

Umberto VII & Nicoletta: Kaffeegenuss mit persönlicher Note

18.12.2019, 10:07 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *ARIVA Hotel GmbH*



Seit Mitte November gibt es im Café BRUE zwei individuell kreierte Mitarbeiterröstungen (©ARIVA)

Seit Mitte November bietet das Café BRUE seinen Gästen zwei individuell kreierte Mitarbeiter-Kaffeeröstungen an – ein weiteres Highlight der intensiven Kooperation zwischen dem urbanen Café BRUE des Radisson Blu Hotel, Mannheim und dem international renommierten Kaffeeexperten Dr. Steffen Schwarz. Die gemeinsame Kreation und Röstung von „Umberto VII“ und „Nicoletta“ fand in dessen Schulungs- und Forschungsinstitut „Coffee Consulate“ in Mannheim statt.

Was ist eigentlich der Unterschied zwischen normalem Kaffee und einem echten Gourmetgetränk? Und wie entsteht solch ein Kaffee von höchster Qualität? Fragen, auf die die Gäste im BRUE gleich bei der Bestellung ihrer Kaffeespezialität eine qualifizierte Antwort erhalten. Und zwar direkt von den Experten hinter dem Tresen – den Baristas. Mit großer Detailkenntnis und Leidenschaft erklären sie Kaffeeliebhabern die verschiedenen Röst- und Zubereitungsmethoden. Schließlich gibt es im BRUE nicht nur wohlschmeckende Basics aus der Espressomaschine, sondern ebenso handgebrühte Kaffees aus dem Siphon und Filterkaffees sowie den Cold Drip Coffee, dessen Zubereitungszeit 12 Stunden in Anspruch nimmt. Der Rohkaffee wird direkt von vier Familienbetrieben in Südamerika und Indien bezogen.

Derzeit zieht jedoch noch etwas anderes die Aufmerksamkeit der BRUE-Besucher auf sich: Das Etikett einer zum Verzehr und Verkauf angebotenen Kaffeeröstung mit der Silhouette eines sympathisch aussehenden jungen Mannes. „Ja sie sehen richtig, das bin Ich“, schmunzelt Barista Umberto Casamassima auf Nachfrage seiner Gäste. Die Espresso-Röstung mit dem Namen „Umberto VII“ ist eine von zwei Mitarbeiter-Kaffeeröstungen, die das Café BRUE seinen Gästen nun als Limited Edition anbietet. „Die Mitarbeiterröstungen sind ein weiteres tolles Resultat aus unserer besonderen Kooperation mit dem Mannheimer Kaffeeexperten Dr. Steffen Schwarz“, berichtet F&B-Manager Mirko Mechler. „Unser Credo lautet: Kaffee erfährt nur dann die ihm gebührende Wertschätzung, wenn die Menschen und die Prozesse hinter dem Produkt sichtbar werden. Hier sind es allen voran unsere Baristas, die die Herkunft des Kaffees, seine Qualität, die Farmer und ihre Arbeit tagtäglich unseren Gästen aufzeigen. Und was stärkt die eigene Identifikation zu einem Produkt besser als von Anfang an in dessen Herstellungsprozess aktiv miteingebunden zu sein?“, so Mirko

Mechler weiter. Dies bestätigt auch Barista Umberto Casamassima: „Neben der eigenen Wertschätzung freut es mich besonders, unsere soziale Verantwortung im Umgang mit dem Produkt Kaffee mit meinen Kunden zu teilen. In diesem Zusammenhang suche ich stets den direkten Kontakt, freue mich über positive Resonanz ebenso wie über konstruktive Kritik, helfe gerne bei der Auswahl und hab einfach Spaß bei der Sache.“

Die Herstellung der Mitarbeiterröstungen fand unter fachlichem Input von Dr. Steffen Schwarz in dessen Schulungs- und Forschungsinstitut „Coffee Consulate“ in Mannheim statt. In einem ersten Schritt stand das sogenannte Cuptasting an: Hier wurden mehrere Kaffeesorten getestet, um unterschiedliche Geschmäcker auf sich wirken zu lassen. Anschließend wurden verschiedene Kaffeesorten zusammengestellt, um eigene Geschmacksrichtungen zu kreieren. Im letzten Schritt fand die Röstung der Rohbohnen statt. „Ich konnte mich direkt begeistern für die Vielfalt der Möglichkeiten, die das Kaffeerösten bietet sowie die unzähligen Facetten an Aromen, die diese kleinen Bohnen in sich tragen. Mir persönlich war es wichtig, einen Kaffee mit einer Orangen-Schokoladen-Note hervorzubringen. Dazu haben wir sogar indische und brasilianische Bohnen gemischt“, schildert Nicole Mayer, die mit ihrer „Nicoletta“ die zweite Mitarbeiterröstung geschaffen hat. Im Februar 2020 kommen die Farmer zum gegenseitigen Austausch ins Café BRUE. Eine schöne Gelegenheit, gemeinsam faire Kaffeekultur zu zelebrieren – und das mitten im Herzen der Quadratestadt.

Portrait

Über das Radisson Blu Hotel, Mannheim

Das 4-Sterne Superior Hotel wurde 2016 eröffnet und ist Teil des Quartiers Q 6 Q 7 in der Mannheimer Innenstadt. Es wird von der ARIVA Hotel GmbH, einem Tochterunternehmen der Diring & Scheidel Unternehmensgruppe (D&S), betrieben und verfügt über 229 modern ausgestattete Hotelzimmer und Suiten, darunter 13 Longstay Apartments, sechs Juniorsuiten und vier Suiten. Im 6. Stock des Hotels befinden sich neun flexibel nutzbare Tagungsräume sowie das Restaurant SQUARE und die ROOF Bar. Im Erdgeschoß lädt das Café BRUE zum Verweilen ein.

Das Radisson Blu Hotel, Mannheim setzt in seinem Konzept bewusst auf Service mit typischer Mannheimer Handschrift und ‚Monnemer Flair‘ mit besonderem Anspruch. Mit der Werkschau PANORAMANNHEIM schuf der renommierte Fotokünstler Horst Hamann in einer zweijährigen Schaffensphase exklusiv für das Hotel einen einzigartigen Kunstraum, bestehend aus mehreren Hundert Originalwerken, die Mannheim und seine Facetten zum Thema haben.

News-ID: 1071501 • Views: 676 (Stand: 02.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1071501/Umberto-VII-Nicoletta-Kaffeeegenuss-mit-persoenerlicher-Note.html>