

Stolz auf den eigenen Röster: die „Kopiba“-Chefs Thomas Haack (r.) und Christian Bohn



GASTRO

Nussig oder lieber karamellig?

Für Anspruchsvolle: Frisch gerösteter Kaffee im »Kopiba«

Beim Wochenend-Einkauf den Kaffee vergessen – fällt jetzt das Sonntagsfrühstück ins Wasser? Nicht für Einwohner des Schanzenviertels: Die laufen ab sofort einfach fix ins „Kopiba“. In der frisch eröffneten Bar und Kaffeerösterei kriegt man feine, hausgeröstete Kaffeebohnen zum Mitnehmen und zu Hause Aufbrühen. Von morgens bis mindestens Mitternacht.

Zwei Jahre lang haben sich Geschäftsinhaber Christian Bohn und sein Partner Thomas Haack hingebungsvoll mit Kaffee beschäftigt: Sorten durchprobiert, dicke Bücher gewälzt. Nun steht im Hinterzimmer des „Kopiba“ ein beeindruckender Zwölf-Kilo-Röster, und rundherum lagern voluminöse Jute-Säcke voller Kaffeebohnen. Die holen Haack und Bohn persönlich vom Hafen ab. „Unser Kaffee wird viel schonender, weil langsamer geröstet als Industriekaffee“, verspricht Christian Bohn. „Dadurch schmeckt er auch viel besser!“

Fünf Hausmischungen hat das kleine „Kopiba“-Team zusammengestellt: karamelligen „Adagio“, schokoladigen „Andante“, nussigen „Allegro“ (je ab 150 Gramm für

4,50 Euro), würzigen „Vivace“ (ab 150 g für 3,90 Euro) und die Reinsorte „Costa Rica Tarrazú“ (ab 150 g für 4,90 Euro). „Die reine Sorte wird immer mal wechseln“, so Christian Bohn. Dann soll es auch mal ganz besondere Spezialitäten aus Indonesien, China oder Australien geben. Anspruchsvolle Kunden dürfen den Röstgrad und die Mischung ihres Kaffees übrigens selbst bestimmen – und beim Rösten gern auch zugucken.

Den guten Kaffee kann man nicht nur mit nach Hause nehmen, sondern auch gleich vor Ort trinken: Im hübschen, in cremigen Kaffeefarben eingerichteten Gastraum des „Kopiba“ werden Espresso, Cappuccino und Latte macchiato serviert. Dazu gibt's hausgemachte Kuchen, Eis oder Sandwiches. In Kürze sollen mittags auch Kuchen angeboten werden. Und wenn die Zeit für Kaffeegenuss gegen Abend allmählich um ist, stellen sich die Kaffee-Spezialisten als Cocktail-Mixer hinter die Bar.

Nicole Röndigs

Kopiba (Rösterei, Café, Bar): Beim Grünen Jäger 24, Tel. 34 38 24, Mo-Do 9-24 Uhr, Fr/Sa 9-2 Uhr, So 10-24 Uhr, www.kopiba.de