

Plum's Kaffee ist Deutschlands älteste Kaffeerösterei

Wenn in der Fernsehwerbung ein Kaffeeröster die dampfenden Bohnen mit beiden Händen aus dem Bottich schöpft und genießerisch daran riecht, muss Jürgen Vogeler (69) schmunzeln. „Der würde sich die Hände verbrühen. Kaffeebohnen werden bei zirka 200 Grad geröstet“, sagt er. Vogeler muss es wissen: Gemeinsam mit seinem Sohn Ralf (44) führt er Deutschlands älteste Kaffeerösterei, Plum's Kaffee in Aachen.

Die 1820 von Xavier Plum gegründete Firma fährt heutzutage zweigleisig. Für den Einzelhandel führt Plum's Kaffee zwölf Sorten Filterkaffee und vier Espressosorten. Daneben beliefert der Betrieb, der seinen Stammsitz am Hammerweg 4 und zwei Läden am Hof hat, die Gastronomie. „Viele unserer Kunden haben ganz spezielle Hausmischungen. Das ist unser großer Vorteil: Wir können unsere Kunden individueller betreuen als Großröster“, erklärt Ralf Vogeler. Rund 150 zumeist führende Restaurants, Cafés und Hotels in der Region schenken Kaffee aus, der in Aachen geröstet wurde. Wenn es draußen heiß

wird, wird weniger vom heißen Kaffee getrunken, sollte man meinen. „Stimmt so nicht“, wissen die Experten: „Sommerzeit ist Terrassenzeit, dann boomt die Außengastronomie.“ Stichwort Boom: „Die Entwicklung geht in Richtung Kaffeespezialitäten“, sagt Ralf Vogeler. Bei Plum's Kaffee wird mittlerweile sogar mehr Espresso als Filterkaffee geröstet. Im Sommer kommen die kalten Varianten aufs Tablett: Eiskaffee etwa oder die vor allem bei jungen Leuten beliebte Frappé-Variante. „Das ist Eiskaffee, also Vanilleeis mit Espresso oder löslichem Kaffee, der mit gestoßenem Eis gemixt wird.“
mow



Kaffee auch anders: Jürgen und Ralf Vogeler. Fotos: M. Wahrnehm

Für BAD AACHEN verraten Jürgen und Ralf Vogeler von Plum's Kaffee ihr Rezept einer besonderen kühlen Kaffee-Spezialität:

Eiskalter Latte Macchiato

Man nehme ein hohes Glas, fülle es zu etwa einem Drittel mit eiskalter Milch. Darauf kommt Milchschaum. Zuletzt füllt man vorsichtig einen heißen Espresso (je nach Geschmack einen doppelten) ein. Durch die verschiedenen Temperaturen und Dichten im Glas bilden sich drei Schichten, die ein ganz besonderes Trinkerlebnis hervorrufen. Und wer es etwas exotischer mag, gibt nach der Milch vorsichtig etwas Sirup (Karamel, Erdbeer, Vanille oder Pfefferminze) hinzu, der sich am Glasboden als zusätzliche Schicht absetzt!

Heiß-kaltes Trinkvergnügen wünschen Jürgen und Ralf Vogeler von Plum's Kaffee!

Wann gründete Xavier Plum sein Unternehmen?

Unter allen richtigen Einsendungen verlosen wir:

ein Latte-Macchiato-Set von Plum's Kaffee, bestehend aus sechs Latte-Macchiato-Gläsern, einem Milchschaumer Aero Latte und einem Pfund Plum's-Espresso.

Einsendeschluss ist der 12. Juli.

Stadtmagazin Bad Aachen, Stichwort: Topfgucker,

Dresdener Straße 1, 52068 Aachen,

Fax: 40 10 18-9, E-Mail: info@bad-aachen.net

Das einzige Rot, das Sie weiter bringt.



Nicht ärgern, umsteigen. Die ASEAG gibt Ihnen die Mobilität zurück, morgens, mittags oder abends. Und bringt Sie schnell und bequem ans Ziel – ohne Faxen.

www.aseag.de

ASEAG Der gute Einstieg