. Pauli seinen „Deathpresso" mit 40 Prozent Robusta-Anteil. Motto: „Schlafen kannste, wenn du tot bist." Bei den sortenreinen Filterkaffees bietet er einen Großteil des Sortiments auch in Bioqualität an. „Kopiba" ist für uns eine Neuentdeckung mit verblüffender Qualität. Der Espresso „Vivace" (voll, schokoladig, süßlich) ist ein Musterbeispiel für guten Espresso.

OT St. Pauli, Beim Grünen Jäger 24, Tel. 040-34 38 24, www.kopiba.de, Mo-Do 9.30-20 Uhr, Fr 9.30-1 Uhr, Sa 10-1 Uhr, So 10-20 Uhr EC MASTER VISA BIO