

Warum muss es noch ein Café mehr in Frankfurt sein?

Kaffeeplausch mit

Stephan Ebel

von der neuen Drei Kaffeebar

Terroir, Designwasser & Gastfreundschaft

Welches Konzept verfolgt ihr, wie soll das Café positioniert werden – immerhin gibt es im engsten Umkreis der Frankfurter Altstadt über 20 Cafés, darunter 10 mit Anspruch.

In Sachen Spezialitätenkaffee ist unser Anspruch zu den State of the Art Cafés in Europa zu gehören. Wir freuen uns ungemein über die Frankfurter Spezialitätenkaffeeszene, besonders die Qualität ist bei vielen Cafés sehr hoch. Egal ob bei Hoppenworth & Ploch, The Holy Cross Brewing Society, Anis, Brühmarkt, Café No. 48 und anderen mehr.

Wir drei haben selbst mehre Jahre in der Frankfurter Szene gearbeitet. Was wir jedoch häufig bei vielen Besuchen vermisst haben war der 2. wichtige Bestandteil von Third Wave Coffee: Transparenz und Herkunft des Kaffees (Qualität und Komplexität ist der 1. Bestandteil). Zwar waren sämtliche Kaffees

vorbildlich in Sachen Herkunft, die Story des Kaffees und der Produzenten wurde jedoch wenig beleuchtet. Hoppenworth & Ploch ist da definitiv eine Ausnahme und Pionier. Wir wollen diesen Weg noch einen Schritt weiter gehen.

Terroir nicht nur beim Wein, sondern auch beim Kaffee?

Wir sind der Meinung, dass aktuell in Frankfurt eigentlich noch viel mehr Menschen Interesse an der Komplexität, Vielseitigkeit und Story von außerordentlichem Spezialitätenkaffee haben.

Dadurch, dass wir nicht selbst rösten, sind wir in der Lage, die außergewöhnlichsten Bohnen der besten Röster Europas zu sourcen.

So verwenden wir weitestgehend Filterröstungen als Espresso. Denn hier wurde der Geschmack des Kaffees, der durch die Eigenschaften des Terroirs beim Wachsen entstanden ist, kaum verfälscht. Röstaromen nivellieren und Reduzieren Komplexität, das Terroir wird dadurch immer weniger erkennbar. Und das ist selbst bei den meisten Medium-Röstungen der Fall. Wir wollen aber jene Story erzählen und wählen entsprechend komplexe und helle Kaffeebohnen.

Das Brühen dieser Kaffees ist aber deutlich schwieriger, da sie durch die hohe Anbauhöhe, Dichte und helle Röstung viel weniger porös sind, als dunklere Bohnen. Neben dem besten Equipment benötigt man dabei das richtige Wasser. Das Wasser ist einer unserer wichtigsten Bestandteile. So erstellen wir für unsere Filterkaffees ein eigenes Designwasser mit der geeigneten Gesamthärte und Mineralienzusammensetzung für den Kaffee, den wir gerade brühen. Das ist einzigartig in Frankfurt und wird auch europaweit kaum praktiziert. Last but not least ist es der Traum von uns drei gewesen, einen Ort zu schaffen, an dem die oben genannten Punkte mit dem Hospitality Aspekt zusammentreffen. Für uns ist das mehr als eine Passion. Wir hoffen einfach, dass unsere Begeisterung für

Kaffee und Service auf unsere Gäste überschwappt. Getreu unserer Philosophie: „Coffee is the vehicle, hospitality is the mission“.

Gibt es neben Kaffee noch andere Highlights?

Ja, einige. Dazu gehört sicherlich der Grade 1 Matcha, den Hoppenworth & Ploch direkt aus Japan importiert. Den daraus resultierenden Matcha Latte (auch Iced möglich) servieren wir mit Oatly. Gerade haben wir umwerfenden Specialty Tea von Canton (UK) erhalten. Ist zwar auch Kaffee, aber jetzt können wir Nitro Coffee zubereiten.

Warum der Name Drei Kaffeebar?

Neben dem Fakt, dass wir drei Gründer sind, stellten wir fest, dass die 3 eine immer wiederkehrende Zahl ist, die uns gut symbolisieren würde. Third Wave Coffee ist das, was wir tun. Wir sehen uns als „3rd“ home, neben dem zu Hause und der Arbeit wollen wir einen Ort schaffen, an dem man gerne viel Zeit verbringt. Unser Team besteht aus Romy, Anja und mir. Romy und ich sind Ex-Hopplo Mitarbeiter, Anja arbeitete beim Brühmarkt.

Drei Kaffeebar, Frankfurt, Fahrgasse 23

Photocredit: Claudia Simchen