

# barista

DAS KAFFEEHAGAZIN

REISE  
**Coffee-City  
London**

MARKETING  
**Wegweiser für  
Siegel & Co.**

marktzahlen **Schwarz  
auf Weiß**

schokoladig) bis Vivace (kräftig-würzig). Mittwochs um 9 Uhr und samstags um 15 Uhr kann man ihnen dabei über die Schulter blicken und sie mit Fragen löchern. Die Qualität des Ergebnisses lässt sich natürlich direkt vor Ort im Café, etwa in Kombination mit einem selbstgebackenen Kuchen oder Waffeln, testen. Alle Mischungen werden zudem zum Kauf für zu Hause angeboten. Soweit zum „Kopi“, das im Indonesischen für „Kaffee“ steht. Ein weiterer Clou des Konzeptes steckt im zweiten Namensbestandteil, im „ba“, das nämlich wiederum „Bar“ bedeutet. Abends, wenn der Koffeinbedarf gedeckt ist und die Schanze zur Partymeile wird, wandelt sich das „Kopiba“ zur Cocktailbar und bietet mehr als zwanzig leckere Drinks, darunter – natürlich – ein spezieller Kaffeecocktail.

**Kopiba**  
Beim Grünen Jäger 24  
20359 Hamburg  
[www.kopiba.de](http://www.kopiba.de)

## Kaffee, Kinder und Klamotten

Kaffeekonzepte haben sich seit jeher gerne mit anderen Shops gepaart (siehe auch barista 1/07, Seite 8-11). Besonders beliebt: die Kombination mit Möbel- bzw. Fashion-Shop. In Hamburg hat mit dem „Beautifulday“ nun kürzlich ein Konzept eröffnet, das



erfolgreich gleich drei Bereiche miteinander verquickt: Kaffee, Kinder und Klamotten. An der Integration von Kindern in die Trend-Gastronomie haben sich zuletzt ja einige die Zähne ausgebissen, u.a. das „Little Stars and Friends“ in Frankfurt. Bei Britta und Marco Tristram in Hamburg scheint dies nun zu gelingen. Die helle, freundliche Gestaltung mit viel Weiß und Lila, die lockere, kinderfreundliche Atmosphäre und das ausgefallene Fashion-Angebot kommen bei Groß

und Klein an. Während sich die Kinder ganz dem Piraten-Spielschiff, dem Holzspielzeug oder der Baby-Krabbelkiste aus Leder widmen, durchstöbern die Mütter in Ruhe die vornehmlich skandinavischen und italienischen Kinder- und Damen-Kollektionen von Marken wie Katvig, Hummel und Liu Jo. Für die Väter gibt es zwar nichts zu shoppen, aber das leckerere Angebot der Cafés mit Kaffeespezialitäten, Samovara-Tee, weiteren Bio-Getränken, dazu Focaccia und einer Auswahl an Kuchen dürfte auch sie eine Zeit vom Quengeln abhalten. Kinder, Einkaufen und Entspannung – hier wächst zusammen, was nicht zusammen gehört.

**Beautifulday**  
Hartungstraße 16  
20146 Hamburg-Rotherbaum  
[www.beautifulday.de](http://www.beautifulday.de)

## Sitzen, Essen und Trinken

Dass Tradition und Bodenständigkeit nicht spießig sein müssen, beweist Ruzica Krakán seit einigen Monaten mit ihrem Café-Konzept „Set's“ (steht für Sitzen-Essen-Trinken) in Nähe des Ku'damms. Die Vollblutgastronomin, zuletzt Restaurantchefin im „Borchardt“ und im „San Nicci“, verbindet den Stil französischer Boulangeries mit der Coolness englischer Bakery-Cafés und platziert obendrein die typisch deutsche



Stulle als Food-Schwerpunkt. Einen großen Teil zum Gelingen dieses trendig-klassischen Konzeptes trägt freilich das Design bei. Hier treffen urige Eichenholztische auf edle englische Tapeten, stuckverzierte Decken auf die moderne Version von Kristall-Kronleuchtern, Tradition auf Zeitgeist. Produktfrische, Qualität und zuvorkommender Service sind für Ruzica Krakán die Maxime bei den Speisen und Getränken. Frühstück gibt es auf Wunsch den ganzen Tag über, dazu hausgebackene Kuchen, Tartes und

Cakes, Focaccia, Quiches, Flammkuchen, Salate, Suppen. Besondere Ehre aber erweist die Betreiberin der Schlichtheit eines einfachen Brotes. Knuspriges Sauerteigbrot wird mit vielen verschiedenen Aufstrichen und hochwertigen Zutaten belegt, immer frisch und fernab von maschineller Massenproduktion. Und wer sich am Morgen direkt von dem betörenden Geruch des aromatischen Brotes wecken lassen möchte, bezieht eines der drei angeschlossenen Hotelzimmer, die ebenfalls im Stil des Cafés eingerichtet sind.

**Set's**  
Schlüterstraße 36  
10629 Berlin-Charlottenburg  
[www.setsberlin.de](http://www.setsberlin.de)

## Schutzraum, WC, dann Café

Mit der Vorstellungskraft ist das so eine Sache. Viele Nürnberger konnten sich nicht vorstellen, dass in die abweisende öffentliche Toilettenanlage am Ende der Hallerwiese, eines parkähnlichen Grünstreifens, einmal ein charmantes Sommercafé einziehen würde. Tat es aber – und das ist wiederum der Fantasie der Gastronomin Madeleine Durnbeck (u. a. „Zwingerbar“) und ihres Mannes, des bildenden Künstlers Ralf Siegemund, zu verdanken. Siegemund war, wie vielen anderen Nürnbergern auch, die einst als Schutzraum, dann als Klohaus dienende



und zuletzt leer stehende Bunkeranlage ein Dorn im Auge. So stellte er der Stadt Nürnberg kurzerhand seine Idee eines Tagescafés vor – und musste dann, ob fehlender Vorstellungskraft der Beamten, doch noch einige Jahre warten, bis das „Schneperschütz“ Wirklichkeit wurde. Mit viel Eigenarbeit sanierte das Paar Teile der Anlage, vertrieb den Bedürfnisanstalten-Muff und zog so auf Anhieb ein buntes Publikum zwischen Bürgertum und Szene an. Kein Wunder, überzeugt das „Schneperschütz“ doch