

Teil 02 - DIE KAFFEE-RÖSTEREI

Der Töllner-Nachwuchs und das schwarze Gold



Carolyn Töllner



Alexander Töllner

Die Familie Töllner ist bei uns Neustrelitzern und deren Besucher besonders bekannt mit ihren Kaffee- und Tortenvariationen. Am Neustrelitzer Hafen haben sich Mutter und Vater Töllner sehr gut im Stadtgeschehen etabliert. Nun ist es an der Zeit, dass die Sprösslinge am Zug sind. Carolyn und Alexander Töllner haben sehr viel gastronomisches Geschick von ihren Eltern mitbekommen, doch das meiste Knowhow wurde und wird noch immer, in der weiten Welt, gesammelt. Alexander ist seit Jahren im Ausland als Koch tätig und hat seine Erfahrung in den besten Häusern der Schweiz und Liechtenstein erarbeitet. Er wird Derjenige sein, der in Zukunft das Restaurant und das Hotel im letzten Speicher an unserem Hafen leiten wird. Carolyn konnte bereits in Berlin und Wien die hohe Kunst des Kaffees erlernen. In der aktuellen Ausgabe wollen wir den ersten Part beleuchten und Einblicke gewähren, was uns in der neu entstehenden Show-Kaffeerösterei erwarten wird. In Berlin besuchte Carolyn die School Of Coffee mit dem Ziel, sich Grundwissen zur Herkunft und Umgang mit Kaffee, Sortenkunde und Veredlung sowie Formen des Ausschanks anzueignen. Spezielle Baristakennnisse, d.h. Fertigkeiten der professionellen Zubereitung des Kaffees, standen im Mittelpunkt.

Im weiteren Lernprozess rund um den Kaffee und speziell um die Röstung besucht sie die hohe Schule „Vienna School of Coffee“ in Wien, unter Leitung des bekannten

Professor Leopold Edelbauer. Er zählt zu den Pionieren in Sachen Kaffeekultur und wird die Familie Töllner bei diesem Vorhaben voll und ganz unterstützen. Carolyns Ziel ist es, Chef-Diplom-Sommelier zu werden.

Ein Kaffee-Sommelier beschäftigt sich mit dem Genussmittel Kaffee von der Herkunft über die Qualitätsbeurteilung unterschiedlicher Kaffeesorten bis hin zu den vielfältigen Zubereitungsformen.

Schwerpunkte der Ausbildung sind vor allem die Sachkunde der Kaffeepflanze, der Kaffee-Anbau, die Ernte und Aufbereitung, die Kaffeesorten und Ursprungsgebiete, der Kaffee als Röstprodukte, die Inhaltsstoffe des Kaffees, die richtige Zubereitung des Kaffeegetränkes sowie zahlreiche Kaffeespezialitäten gehören ebenso zu einem Kaffee-Sommelier.

Das richtige Servieren des Kaffeegetränkes ist genauso ausschlaggebend und dabei steht die Erhaltung der „Wiener Kaffeekultur“ und die Liebe zu höchster Kaffequalität im Mittelpunkt. Der Ehrgeiz der 28-jährigen jungen Mutter ist kaum zu bremsen. Mit viel Begeisterung hat sie sich dem Vorhaben von der Rohbohne, die rund um den Äquator an gebaut wird, bis zur Fertigstellung eines sehr gut gerösteten Kaffees verschrieben. Kaffee, das Lebenselixier von Millionen von Menschen, muss ein Genuss sein.

MEIN NAME IST KAFFEE UND DAS IST MEIN LEBENS LAUF

Die hauseigene Rösterei mit integriertem Café wird Raum bieten um den Verzehr des schwarzen Goldes im Neustrelitzer Im- und Umland zu steigern.

Neustrelitzer Kaffee soll sich in den Köpfen der Touristen und Einwohner etablieren, wie es einst der Müritzer Fisch getan hat. Carolin möchte den selbst gerösteten Kaffee später einmal Feinkostläden, Restaurants und Hotels anbieten können. Auch und vorwiegend der letzte Speicher soll Anlaufstelle werden.

Bei dem edlen Verfahren der Langzeitröstung, bei dem die rohe Kaffeebohne bei niedriger Temperatur lange geröstet wird, können Begeisterte zuschauen.

Ein eigens dafür geplanter Seminarraum mit Blick auf die Rösterei ist geplant. So können Liebhaber noch etwas mehr über Kaffee und seinen Ursprung erlernen. Die Showrösterei von der Rohbohne bis zum Endprodukt soll einzigartig in unserer Region werden.

Mutter und Vater Töllner sind sehr stolz auf ihre Kinder und unterstützen ihr Vorhaben. Mit ihren Kenntnissen und auch ihrem Geschick, mit den verschiedensten Lebenslagen umzugehen, geleiten sie ihnen den Weg. Aber mehr auch nicht sagt Frau Töllner. Ihr Hafenkaffee und der Bootsimbiss ist genug und füllt sie aus.

Das was die Kinder da auf die Beine stellen ist Ihres. Dafür müssen sie auch anpacken. Deswegen wird auch mit vollem Elan bei den Entrümpelungs- und Sanierungsarbeiten angefasst. Das Geschehen muss von der Pike auf begleitet werden, damit sie den Wert des Projekts verinnerlichen. Die Worte einer bodenständigen Mutter die ihren Kindern aber volles Vertrauen schenkt.

Begleitend zu den Sanierungsarbeiten des letzten Speichers an unserem wunderschönen Hafen, schreiben wir im Wechsel über das Steuerbüro Daniel Hirsch und der Familie Töllner. Seien Sie gespannt wie es mit den großartigen Visionären weiter geht. DR

- Es wird angenommen, dass die Region Kaffa im Südwesten Äthiopiens mein Ursprungsgebiet ist. Dort wurde ich bereits im 9. Jahrhundert nach Christus erwähnt. Von Äthiopien gelangte ich im 14. Jahrhundert durch Sklavenhändler nach Arabien. Geröstet und getrunken wurde ich aber erst im 15. Jahrhundert. Ich brachte Arabien eine Monopolstellung ein. Handelszentrum war die Hafenstadt Mocha, auch Mokka genannt, das heutige Al-Mukha im Jemen.
- Über das Osmanische Reich, mit den ersten Kaffeehäusern, erlangte ich auch Europa. In Wien und in Leipzig waren die ersten Kaffeehäuser in Europa und das gut betuchte Volk hat mich genossen. Die ärmeren Leute griffen zu Kaffeeersatz wie Muckefuck und Co.
- War ich zunächst nur in Afrika und Arabien verbreitet, so kamen die Menschen sehr schnell auf die Idee, mich in anderen geeigneten Regionen zu kultivieren.
- Bereits gegen Ende des 18. Jahrhunderts gehörte ich zu den am weitesten verbreiteten Kulturpflanzen in den Tropen. Dies ist auch auf die Ausbreitung der europäischen Kolonien zurück zu führen.
- Ich werde heute in ca. 50 Ländern der Welt angebaut.
- Ich werde aus Steinfrüchten verschiedener Pflanzenarten, aus der Familie der Rubiaceae gewonnen.
- Die beiden wichtigsten Arten von mir sind *Coffea arabica* (Arabica-Kaffee) und *Coffea canephora* (Robusta-Kaffee) mit vielen Sorten.

KORNSPEICHER am Hafen GmbH
Hotel Restaurant Kaffeerösterei

Direkt am Neustrelitzer Stadthafen
Telefon: 03981 262969
Email: kornspeicherstrelitz@googlemail.com

 **mwhHIRSCH**
Steuerberatungsgesellschaft mbH
Elisabethstraße 30 | 17235 Neustrelitz
Tel. 03981 203291 | www.mwh-berater.de