

„Kaffee auf höchstmöglichem Niveau - und das überall“



Ihre Mission lautet: „Kaffee auf höchstmöglichem Niveau - und das überall“. Die Rede ist von Bianca Zimmermann, die in Limburgs Westerwaldstraße 54 die „roestfabrik“ betreibt. Und so entwickelte sich schnell ein spannender und überaus informativer

Unternehmensbesuch, als Landrat Manfred Michel gemeinsam mit dem Geschäftsführer der Wirtschaftsförderung Limburg-Weilburg-Diez GmbH, Walter Gerharz, bei Bianca Zimmermann zu Gast war.

„Sie haben mich mit ihren profunden Kenntnissen überzeugt“, zeigte sich Landrat Michel nach der Führung durch den Betrieb sehr angetan. In der Tat erlebte der Landrat ein umfangreiches Angebot an Kaffee für jeden Geschmack und für jede Anwendungsart. In ihrem früheren Leben war Bianca Zimmermann Bankkauffrau. „Seit 2005 widme ich mich dem Thema Kaffee auf der Hardware-Seite der Zubereitung, der technischen Seite. Logisch, dass man irgendwann feststellt, dass es enorme Unterschiede in der Software - also der Kaffeebohne - des Kaffees gibt.“ Bianca Zimmermann hat damals damit begonnen, sich intensiv mit der braunen Bohne zu beschäftigen. Sie hat verschiedene Seminare und Ausbildungsmodule bei unterschiedlich renommierten Veranstaltern besucht und 2011 eine Weiterbildung zur Coffeologin und SCAE Barista I+II beim Coffee Consulate und Dr. Schwarz gemacht. „Seitdem suche ich nun die besten Rohbohnen zusammen, röste, mische und probiere, bin manchmal enttäuscht und sehr oft begeistert von den Resultaten, die meine Kunden bei mir verkosten und selbstverständlich kaufen können.

Jahgangskaffees, varietätenreine Kaffees, individuelle Micro-Lots und selbstverständlich Top-Qualitäten aus allen Regionen der Welt, dies alles gibt es in der Limburger Westerwaldstraße. In schonender und traditioneller Langzeit-Trommel-Röstung werden Kaffees bei ihr veredelt und erhalten dadurch ihren einzigartigen Geschmack mit optimalen Aromabildern und harmonischer Ausgewogenheit. „Bei der Auswahl unserer Kaffees spielt die Nachvollziehbarkeit

von Anbau, Aufbereitung und Weiterverarbeitung eine vordringliche Rolle. Der möglichst direkte Kontakt zu den Kaffeebauern sichert diese Transparenz und damit die gleichbleibend höchste Kaffequalität zu. Arbeit soll gerade in den Produktionsländern gerecht bezahlt sein. Und darauf lege ich bei meinen Lieferanten größten Wert“, so Bianca Zimmermann weiter. Allgemeine Ausbildungsmodule und Veranstaltungen finden in der „roestfabrik“ in unregelmäßigen Abständen statt. Von der Ausbildung des Personals bis zur privaten Barista-Schulung, der Fantasie sind dabei (fast) keine Grenzen gesetzt! Neben der regelmäßigen Versorgung mit Kaffee zu interessanten Konditionen bietet Bianca Zimmermann eine fundierte Beratung bei der Beschaffung von Kaffeetechnik und unterstützt bei der Erarbeitung von individuellen Kaffeekonzepten für eine professionelle Kaffeeverwendung.

Das Röstverfahren war für Landrat Manfred Michel bei dessen Besuch natürlich von größtem Interesse. „Wir rösten im traditionellen Langzeit-Trommel-Röstverfahren mit einer Röstdauer zwischen 18 und 25 Minuten“, so Bianca Zimmermann erklärend. Die Produktion der Spezialitäten-Kaffees hat ihren Fokus auf der Verwendung von Röstkaffee bei Privatkunden, die ihr Augenmerk auf eine hohe Produktgüte, Bekömmlichkeit, Transparenz und hervorragenden Geschmack legen. Der Fokus aber liegt auch auf professionellen Verbrauchern, unabhängig von Standort, Anwendung oder Menge. „Kaffee ist ein Naturprodukt, das es verdient hat, wertgeschätzt zu werden. Für gute Qualität bedarf es viel Zeit und menschlicher Zuwendung, hinter jeder einzelnen Kaffeebohne steht viel handwerkliches Geschick und Know-how“, so Bianca Zimmermann abschließend.