



# KLEINSTES KAFFEE KONTOR DEUTSCHLANDS

DER ERSTE BLICK GEHT „IN DIE BOHNENSTRASSE“.

Klein – ganze 14 qm groß – und etwas ganz Besonderes, ist das Kaffee Kontor am Markt in Friedrichstadt. Schon beim Eintreten spürt man die besondere Atmosphäre, die das Lädchen umgibt. Der unverwechselbare Duft von frisch gebrühten Kaffee steigt in die Nase. Alles ist sehr eng und klein und dabei doch keineswegs



erdrückend. Der Blick wandert an all den Kaffee-Accessoires und den gesammelten antiken Kaffeedosen vorbei zum „Bohnenstraßenschild“. Mit einem herzlichen „moin moin“, werden wir von Bärbel und Kalle Firneis begrüßt, und sie berichten von der Geschichte des Kaffee Kontors. Seit 2003 betreiben die Firneis dieses Kontor in Friedrichstadt. Vorher haben sie mit Antiquitäten gehandelt, daher die vielen wunderbaren Stücke, die als Deko dienen und zum Teil auch käuflich sind. Vor etlichen Jahren haben Bärbel und Kalle Firneis auch schon male ein Café mit Sitzplätzen für bis zu 50 Personen betrieben. Immer schon hatten die „Geniesser“ Bärbel und Kalle Firneis eine besondere Beziehung zu gutem Kaffee. Aus der Leidenschaft ist das Kaffee Kontor mit seinem enormen Angebot entstanden. Über 100 Kaffeesorten, vielfältige Teesorten, Schokoladen und Gebäck umfasst das Portfolio der Firneis. Die Leckereien stapeln sich bis unter die Decke, von Chaos jedoch keine Spur, alles ist übersichtlich geordnet.

Der Kaffee kommt aus einer Hamburger Privatrösterei und wird nach besonders schonenden Herstellungsverfahren geröstet. „Alles nur vom Feinsten und mit besonderer Beratung“ denn hier zählt nur die Qualität und nicht die Masse, sagt uns Bärbel Firneis. Ein Kilo Kaffee ist einem Liebhaber dann auch schon mal 100 Euro wert.

Geht man weiter einen schmalen Flur entlang, gelangt man zur Kaffeestube. Hier schenkt Bärbel Firneis jeden Tag einen andere

Kaffeesorte aus dem umfangreichen Angebot des Kaffee Kontors aus. Bis zu 10 Leute finden hier Platz „mehr sollen auch nicht“. Wenn Sie sich vorher anmelden, kann es sein, dass Bärbel Firneis einen Kuchen „nach Wunsch“ für Sie backt. Der Kaffee wird für jeden Kunden neu gebrüht, damit er immer frisch ist und sein volles Aroma entfalten kann.



Der gute Kaffee, die gemütliche Atmosphäre „wie bei Oma“ und der Blick in den kleinen dichten Garten hinterm Haus machen den Kaffee zum Erlebnis. Bei einer holländischen Mischung, einem Arabica Kaffee, erfahren wir, dass Kaffeekochen eine Wissenschaft für sich ist. Wassertemperatur und Dosierung sind nur einige der Punkte, die beim Kaffeekochen zu beachten sind. Und wirklich, wir haben noch nie so guten Kaffee getrunken. Ein Bummel durch das wunderschöne Friedrichstadt mit anschließender Einkehr im Kaffee Kontor – wir, die Crew der „Laridae“, haben uns das schon im Terminkalender vorgemerkt. Und wir hoffen, wir haben auch Sie dazu angeregt, sich dieses wunderbare Erlebnis zu gönnen ...



Kaffee Kontor, Am Markt 2,  
Friedrichstadt,  
Tel 04881 936738  
[www.kaffee-nf.de](http://www.kaffee-nf.de)