



Schauen, riechen, schmecken: Ulli Dammert und Rainer Deppe (Kaffeeprinzen-Privatrösterei) schnuppern in vollendeter Konzentration an ihren Kaffeegetränken. FOTO: ANDREAS ZOBE

Der Kaffee-Test

Die NW-Lokalredaktion hat mit zwei Experten Bielefelder Kaffeehäuser unter die Lupe genommen

VON ALEXANDRA BUCK

■ Bielefeld. Der Caffè Latte, extra shot, Karamell-Geschmack, mit Halbfett-Milch – ist nur noch ein entfernter Verwandter des guten alten Kaffees. Klebrig ist die Latte, süß und geschmacklich verwässert. Die NW-Lokalredaktion hat am Tag der Eröffnung des Kaffee-Riesen Starbucks die Bielefelder Coffestores getestet. Espresso und Cappuccino sind das heimlichen Aushängeschilder jeden Kaffeehauses.

Extra-double-Dönekas: Zum Protzen taugen sie, die gewaltig auf trendy getrimmten Getränke. Als Qualitäts-Indikatoren sind sie aber nicht zu gebrauchen – sagen Ulli Deppe und Rainer Dammert, Inhaber der Kaffeeprinzen-Privatrösterei in Dornberg. Mit den beiden Experten haben wir uns durch sechs Bielefelder Kaffeehäuser schnabuliert, Espresso und Cappuccino getestet. Bewertungskriterien waren die Qualität des Kaffees, die Bedienung und das Ambiente.

THUMEL 1504: Flaneure beobachten geht hier zwar nicht so gut (kleine Fensterfront), dafür ist's gemütlich und das Licht angenehm. Im Hinterstübchen der Bar am Gehrenberg dürfen außerdem Raucher ihrem Laster fröhnen. Als die junge Frau am Tresen unseren Cappuccino kredenzt (wir teilen brüderlich), und die Untertasse mit Schaum vollkleckert, hebt sich Ulli Dammerts Augenbraue. „Profis gießen den Schaum, drauflöffeln macht man nicht.“ Im idealen Cappuccino verbinden sich Schaum und Kaffee zu einer Einheit, „hier klebt er einfach oben drauf“. Schade. Auch der Espresso enttäuscht. Rainer Deppe: „Flach im Geschmack, wenig Aroma, zu mild.“ Rums. Das hat gegessen.



Coffee Store: Ragna Petersen (22) serviert. FOTO: REIMAR OTT

Deppe versöhnlich: „Wir legen harte Maßstäbe an, haben lange mit Kaffee beschäftigt. Laien fallen die Nuancen sicher nicht auf.“



MEYERBEER: Hier macht die Arbeit offenbar Spaß. Die Damen und Herren hinter dem Tresen der Kaffeebar in der Buchhandlung Thalia scherzen miteinander und mit dem Kunden („Das macht 1.080 Cent.“, „Haha.“). Im Unterschied zu manch anderem Kaffeehaus, wo



Lecker: Hamy Basustaoglu hält sich wacker am Caffè Latte fest. FOTO: AF

die Atmosphäre zuweilen etwas angespannt scheint (strenger Chef?, Stress?). Rainer Deppe nippt am Espresso. „Oh. Der ist besonders.“ Soll heißen? „Nussig, würzig, erdig, das Aroma bleibt nach dem Schlucken erhalten.“ Der Cappuccino kann nicht mithalten. „Nicht herausragend“, sagt Ulli Dammert. Der Schaum, im Idealfall cremig, schlägt Blasen und ist mit Schokopulver bestäubt. „Und das ungefragt. Ein No-Go.“ Der tolle Blick aus zwei Fensterfronten auf den Jahnplatz stimmt die Tester aber gnädig. „Das ist schon einmalig in der Stadt.“



M KAFFEE (vormals Miners) Schnuckelige braune Sessel, kurze Schlange, nette Kassiererin – wir sind guter Dinge in der Bar am Gehrenberg. Bis der Cappuccino kommt. „Die servieren den im Pott?“ Ulli Dammert kann's nicht fassen. „Jeder Italiener würde weinend den Laden verlassen.“ Auch geschmacklich enttäuscht das Getränk. Der Schaum ist zu großporig, zu viel Milch, der Kaffee lässt sich kaum erahnen. Wir bleiben gefasst. Zum Glück schmeckt der Espresso: „Würzig, vollmundig, erdig im Abgang“, bilanziert Rainer Deppe. Auch atmosphärisch überzeugt M Kaffee. „Schöner Rundumblick nach draußen, nettes Interieur.“ Das klingt versöhnlich.



PURO COFFEE: Das kleinste unserer Test-Objekte liegt am Jahnplatz. Hier leistet man sich Tisch-Bedienung. Angenehm. Wenn nur nicht der Bauschaum auf dem Cappuccino wäre. „Leider zu fest. Außerdem nicht mit dem Kaffee verbunden.“ Der Espresso ist optimal eingesenkt (halbvoll), aber „nicht sehr nuanciert“. Vor den Kopf stoße man den Gast damit aber nicht. Ulli Dammert: „Ordentliches Mittelmaß.“ Das Ambiente: gemütlich, familiär, netter Ausblick auf die Bahnhofstraße.



COFFEE STORE: Hier werden wir zum ersten Mal mit der sogenannten Milch-Kunst überrascht. Die KaffeeKünstlerin (Barista) an der Espressomaschine der Bar am Alten Markt zaubert ein Muster auf den Milchschaum, der unsere Tester voll überzeugt. „Cremig, nicht schaumig, leicht flüssig, nicht zu steif, Respekt.“ Milch und Espresso ge-

hen hier eine Verbindung ein und bieten einander genügend Raum zur geschmacklichen Entfaltung. Auch der Espresso („Schöne Crema“) mundet den Experten. Rainer Deppe: „Säurebetont, Tasse halbvoll, so soll's sein.“ Atmosphärisch ist es Rainer Deppe und Ulli Dammert „zu quirlig“, ansonsten gibt's aber kaum was zu meckern. Werden die Jungs weich? „Nö, der Laden ist professionell.“



STARBUCKS: Die Bar an der Niedernstraße wird erst heute eröffnet – wir haben exklusiv schon gestern am Espresso genippt. Und der ist ganz ok, mild, aber nicht besonders tiefgründig. Ansonsten ist bei Starbucks Gigantismus angesagt. Der Gast hat hier 87.000 verschiedene Möglichkeiten, sich den Kaffee bereiten zu lassen. Der Cappuccino wird auf Wunsch im Halbliter-Pott serviert, von italienischer Kaffee-Tradition ist hier nicht viel übrig. Der Espresso-Geschmack lässt sich im Cappuccino nur noch erahnen. Die Crema ist cremig, aber leider nicht künstlerisch verziert. Unsere Bilanz: voll amerikanisch. Wer's mag. . .

nw-news.de: Ihre Meinung?

■ Zugegeben, unser Kaffetest ist nichts für schwache Nerven. Unsere Experten sind im Test nach den härtesten Kriterien vorgegangen. Möglich, dass wir den einen oder anderen Laden schlicht auf dem falschen Fuß erwischt haben. Was denken Sie, liebe Leser? In welchem Kaffeehaus pflegen Sie ihr Kaffeegetränk zu sich zu nehmen? Wo schmeckt es Ihnen am besten? Teilen Sie es uns mit unter www.nw-news.de/bielefeld

Wie beim Wein-Test

■ Bei der Kaffeebeurteilung werden drei Sinnesorgane besonders beansprucht. Mit dem Auge wird die Optik des Kaffees, die Crema beurteilt. Die Nase nimmt den Duft des Kaffees auf. Kaffee enthält so viele Duft- und Geschmacksstoffe wie kaum ein anderes Lebensmittel. Duftnoten können etwa rauchig, caramellig, malzig, erdig, blumig, nussig oder tabak-

artig sein. Wissenschaftlich lassen sich im Kaffee über 800 Aromen nachweisen. Entsprechend wichtig ist die Rolle der Geruchsinn bei der Beurteilung eines guten Kaffees. Mit der Zunge nehmen wir schließlich den Geschmack wahr. Hier kann der Mensch nur die vier Empfindungen süß, salzig, bitter und sauer unterscheiden.

BEWERTUNG FÜNF BOHNEN

Lecker, professionell, empfehlenswert. Ein italienischer Traum. VIER BOHNEN Gelungenes Gesamtkonzept mit klitzekleinen Abstrichen. DREI BOHNEN Bodenständig, mit Potenzial für mehr. ZWEI BOHNEN Das war nichts. Hoffentlich war's nur ein schlechter Tag. EINE BOHNE Haben wir glücklicherweise nicht vergeben müssen.

Der ideale Espresso

■ Der perfekte Espresso bildet eine haselnussbraune Crema, die sich nicht sofort verflüchtigt. Er ist von cremiger Konsistenz und der Zucker hält sich erst einige Sekunden, bevor er in der Flüssigkeit versinkt. Auch die leere Tasse verrät einiges über die Qualität des Espresso. Ein von professioneller Hand gemachter Espresso hinterlässt deutliche Spuren in der

Tasse. Sind kaum Rückstände zu erkennen, verheißt das meist nichts Gutes. Kleben jedoch dunkle Kaffee-Reste an der Innenseite der Tasse, spricht das für das Getränk. Die ideale Espresso-Tasse ist aus Porzellan, dickwandig und hat eine konisch zulaufende Form. Designer-Tassen sind oft ein Indiz für Kaffee von minderer Qualität.

KIGS kommt ein Jahr später

Übergang von der Kita in die Grundschule

■ Bielefeld (kurt). Das Projekt KIGS, das den Übergang von der Kita in die Grundschule erleichtern helfen soll, verschiebt sich in Bielefeld um ein Jahr. Das teilte Schulverwaltungsleiter Georg Müller im Schulausschuss mit. „Es ist zu aufwändig, das braucht mehr Zeit.“ Er berichtete von Begehungen der sieben Grundschulen, die interessiert sind – Drecker Heide, Altenhagen, Frölenberg, Brocker, Windflöte, Schröttinghausen und Pfalschule. Dabei seien nicht alle, aber viele der Schulen

von den Räumen her als geeignet empfunden worden, „das Landesjugendamt scheint nicht ganz kleinlich zu sein, ich habe eine gute Perspektive für unsere Schulen im Gefühl“, sagte Müller.

Das Landesjugendamt muss zwingend beteiligt werden, auch das ist ein Grund, warum statt August 2011 nun August 2012 angestrebt wird. Müller betonte auf Nachfrage, dass eine fußläufige Nähe zwischen Kita und Schule eine wichtige Voraussetzung für KIGS sei.

Umweltfreundliche Verpackungen

■ Bielefeld. Die Abfallberatung des Umweltbetriebes der Stadt präsentiert am Freitag, 26. November, von 10 bis 17 Uhr in der Marktpassage, Bahnhofstraße 27a, eine Ausstellung mit Ideen zu abfallarmen Verpackungen.

Interessierte finden an dem Stand neben der Rolltreppe viele kreative Anregungen für phantasievolle Verpackungen für Weihnachtsgeschenke. Anlass ist die Europäische Woche zur Abfallvermeidung.

Anzeige

Mittagstipp

am 25. November 2010

Gut und günstig essen.



Jetzt auch online: nw.de/bielefeld

Alt Bielefeld Tel. 6 69 40 Obernstraße 12, 33602 Bielefeld Schnitzel mit Waldpilzen in Rahmsauce, dazu Kroketten und Salateller 7,40 € inkl. Tagessuppe oder Tagesdessert Winterzeit – Grünkohlzeit!	Bernstein Tel. 9 62 87 50 Niederwall 2, 33602 Bielefeld Tagliatelle mit gebratenen Artischocken, Knoblauch und Tomaten 6,50 € Gebratenes Hähnchenschnitzel auf einer Paprikaspecksauce und Pommes 7,50 €
Bielefelder Fischgaststätte Tel. 17 12 81 Jahnplatz 6, 33602 Bielefeld Terrine Kürbiscremesuppe mit Shrimps 5,90 € Fish and Chips mit Remoulade 5,50 € NW-Karte 4% Bonus auf Speisen und Getränke im Restaurant	Cook & Look Tel. 9 86 23 46 Obernstraße 4, 1. Etage Altstadt Bielefeld Grünkohlleintopf mit Kohlwurst und Kasseler 5,50 € Backkartoffel mit Kräuterquark und einem Salat 5,50 € Kochabende und Kochkurse, gemütlich und mit Blick auf den Alten Markt für Gruppen und Einzelpersonen. Informieren Sie sich!
3 Eck Tel. 9 88 77 83 Ritterstraße 21, 33602 Bielefeld Unser Mittagsangebot von 11 bis 16 Uhr Schnitzeltag: Jedes Schnitzel à la carte 6,90 € Gyrosauflauf mit frischen Tomaten, Champignons und Zwiebeln in Tomatensauce mit Käse überbacken, dazu Pizzabrot 6,50 € Zu jedem Mittagsgericht ein Espresso gratis vom Haus!	Glückundseligkeit Tel. 5 57 65 00 Artur-Ladebeck-Str. 57, 33617 Bielefeld Pizza aus dem Steinofen mit krossen Streifen von der Ente, Rotkohl, Birne, Schmand und Mozzarella 9,90 € Kürbis-Kartoffel-Pfannkuchen mit einem Curry-Kräuterquark 6,50 € Neue Öffnungszeiten: Mo.–Fr. ab 11.30 Uhr, Samstag ab 9 Uhr, Sonn- und Feiertag ab 10 Uhr
Gasthof Gröppel Tel. 4 85 13 Güterloher Straße 362, 33649 Bielefeld Kotelett vom Grill mit Kräuterbutter, jungen Böhnchen und Bratkartoffeln 9,80 € 2 Minihaxen an frischem Grünkohl und Bratkartoffeln 9,60 € Wir werden „Gans – Wild“!	Nichtschwimmer Tel. 5 57 75 30 Arndtstraße 6–8, 33602 Bielefeld Knackig frischer Romanasalat mit Sojadressing, Paprika, Mungobohnenkeime, Staudensellerie und Frühlingslauch 6,30 € Pizza Ajvar et Agnello mit eingelegter Paprika, feinen Lammtranchen und Hirtenkäse 7,70 € Studenten, aufgepasst: Schlemmt euch reich! 20 % auf alle nicht rabattierten Speisen!
Restaurant Kuyu Tel. 3 99 71 80 Welle 10, 33602 Bielefeld Täglich drei verschiedene Menüs Lamm oder Geflügel mit Beilagen und selbstgemachtem Brot 7,90 € Vegetarische Spezialitäten mit Beilagen und selbstgemachtem Brot 6,50 €	OTTO – Fisch & Mehr Tel. 1 36 42 56 An der Stiftskirche 8, 33611 Bielefeld OTTO'S Räucherwochen! Alles frisch aus unserem Räucherofen: ganze, heiß geräucherte Senneforelle oder heiß geräuchertes norwegisches Lachsfilet mit Sahneerrettich und Bratkartoffeln 9,50 € Von 15 bis 17 Uhr: ZWEI für EINS (im Bistro)
Wernings Weinstube Tel. 1 36 51 51 Alter Markt 1, 33602 Bielefeld Himmel und Erde, gebratene Blutwurstscheiben auf Stampfkartoffeln mit Apfelkompott und Röstzwiebeln 7,90 € NW-Karte 5% Bonus auf Speisen und Getränke	

Die NW und die lokale Gastronomie wünschen guten Appetit!
 Inserieren auch Sie Ihr Mittagstisch-Angebot.
 Ihre Ansprechpartnerin: Andrea Karin, Tel. (05 21) 55 55 40