



GENUSS MIT BEDACHT

DAS »CAFÉ DE MARIA« IST EIN BISSCHEN ANDERS

Laut Kater Garfield geht mit Kaffee alles besser. Gewiss, Garfield ist eine Comic-Figur. Das mindert jedoch nicht die Richtigkeit seiner Aussage. Nicht ganz unwichtig ist aber auch, wo man seinen Kaffee trinkt. Gute Cafés gibt es viele in Bielefeld.

Das vielleicht ungewöhnlichste findet man etwas überraschend im Stadtteil Sudbrack in der Sudbrackstraße. Es ist das *Café de Maria*. Betrieben wird es von Maria Zens.

Laut Maria steht ihr mit Cathrin Meyer die weltbeste Cafépartnerin zur Seite. Schon wenn man eintritt und sich im Raum umschaute, fallen einem die Unterschiede zu konventionellen Cafés und Coffee-Stores auf. Die Einrichtung ist ungewöhnlich vielfältig und bunt. Sie besteht zu einem guten Teil aus Reiseandenken und persönlichen Gegenständen. Es gibt einen Tresen an dem die Bestellungen zubereitet werden. Mitten im Raum steht ein großer Tisch mit mehreren Stühlen drumherum. Es gibt Regale, in denen sich neben Weinfla-

schen einiges an Reiseliteratur findet. Bei einem leckeren Cappuccino unterhielt sich Olaf Kieser mit der Inhaberin über die Besonderheiten ihres Cafés und von Kaffee.

Wie entstand die Idee ein eigenes Café zu eröffnen?

Maria Zens: Mit 16 begann ich davon zu träumen, ein eigenes Café zu eröffnen und zu betreiben. Woher das rührt weiß ich nicht genau. War das nun ein klassischer Traum? Oder steckten Bedürfnisse und Werte dahinter, die ich jetzt deutlich bei mir wahrnehme? Im April habe ich einen Monat Pause gemacht. Heute habe ich zum ersten Mal nach der Pause wieder geöffnet. Viele Leute, die eigentlich auf dem Weg ganz woanders hin waren, sind reingekommen, um mich zu begrüßen. Das Café ist ein Ort geworden wo ein Zusammenleben stattfindet. Ein Miteinander. Vielleicht war das auch schon damals ein Bedürfnis von mir. Dass ich mit dem Café einen Ort aufbaue, an dem schönes Leben stattfinden

kann. Konkret entstanden ist der Plan dann als ich in Mexiko gelebt und gearbeitet habe. Ich stellte damals fest, dass ich nicht für immer dortbleiben konnte, auch wenn ich gerne dort gelebt habe. Ich habe dann entschieden meinen Traum von Mexiko loszulassen und nach Deutschland zurück zu kehren und mein Café zu eröffnen. Ich wollte mir eine Welt erschaffen wie ich sie für mich richtig finde. Mit Dingen, die ich an Deutschland liebe und schön finde. Aber genauso mit den Dingen, die so in Mexiko gelebt werden und die ich schätze. Wie etwa die Leichtigkeit und die südländische Gastfreundschaft.

Seit wann gibt es das Café de Maria?

Eröffnet habe ich im September 2015. Das sind ja bald schon drei Jahre. Auf einmal ist die Zeit ziemlich schnell vergangen.

Wie unterscheidet sich Ihr Café von anderen?

Es ist eigentlich kein klassisches, konventionelles Café. Ursprünglich sollte es eine Coffeethek mit Café werden. Ich wollte die Vielfalt der Kaffeewelt präsentieren, von verschiedenen Kaffeeröstern unterschiedlichste Kaffeesorten beziehen und diese hier verkaufen und ausschenken. Jedoch ist aus meinem Vorhaben vielmehr ein Ort der Begegnung geworden. Deshalb habe ich auch nur einen Tisch. Damit unterstütze ich diese Kultur, dass Menschen hier zusammenkommen und miteinander verbunden werden. Es soll ein Ort sein, an dem Ideen und Inspiration entstehen. Ein Ort, an dem natürlich auch die Kaffee-Kultur zelebriert wird. Ich biete verschiedene Filterkaffees an. Man kann zwischen verschiedenen Röstereien wie Hot Roasted Love, Kaffewelt Eisbrenner oder Good Karma Coffee wählen. Das ist aber eigentlich nur mein Werkzeug. Wenn es zelebriert und in einem besonderen Kännchen serviert wird, dann genießt man bewusster. Es geht um Achtsamkeit und um das Be-

LOKALITÄTEN

wusstsein. Es geht darum mehr im Hier und Jetzt zu sein. Wenn man den Kaffee ähnlich wie Wein in einer Karaffe bekommt ist man mit seinen Gedanken nicht mehr so in seinem Alltagsstress. Man ist dann tatsächlich einfach mal nur hier. Darin unterscheide ich mich ganz massiv von anderen, klassischen Cafés.

Was macht Kaffee so besonders?

Für mich ist Kaffee neben Wein eins der edelsten Genussmittel. Kaffee begleitet ganz, ganz viele Momente im Alltag und im Leben. Man leitet häufig den Tag mit einer Tasse Kaffee ein. Man trifft sich mit Freunden auf einen Kaffee. Im Urlaub sucht man sich einen schönen Platz an einer Piazza oder einen Ort mit schöner Aussicht und sagt „Komm, lass uns einen Kaffee trinken.“ Häufig begleitet Kaffee besondere und schöne Augenblicke. Wie ein Geburtstagskaffee oder ähnliches. Kaffee ist tatsächlich noch komplexer als Wein. Er besitzt noch mehr Aromen als Wein. Bei Wein kann man zwischen 500 Aromen differenzieren. Bei Kaffee sind es um die 800. Dadurch ist Kaffee unglaublich facettenreich. Das macht ihn so besonders. Man könnte beim Kaffee wie beim Wein auf das

Etikett schauen und nach Sorte, Anbauhöhe, Land, Parzelle und so weiter unterscheiden. Das spielt alles eine Rolle. Vielen ist das nicht bekannt. Inzwischen widmen sich aber auch einige Dokumentationen dem Thema. Neben den großen Konzernen gibt es auch noch viele kleine Röstereien, die Kaffee produzieren. Die schauen auch, dass sie möglichst direkt, ohne irgendwelche großen Zwischenhändler exportieren können. Dadurch wird alles viel transparenter.

Woher stammt der Kaffee der bei Ihnen angeboten wird?

Ich arbeite jetzt gerade mit vier verschiedenen Röstereien. Ich bekomme Kaffee aus Ländern in Lateinamerika wie Nicaragua und Mexiko. Den Kaffee aus Mexiko habe ich selbst mitgebracht. Dann noch aus Guatemala, Ecuador, Brasilien, El Salvador. Aus Peru hatte ich neulich auch welchen. Auch aus Äthiopien, Kenia, Indien und manchmal Sumatra bekomme ich Kaffee. Es ist ungefähr so als würde ich den Kaffee direkt importieren. Es gibt einen kleinen Zwischenhändler der es den ganzen kleinen Röstereien ermöglicht, ihre Ernte zu verkaufen, auch wenn es nur

ein Sack ist. Es wird direkt mit den Kaffeebauern verhandelt. Das ist unabhängig von Fairtrade und den Fairtrade Preisen. Es ist direkter Handel zwischen Röster und Kaffeebauer. Das ermöglicht maximale Transparenz und maximale Fairness.

Sie haben erwähnt, dass Sie in Mexiko waren und bevor Sie das Café eröffnet haben einen anderen Beruf ausübten.

Ich bin Betriebswirtin und habe in Mexiko in der Wirtschaft gearbeitet. Erst in einem Unternehmen, das Wasserkraftwerke gebaut hat. Also etwas ganz anderes. Ich war dort hauptsächlich in der Projektleitung und als Assistentin der Geschäftsführung tätig. Oft habe ich am PC gearbeitet, hatte aber auch mit Regierungsvertretern vor Ort zu tun. Danach habe ich für ein Unternehmen gearbeitet, das Bildungstechnologien vertrieben hat und Bildungsmodelle für Schulen entwickelt hat.

Man kann im Café de Maria nicht nur guten Kaffee trinken, man kann dort auch hausgemachte Brötchen, Kuchen, Quiche und warme Speisen genießen. Und Frühstück kann man



dort auch bekommen. „Wenn man hier ist soll man sich geborgen fühlen, so als ob man bei seiner Oma zu Besuch ist“, erklärt Maria nach dem Interview. Ein Hinweis auf die besondere Atmosphäre dieses Cafés ist auch, dass hier schon Schauspieler Probeaufnahmen für ihr Portfolio gemacht haben.

Das Café de Maria findet man in der Sudbrackstraße 31

WIEDERERÖFFNUNG DER VOLKSBANK-ZENTRALE

KESSELBRINK-FEST

16. JUNI 2018 14 BIS 23 UHR

UMSONST, IN DER BANK UND DRAUSSEN:

9 Stunden Musik- und Kulturprogramm | Entdeckungstouren vom Tresorkeller bis zur Dachterrasse | Foodtrucks | Jini Meyer & Natalie Handwerk, Shantallica, Kristin Shey, Kolja Fach | Lasershow | Fassadentrommler | Höhenfeuerwerk

AB 18.30 UHR
BÜRGER-PICKNICK
IN KOOPERATION MIT
DER BIELEFELDER
BÜRGERSTIFTUNG

#meinkesselbrink
www.mein-kesselbrink.de

Volksbank
Bielefeld-Gütersloh eG