



Nur das Beste

Im Café St. Mokka in Köln schenken Markus Karl Losse und seine Helfer Kaffee in der Karlsbader Kanne aus. Mit einigen Tricks und viel Hingabe meistern sie diese spezielle Art der Filterkaffee-Zubereitung.

Geschäftsführer Markus Karl Losse tut etwas, was sich wohl so mancher Liebhaber von Spitzenkaffee für sein Konzept wünscht. Im Café St. Mokka in Köln-Bickendorf serviert er fünf Kaffeesorten in der Karlsbader Kanne – der wahrscheinlich reinsten Art der Zubereitung, bei der keine Fremdaromen den Kaffeegeschmack beeinflussen. Die Zubereitung mit der Karlsbader Kanne muss gewissenhaft durchgeführt werden. Wer Zeit sparen will, bekommt Probleme wie einen überlaufenden Filter. Rund fünf Minuten dauert die Zeremonie am Tisch – fünf Minuten, in denen eine Kraft ausschließlich mit der Porzellan-Kaffeemaschine beschäftigt ist. „Die Leute schätzen es,

wenn wir uns Zeit nehmen, um den Kaffee am Tisch aufzubrühen. Nur wenn es sehr viel los ist, müssen wir die Gäste manchmal vertrösten,“ erklärt Losse.

Warum Karlsbader Kanne? Markus Karl Losse war derjenige, der auf die Idee kam, Kaffee aus dieser speziellen Maschine anzubieten. In einem Seminar in Österreich, bei dem Losse Anfang 2008 sein Diplom als Kaffeesommelier ablegte, verkostete er zum ersten Mal Kaffee aus der Karlsbader Kanne. „Bei einer Blindverkostung schmeckte mir und auch den anderen Teilnehmern der Kaffee aus dieser Kanne einfach am besten,“ berichtet er. Da er im St. Mokka nur erstklassigen Kaffee anbieten wollte, durfte die seiner Ansicht nach beste Zubereitungsart nicht fehlen. „Außerdem sehe ich diese Zubereitung auch als Kommunikationsmittel. Man steht am Tisch des Gasts. Während man den Kaffee aufgießt, kommt man ins Gespräch. Es ist eigentlich

