



Markus Karl Losse, Geschäftsführer des St. Mocca, befüllt die Karlsbader Kanne sorgfältig mit grobem Kaffeepulver, erklärt dem Gast die Zubereitung und gießt den Kaffee schließlich am Tisch auf (Bilder links). Die Zeremonie dauert circa fünf Minuten. Sowohl von außen als auch im Inneren lädt das St. Mocca in Köln-Bickendorf zum Kaffeegenuss ein (Bilder oben). Im Vollautomaten sind Wassertemperatur und -menge für die Zubereitung in der Karlsbader Kanne hinter einer eigenen Taste eingespeichert (Bild oben rechts). Sechs Karlsbader Kannen stehen für den Ausschank bereit. Wenn eines der Porzellanteile zerbricht, werden die übrigen Komponenten als Ersatzteile aufbewahrt (Bild rechts).



schon ein kleines Kaffeeseminar, was dann stattfindet," sagt Losse, der einer der wenigen festangestellten Mitarbeiter des St. Mocca ist. Insgesamt 42 ehrenamtliche, christliche Helfer aus dem gesamten Kölner Stadtgebiet packen in dem Café mit an. Was den ehrenamtlichen Mitarbeitern an professioneller Erfahrung fehlt, machen sie durch Hingabe wieder wett. Damit das Ergebnis in der Tasse schließlich auch stimmt, hat Markus Karl Losse einige Vorgaben entwickelt. So ist die passende Menge Wasser in der richtigen Temperatur für die Karlsbader Kanne im Vollautomaten – einer Coffee Celebration von Schaeerer – einprogrammiert und kann einfach per Knopfdruck abgerufen werden. Zudem gibt es eine Mühle, die mit dem richtigen, sehr groben Mahlgrad für die Karlsbader Kanne eingestellt ist. Für die Zubereitung am Tisch hat Losse zeitliche Vorgaben erstellt. So soll nach jedem Aufguss eine halbe Minute gewartet werden. „Manche lassen sich schon wieder zuviel Zeit und unterhalten sich angeregt mit den Gästen. Dann ist der Kaffee fast kalt, wenn er fertig ist," sagt der Geschäftsführer. „Da die Gäste wissen, dass hier keine Profis am Werk sind, nehmen sie auch nicht so schnell etwas übel.“ Den Kaffee bezieht das St. Mocca von der Kölner Rösterei Schamong. In der Karlsbader Kanne werden die Sorten Mexico Maragogype, Brasilia Santos, India Pearl Mountain, Ethiopia Sidamo und Columbia

Medellin zubereitet. Eine Kanne für zwei Tassen kostet je nach Sorte 3,70 oder 3,80 Euro. Die Preise sind moderat gestaltet, jeder soll sich qualitativ hochwertigen Kaffee leisten können. „Uns wurde am Anfang sogar gesagt, wir wären zu günstig," lacht Markus Karl Losse.

## INFO

Café St. Mocca  
Am Rosengarten 2  
50827 Köln/Bickendorf  
Tel.: 0221/16 91 90 20  
www.sankt-mocca.com

Carolin Ernst/emst@coffeebusiness.de



# BLACK&WHITE 3

- Frei programmierbare komfortable Bedienung per Touch Screen
- Zubereitung von heißem und kaltem Milchschaum
- Energiesparende Milchaufbereitung durch das neue Wendel-System
- Hohe Verfügbarkeit durch das modulare Bauprinzip



Thermoplan Deutschland GmbH  
D-68766 Hockenheim  
www.thermoplan.eu

**thermoplan**  
Swiss Quality Coffee Equipment