

## Caffé Culture - Cappuccino & Flat White

Die Caffé Culture (<http://www.caffecultureshow.com/>) war Anlass mal wieder einen Einblick in die Kaffeekultur in London zu nehmen. Schwerpunkt war natürlich auch der Besuch bei einschlägigen Coffee Shops, um Trends und Entwicklungen zu erkennen. Aber fangen wir mit der Messe an.

Nach meiner Meinung muss sich die Messe noch finden. Das ist gemessen an unserem Eindruck von der Tea & Coffee in Wien, eigentlich eine positive Bemerkung. Da T & C lange Erfahrung mit Messen hat, war der Besuch eher enttäuschend, da wenig Kaffee zu sehen war und die Messe in Wien kaum diesen Namen rechtfertigte. Anders in London. Wenn auch hier auf eine Halle beschränkt, gab es doch einen deutlichen Schwerpunkt mit Kaffee. Das allerdings tendierte in zwei Richtungen, wobei die Richtung Vollautomaten und Großbrühgeräte im Vordergrund stand. Nur vereinzelt fanden sich Aussteller, die sich auf individuelle und hochwertige Kaffees konzentrierten, besonders zu erwähnen sind MATTHEW ALGIE & CO LTD ([www.matthewalgie.com/](http://www.matthewalgie.com/)) und COFFEE EDUCATION NETWORK mit Christine Cottrell ([www.perfectespresso.com.au/](http://www.perfectespresso.com.au/)). Wobei letztere jetzt auch einen Repräsentanten in England haben, der für den europäischen Markt zuständig ist: Richard Norman von „Mad About Coffee Ltd.“ ([www.madaboutcoffee.eu](http://www.madaboutcoffee.eu)).

Aber die Reise galt auch dem Besuch der vielen bekannten und neuen Coffee Shops. Leider mussten wir dabei auch feststellen, dass einige Listen nicht mehr aktuell sind. So vermissten wir "Penny University" in der Redchurch Street und "Prufrock" in Shoreditch High Street.

Monmouth ([www.monmouthcoffee.co.uk/](http://www.monmouthcoffee.co.uk/)) war aber natürlich unser erster Kaffee Stop, natürlich im Stammladen in der Monmouth Street. Und es gab eine Überraschung. Flat White stellte sich als ein Cappuccino heraus, während der Cappuccino ungewohntem mit Kakao bestäubt wurde und eigentlich eher in einer Milchkaffeetasse serviert wurde. Dies scheint sich zum Standard zu entwickeln und ist uns häufiger untergekommen, so dass wir es nicht weiter erwähnen.



Schön war aber auch der Filterkaffee von Kochere/Äthiopien, der im Schaufenster zubereitet wurde. Auch Filterkaffee war in fast allen Shops anzutreffen, wobei nicht immer Hario Filter verwendet wurden sondern häufig auch der klassische Melita Filter oder andere Geräte in ähnlicher Bauart.

Immer wieder interessant ist ein Besuch beim Algerian Coffeeshop ([www.algcoffee.co.uk](http://www.algcoffee.co.uk)) seit 1887 betreibt er sein Geschäft und der Besuch gleicht mehr einer Zeitreise.



Weitere Anlaufpunkte waren: Kaffeine ([www.kaffeine.co.uk/](http://www.kaffeine.co.uk/)) mit einer etwas puristischen Einrichtung





Milk Bar (siehe [www.flatwhitecafe.com/](http://www.flatwhitecafe.com/)) die ebenfalls schlicht in existenziellem Schwarz gehalten ist.



Und ohne Bild ganz in der Nähe von Flat White, Foxtrott & Ginger ([www.foxcroftandginger.com/](http://www.foxcroftandginger.com/)), zu erwähnen ist, dass sich neben an ein gut sortierter Comic Laden befindet, mit einer Reihe von signierten Ausgaben. Verpasst haben wir sacred ([www.sacredcafe.co.uk/](http://www.sacredcafe.co.uk/)), da wir nur den Standort im Kingley Court anliefen, der schon geschlossen hatte.

Dann stand aber noch ein Abstecher in den Osten an. Beginnend bei Taylor Street (Nähe Liverpool Street Station - [www.taylor-st.com](http://www.taylor-st.com)) leicht überfüllt wie immer, serviert wurde unter anderem Red Brick von Square Mile



Nach einem kurzen Bummel über den Spitalfield Market, erreichten wir Nude ([www.nudeespresso.com/](http://www.nudeespresso.com/)) und wurden hier nach einem Cappuccino, der im Gegensatz zu einigen anderen auch kräftig nach Kaffee schmeckte auf die neue Rösterei aufmerksam, die sich ganz in der Nähe in der Brick Lane befindet.



Dort arbeitet nun eine 15 kg Topor, mit auserlesenen Kaffees im Angebot. Der Idee einen Kaffee von der Brew Bar zu nehmen, haben wir widerstanden und dafür ein Päckchen Costa Rica Zamorana mitgenommen.



In Brick Lane haben wir noch ein Cafe anderer Art entdeckt, ganz in der Nähe der Beigel Bakery und Fika, eher etwas trashig aber trotzdem war der Barista der Meinung es dauert noch etwa 10 min, bis wir unseren Kaffee bekommen, weil er erst nochmal die Mühle einstellen muss. Leider haben wir uns den Namen nicht gemerkt.

Auf der Suche nach Penny University in der Redchurch, die es offensichtlich



nicht mehr gibt, haben wir stattdessen All Press ([www.nz.allpresspresso.com](http://www.nz.allpresspresso.com) - eine spezielle Seite für die britische Filiale gibt es wohl nicht) gefunden.



Überrascht waren wir einen Petroncini Röster zu sehen - das ist außerhalb Italiens noch recht selten. Insgesamt machte All Press (Redchurch/Club Row) einen guten Eindruck.

Ein Besuch bei Dose (<http://www.dose-espresso.com/>) rundete unsere Coffee Shop Tour ab:



Bewusst haben wir darauf verzichtet unsere sensorischen Eindrücke wertend einzubringen, da wir uns selbst nicht immer einig waren, was wir gut finden und was nicht. Andererseits schienen uns die meisten der besuchten Adressen erfolgreich am Markt zu sein und einige haben wir ja auch schon vor zwei Jahren gefunden. Das heißt aber egal wie uns der Kaffee schmeckte, jeder Standort hat seine eigene Klientel gefunden und sich erfolgreich etabliert.

Wir freuen uns schon heute auf unsere nächste Reise nach London und werden sicher einige Shops wieder besuchen und hoffentlich auch einige für die die Zeit diesmal zu kurz war und wir sie auslassen mussten. Leider!