

Horst Dietrich  
**101 Kaffee-Orte  
in Rhein-Main**



Horst Dietrich

**101**

**Kaffee-Orte**

**in Rhein-Main**

societäts\verlag

Der Umwelt zuliebe nicht in Folie verpackt.

1. Auflage

Alle Rechte vorbehalten · Societäts-Verlag

© 2024 Frankfurter Societäts-Medien GmbH

Societäts-Verlag

Hedderichstraße 49

60594 Frankfurt am Main

vertrieb@societaets-verlag.de

Satz: Bruno Dorn, Societäts-Verlag

Umschlaggestaltung: Julia Desch, Societäts-Verlag

Druck und Verarbeitung: Print Best OÜ

Printed in EU 2024

ISBN 978-3-95542-479-4

Besuchen Sie uns im Internet:

[www.societaets-verlag.de](http://www.societaets-verlag.de)



## INHALT

Vorwort .....	7
<b>ASCHAFFENBURG</b>	
01 Kaffee Braun .....	8
02 COFFEIN ASCHAFFENBURG ...	10
<b>BAD HOMBURG</b>	
03 FEINSINN .....	12
04 Hope Café .....	14
05 Glückskaffee .....	16
06 green & berry .....	18
07 Apfelnern & Kolibri .....	20
<b>BAD KREUZNACH</b>	
08 SiebträgerLiebe .....	22
<b>BAD NAUHEIM</b>	
09 Kaffeemühlchen .....	24
10 Schweizer Milchhäuschen .....	26
11 Café Bar Phono .....	28
12 Café Mirwald .....	30
13 Café Müller .....	32
14 Hotel Villa Grunewald .....	34
15 Wiener Kaffeehaus .....	36
16 Café im Rosenmuseum .....	38
<b>BAD SODEN</b>	
17 AVE Espresso Bar .....	40
<b>BUTZBACH</b>	
18 Erdfreund Kaffeehaus .....	42
19 Claudy´s Kaffeerösterei .....	44
<b>DARMSTADT</b>	
20 Timm´s Café .....	46
21 Woodrich Coffee .....	48
22 aniko Coffee Roasters .....	50
23 Kaffeehaus Eberstadt .....	52
24 Das Glück Café .....	54

## DREIEICH

25 Goldstück Café & Patisserie ....	56
26 Main Glückskind Café .....	58

## EPPSTEIN

27 The Eppstein Project .....	60
-------------------------------	----

## FLÖRSHEIM

28 Broterben Remsperger .....	62
-------------------------------	----

## FRANKFURT

29 ANIIS .....	64
30 backyard coffee .....	66
31 Brühmarkt .....	68
32 BUNCA .....	70
33 Cà Phê, oi! .....	72
34 Café Hoffnung .....	74
35 Café Kante .....	76
36 Kaffeerösterei Wissmüller .....	78
37 Café Zweigle .....	80
38 Caféhaus Siesmayer .....	82
39 Caffè Due Mani .....	84
40 drei kaffeebar .....	86
41 Fein – Das Wasserhäuschen ...	88
42 Frankfurt Coffee Festival .....	90
43 Frankfurter Kaffeerösterei .....	92
44 gutviertel café .....	94
45 The Holy Cross Brewing Society .....	96
46 Hoppenworth & Ploch .....	98
47 kaffeemacherei .....	100
48 Kioskie .....	102
49 NOX Coffee and Bar .....	104
50 Paul And Tim .....	106
51 retablo specialty coffee .....	108
52 roastmarket – Flagship Store .....	110
53 Sinn & Wandel .....	112
54 Under Pressure .....	114
55 Wacker´s Kaffee .....	116

<b>GEISENHEIM</b>		<b>RÜDESHEIM</b>	
56	Plattenstübchen .....	118	79 Restaurant am Niederwald ...
<b>GROSS GERAU</b>		164	80 art caffè .....
57	Sandbühl Café .....	120	81 Tax Café .....
<b>HANAU</b>		168	<b>TAUNUSSTEIN</b>
58	Brasini Caffé-Bar .....	122	82 Marcellos Coffee .....
59	Bricks .....	124	83 Brita SE .....
60	Nguyèn 1989 .....	126	<b>WALLUF</b>
61	Café Heide .....	128	84 Kaffee Kränzchen .....
<b>HOFHEIM AM TAUNUS</b>		174	<b>WIESBADEN</b>
62	Kaffeerösterei Laux .....	130	85 Ahoi Café .....
63	Sofia's Cafe .....	132	86 Café Wunderbar .....
<b>IDSTEIN</b>		176	87 Delikt Tagbar
64	Ohlers Kaffeewelt .....	134	im Alten Gericht .....
<b>MAINZ</b>		180	88 Dylan & Harper .....
65	Kaffeekommune .....	136	89 Hepa Kaffee .....
66	Maldaner Brüh- & Espresso-Bar .....	138	90 kantiin .....
67	Müller Kaffeerösterei .....	140	91 KAUFMANN'S Kaffeerösterei .....
68	Amori Coffee .....	142	92 Maldaner Kaffeehaus .....
69	Das Nest .....	144	93 Maldaner Coffee & Culture Lab .....
70	liesbeth .....	146	94 Schloss Biebrich .....
71	Ukiyo Coffee & Bar .....	148	95 Schloss Freudenberg .....
<b>OBERURSEL</b>		196	96 Schwarte Buch & Café .....
72	Café del Castillo .....	150	97 THE FRIDAY Cupping Room .....
<b>OFFENBACH</b>		200	98 hier & jetzt .....
73	Café Ziel .....	152	99 Unser Lieblingsplatz .....
74	Mein Lieblingsplatz .....	154	100 Domäne Mechtildshausen ....
75	Mancini .....	156	101 Petite Violette .....
76	ETAPPE Coffee .....	158	Karte .....
77	OFOF Cafebar .....	160	Autor .....
<b>RODGAU</b>		210	Danksagung .....
78	6054 Coffee Roasters .....	162	Bildnachweis .....
			216

# Vorwort

Liebe Leserin, lieber Leser,

Kaffee, dieses für uns so alltäglich gewordene Getränk, ist bei genauerer Betrachtung eines der allumfassendsten Themen unseres Planeten. Er ist eine jahrhundertelange globale Erfolgsstory, mit Verbindungen in alle Winkel der Geschichte. Jede Region auf unserer Erde hat ihre eigene Kaffeekultur, die sich inzwischen immer weiterentwickelt und mischt. Vor allem aber verbindet Kaffee – Menschen, Themen und Momente.

Ganz essenziell daran beteiligt sind Kaffeehäuser. Sie waren schon zu Beginn seiner Verbreitung im 14. und 15. Jahrhundert für viele Menschen Orte der Zusammenkunft und das oft über Landesgrenzen hinweg. Kaffeehäuser waren Orte, die man besuchen konnte, ohne des Lasters bezichtigt zu werden, und Orte, an denen man sich in konspirativen Gruppen traf. Sie hatten einen entscheidenden Einfluss auf die Französische Revolution, waren der Ort, an dem erste feministische Ideen wuchsen und gehören zu den Pionieren einer echten Nachhaltigkeitsbewegung und fairen Handels.

Es ist die Vielfalt des Themas, die sich auch in seinen Orten wiederfindet und gleichsam begeistert. Daher finden Sie in diesem Buch auch keine Selektion der »besten«, »erlesensten« oder »extravagantesten« Cafés, sondern einen Einblick in eine sich stetig wandelnde Welt.

Für dieses Buch durfte ich unsere schöne Region völlig neu entdecken, bin mit tollen Menschen ins Gespräch gekommen und habe ihre Geschichten kennengelernt. Eine Erfahrung, zu der ich auch Sie gerne einladen möchte. Mit diesem Buch will ich Interesse wecken und Sie inspirieren. Ich möchte Sie ermutigen, unsere vielfältige Region und ihre bunte Kaffeeszene zu entdecken, sich einzulassen auf tolle und vielleicht auch ungewohnte Kaffeemomente, unvoreingenommen und offen für ein Erlebnis.

*Horst Dietrich*

# 01

## Spezialitäten in 2. Generation

Kaffee Braun

→ Im Trauenloh 1, 63814 Mainaschaff

In Lateinamerika wächst der größte Teil des weltweit produzierten Kaffees, und das oft in hoher Qualität und mit viel Leidenschaft hergestellt. Das man dort sein Herz an das Gewächs mit den kleinen roten Kirschen mit ihrer ledrigen Haut und dem wenigen aber süßen Fruchtfleisch verlieren kann, weiß ich aus eigener Erfahrung. Spätestens dann, wenn man das Glück haben sollte, an den weißen, nach Jasmin duftenden Blüten dieser besonderen Pflanze schnuppern zu dürfen.

Auch den Gründern von »Kaffee Braun« ist es auf ihrer dreijährigen Bulli-Reise quer über den amerikanischen Kontinent wohl so ergangen. Zurück in der Heimat gründeten die Brauns ihre Rösterei zunächst mit einem fast schrottreifen Röster in der Garage – das war 1986. Inzwischen werden hoch-

wertige Bohnen aus aller Welt handwerklich erstklassig in einer hochmodernen Röstanlage verarbeitet, die nicht mehr in die Garage passt. Heute wird Kaffee Braun in der zweiten Generation geführt und hat eine erstklassige Auswahl über das gesamte Kaffeespektrum. Probiert werden können die Bohnen entweder über den Onlineshop, in zahlreichen Cafés unserer Region, aber auch im Werksverkauf. Hier bekommt man eine herzliche Beratung und eine gute Tasse Kaffee gleich mit dazu. Auch die Barista-Schulungen, Kaffeeseminare und Co. finden dort statt.

Wer Glück hat, kann bei seinem Besuch vielleicht auch gleich noch den Hauch von frisch aus dem Röster purzelnden Böhnchen erhaschen, in einer der vielleicht traditionsreichsten Spezialitäten-Röstereien unserer Region.



Ebenfalls mit in den Betrieb gehört der »Karacho Store« in der Sickergasse. Hier haben die Gebrüder Braun ihrer Vision von Cold-Brew – also kalt extrahiertem Kaffee, zurecht eines der Sommertrendgetränke der letzten Jahre – einen Ort gegeben. Wer das noch nicht probiert hat,

ist hier an einer guten Adresse. Zumal im Karacho Store mit jedem Kaffee auch eine Schulmahlzeit für Kinder in Kolumbien finanziert wird.



**b**irekt neben der zumindest dialektisch wohl hessischsten Stadt Bayerns, nämlich Aschaffenburg, liegt Gailbach. Eher ein kleines Örtchen und doch Heimat eines

# Portugiesische Vibes am Main

COFFEIN ASCHAFFENBURG  
→ Aschaffener Straße 4  
63743 Aschaffenburg

# 02

guten Kaffee-Ortes, der, ganz in der Tradition unserer Region, mit internationalem Flair aufwartet.

Angefangen hat hier alles mit der Liebe zu gutem Kaffee und einer mobilen Kaffeebar. 2019 öffneten die Betreiber dann nach eigenhändiger Renovierung den Laden in Gailbach. Hier erwartet die Gäste eine unaufgeregte Atmosphäre mit Musterfliesen am Boden, bequemen Stühlen, einem Biedermeier-Sofa und den klassischen Kaffeespezialitäten, natürlich auch den portugiesischen. Angeboten werden insgesamt acht verschiedene Sorten mit unterschiedlichen Koffein- und Robusta-Anteilen, wobei die Liebe zu eben jener Bohnenart durchaus erkennbar ist. Dazu gibt es allerlei Leckereien von besonderem Öl, frische Pasteis de Nata, portugiesische Weine

und mit Segelboot und Lastenrad transportierte Schokolade. Alles Dinge, die mit der Feinheit von Aromen spielen und gleichzeitig eine besondere Geschichte besitzen.

Wen beim Besuch die Leidenschaft packt, der kann sich im »COFFEIN« gleich auch noch fachkundig zu einer Vielzahl Siebträgermaschinen für zu Hause sowie den zugehörigen Mühlen beraten lassen. Selbstredend inklusive eines Barista-Kurses, damit man auch mit der Ausrüstung entsprechend umgehen kann. Oder man macht es sich einfach und fragt gleich die mobile Kaffeebar für den nächsten Geburtstag an. Ein toller Kaffee-Ort für Genussmenschen auf Entdeckungstour. Nur Zeit sollte man sich hier einplanen.

# Mit Köpfchen zu mehr Genuss

FEINSINN

→ Louisenstraße 19  
61348 Bad Homburg

Die Kurstadt im östlichen Taunus ist für viele Genüsse bekannt – Plantschen in der Therme, Flanieren im Park, Schlendern durch die Fußgängerzone. Sogar der thailändische König genießt diese Vorzüge offenbar regelmäßig. Ein besonderer Kaffee-Ort, um die eigenen Sinne etwas schweifen zu lassen, ist – somit auch kaum verwunderlich – direkt am Marktplatz zu finden.

Im »FEINSINN« ging es anfangs vor allem darum, genau zu wissen, woher der eigene Kaffee kommt und den Bezug so gerecht wie möglich zu gestalten. Das alles wohlgedacht in einer Zeit, in der diese Idee noch recht unbekannt war. Seither sind natürlich bereits einige gute Bohnen durch die Mühle gewandert und die Idee hat sich auf das gesamte Sortiment erweitert.

Wer durch die gläserne Eingangstür tritt, den erwartet, neben den klassischen Kaffeespezialitäten, ein Raum voller feiner Leckereien. Allem, das hier angeboten wird, ist gleich, dass genau darauf geachtet wird, wo und wie es herkommt. Der Kern des Angebots ist nach wie vor der eigene Kaffee und alle Kreationen hieraus. Wer möchte, findet aber auch feinsten Tee, Öle, Süßes, Schokolade, Weine und vieles mehr.

Im Sommer lädt ein Außenbereich mit Blick auf die Fußgängerzone zum Verweilen ein. Bei schlechtem Wetter findet man aber auch innen einen gemütlichen Platz und vielleicht die eine oder andere spannende Geschichte hinter den Bohnen und kleinen Feinheiten. Das Feinsinn ist ein Ort, der nicht versucht, künstlich extravagant zu sein oder auf Pomp zu setzen, dafür aber mit den inneren Werten überzeugen will und kann.

03





**HOPE**

*Café*



# Glück verteilen mit Kaffee und Kuchen

Hope Café

→ Luisenstraße 66  
61348 Bad Homburg

**A**ls lebendige Kurstadt im Rhein-Main-Gebiet hat Bad Homburg eine gelungene Mischung aus Angeboten für Jung und Alt. Wer sucht, der findet hier das Richtige für sich.

In so eine Kurstadt gehören natürlich auch gute Konditoreien. Spricht man über eben jene, haben sie allerdings für viele junge Menschen eher einen sehr angestaubten Ruf, voll mit Frankfurter Kranz und Schwarzwälder Kirsch. Auch wenn beides durchaus leckere Torten sind, lüftet das »Hope Café« hier mal kräftig durch. Denn Konditorei kann auch jung, hip und modern. Im Laden in der Luisenstraße ist alles wohlüberlegt und durchdesigned. Pastelliges Pink und helles Weiß mit jeder Menge Gold sind das Farbschema. Die Sofas und Polstermöbel sind ausnahmslos

# 04

bequem und intelligent unterteilt.

Die Mission ist, mit dem Angebot Gutes in die Welt zu bringen und Menschen einen schönen Moment zu bescheren. Wie es sich für eine Konditorei gehört, passiert dies vor allem mit köstlich kreativen und hausgemachten Kuchen für jede Gelegenheit, begleitet von hervorragendem Spezialitäten-Kaffee, der schwarz oder mit pflanzlichen Milchalternativen ausgeschenkt wird. Hierher kann man zu Kaffee und Kuchen genauso gut kommen wie zu einem ausgiebigen Frühstück mit Freunden. Ein hübscher Kaffee-Ort, besonders für die Naschkatzen unter den Kaffee-enthusiasten.

# So geht Bahnhofscafé

## Glückskaffee

→ Am Bahnhof 2  
61352 Bad Homburg

**B**as Rhein-Main-Gebiet ist dicht besiedelt und eine absolute Pendlerregion. Nicht nur von außerhalb kommen Menschen, sondern auch die innere Mobilität ist besonders hoch. Für viele ist daher der Bahnhof ein essentieller Ort ihres täglichen Lebens. Allein dieser ist in Bad Homburg – erwartungsgemäß – schon durchaus ansehnlich. Doch seit einer Neugestaltung hat auch ein weiteres Juwel genau hier seinen Platz gefunden. Das »Glückskaffee« ist wohl eines der besten und schönsten Bahnhofscafés unserer Republik, auch weil es eigentlich viel mehr ist.

Besuchende und Reisende finden es zwischen Hauptgebäude und Vorplatz, in einem hellen Bau aus roten Ziegeln und viel Glas. Innen gibt es Sitzplätze auf Barhockern oder an Tischen, alles liebevoll von einem befreundeten Schreiner aus hellem Holz gefertigt.

# 05

Auch die Theke in der Mitte des Raumes sowie alle Aufsteller aus Holz harmonieren großartig und geben dem gläsernen Bau die nötige Gemütlichkeit. In den Regalen findet man eine kleine Selektion der wichtigsten Accessoires zum Kaffeebrühen.

Ausgeschenkt wird handwerklich erstklassig zubereiteter Kaffee aus verschiedenen Bohnen. Es gibt eine hochwertige Hausmischung mit Bohnen auf Spitzenniveau, aber einem klassisch schokoladigen Tassenprofil und immer wieder Bohnen anderer Spezialitäten-Kaffeeröstereien. Aber auch die Kleinigkeiten wie Tartufo, Croissants und Schokolade sprechen eine eindeutige Sprache. Nämlich, dass hier Men-



schen wissen, was sie tun, und dies mit Leidenschaft machen.

Jeder ist willkommen und bekommt guten Kaffee sowie Köstlichkeiten aller Art, mit oder ohne Tamtam. All das summiert

sich zu einer sehr angenehmen, unaufgeregten Atmosphäre, in der man vor oder nach einer Reise wunderbar entspannen oder auch einfach nur so auf einen herrlichen Kaffee vorbeikommen kann.

# 06

## Modeerne im alten Gewand

green & berry

→ Luisenstraße 13, 61348 Bad Homburg

Wie es sich für eine Kurstadt gehört, gibt es in Bad Homburg unzählige Möglichkeiten für einen Spaziergang und dabei schöne Ecken zu entdecken. Gleichsam wichtig ist hierbei aber eine ebenso hohe Dichte an verschiedenen Orten zur Rast.

Nur einen Steinwurf entfernt vom schönen Schlossgarten und direkt am Marktplatz gelegen findet man beispielsweise das »green & berry«. Die großen Fenster in der historischen Fassade erlauben einen gelungenen Kontrast mit dem modernen Inneren dieses Kaffee-Ortes. Dem Namen treu ist dort alles in pastelligen Grüntönen gehalten, die Möbel sind modern, schlicht, aber bequem. Gesessen wird vornehmlich auf Hockern im Fenster, denn der Hauptdarsteller hier ist die Theke bzw. das,

was dort hergestellt und dargeboten wird.

Dazu gehören allerhand Köstlichkeiten wie Smoothies, Bowls und mehr, genauso aber auch Törtchen, Brownies und Bananabread. Vieles davon sogar vegan und glutenfrei. Passend hierzu wird an der stilvollen Siebträgermaschine köstlicher Spezialitäten-Kaffee, unter anderem von Hoppenworth & Ploch (Seite 98), in alle gängigen Kaffeespezialitäten verwandelt.

Wer dies alles lieber draußen genießen möchte, kann gemütlich zwischen den für das Rhein-Main-Gebiet so typischen roten Sandsteinbauten sitzen, den Blick über Fußgängerzone und Marktbrunnen schweifen lassen, während man sich dabei gustatorisch hochwertig und gesund verpflegt.



# Bunte Individualität in Serie

Apfelkern & Kolibri

→ Alte Mauergasse 2a  
61348 Bad Homburg

**E**in Teil von Bad Homburg, in dem Flanieren und Umher-schlendern besonders gut geht, ist der Schlosspark mit seinem Obstgarten. Hier findet man unter anderem Birnen, Mirabellen und die für unsere Region so bekannten Apfelbäume. Sowohl thematisch als auch örtlich nur unweit hiervon entfernt befindet sich ein Kaffee-Ort der anderen Art. Denn mitten in der schönen Altstadt, direkt hinter der alten Stadtmauer, liegt das »Apfelkern & Kolibri«.

Zwischen den alten Gebäuden wehen Fähnchen, stehen bunte Paletten und scheinbar bunt zusammengewürfelte Vintage-Möbel. Das Hauptangebot sind hier leckere Speisen je nach Tageszeit, aber es gibt auch ganz herrlichen Kaffee und köstliche hausgemachte Limonaden. Entsprechend ist es hier

A large, bold, black number '07' is displayed in a stylized, handwritten font. The '0' is a simple circle, and the '7' has a thick vertical stem and a curved top. A dashed line is visible above the number, suggesting it might be part of a larger graphic or a page number.

vor allem der Ort, der das Erlebnis so erlebenswert macht. Nur schlüssig also, dass die Betreiber genau dies auch noch in Bad Vilbel in der Frankfurter Straße sowie in Ober-Erlenbach im Oberhof anbieten. Allen Standorten gleich ist die Liebe zu außergewöhnlichen Räumlichkeiten, gemischt mit auffallend anderem, asiatisch, esoterisch angehauchtem Interieur mit hohem Gemütlichkeitsfaktor.

Alle Apfelkern & Kolibri-Standorte haben damit dieses gewisse Extra, das einen Besuch zum Erlebnis macht. Wie schön, genau in einer solchen Kulisse dann ein herrliches Tässchen warmen Bohnensud trinken zu können.



liebe

bar!  
FFEE!  
US E!



SiebtraegerLiebe  
Die Kaffeebart

Iced Latte 5€  
Orangefress 5€  
Moccachino 3,50€  
Coffeetuning +2€  
Grappa - oder Chaiyogurt

Käsekuchen  
mit oder ohne  
Mandelrinne  
1,50€/Stück



# Kaffeeliebe überall

SiebträgerLiebe

→ rund um Bad Kreuznach

**E**igentlich ist doch alles schöner mit einer Tasse köstlichen Kaffee in der Hand, oder nicht? Das empfinden viele Menschen so, weshalb es immer mehr kleine süße Wägelchen mit gutem Kaffeeangebot auf Märkten, Events und Feiern zu finden gibt. Auch in und um Bad Kreuznach gibt es einen großartigen kaffeeverliebten Menschen, dessen Leidenschaft es ist, andere bei solchen Momenten mit unserem liebsten Genussmittel zu versorgen.

Christian steht mit seinem Projekt »SiebträgerLiebe« auf allerhand Märkten, Dorffesten, Streetfood-Events und ähnlichem. Aber auch Firmen und Privatleute können ihn und seinen mit Latte Art verzierten Kaffee für besondere Anlässe buchen. Gezaubert werden können natürlich alle Klassiker des Kaffeekosmos genauso wie

# 08

kreative Sommerkreationen. Je nach Örtlichkeit wird dafür entweder eine schöne mobile Bar in tollem Holzdesign genutzt oder Cappuccino und Co. werden im schnuckeligen Barista-Bar-Anhänger kreiert.

Jetzt ist dies natürlich kein stetig wiederkehrender Kaffee-Ort, aber dennoch ein wichtiger Baustein der Kaffeescene in unserer schönen Region. Denn es ist doch die Vielfalt und die Leidenschaft, mit der er gebrüht wird, die Kaffee zu diesem wundervollen Thema werden lassen. Mit Projekten wie Siebträgerliebe kommt genau das auf unsere Feste und Feiern und schenkt uns Genuss, egal, wo wir sind.

# 09

## Zur Mühle

Kaffeemühlchen

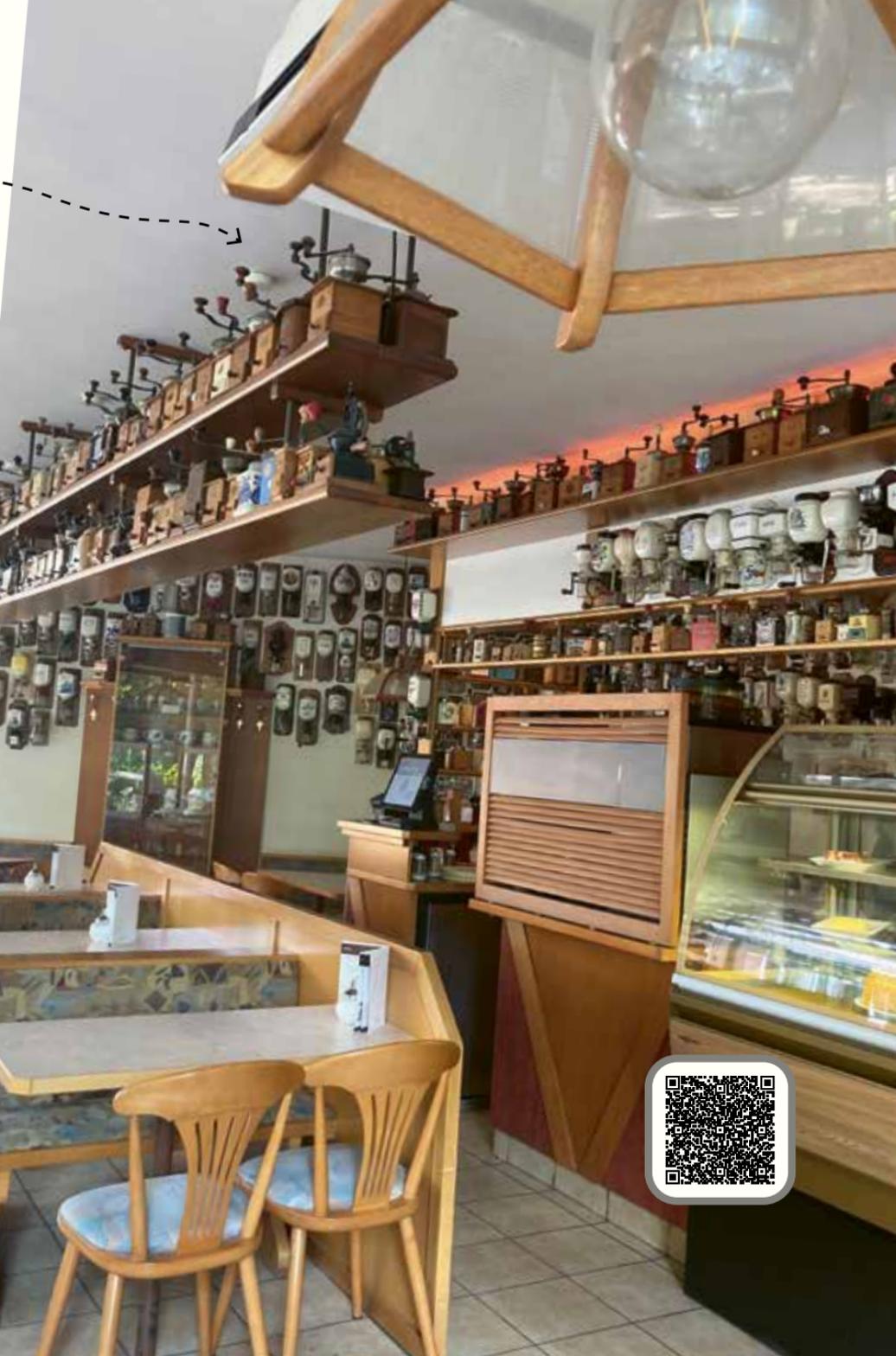
→ In den Kolonnaden 4  
61231 Bad Nauheim

Eine der wichtigsten Grundlagen für guten Kaffee ist seine Frische. Damit er diese möglichst lange behält, sollte er erst kurz vor dem Brühen gemahlen werden. Eine Kaffeemühle ist also ein ganz zentraler Ausrüstungsgegenstand für alle Kaffeeliebhaber. Entsprechend ausgeprägt, vielfältig und schön sind die verschiedenen Modelle, die über die Jahrhunderte der Kaffeekultur auf dem weltweiten Markt erschienen sind. Kaum verwunderlich also, dass es auch Menschen gibt, die für solche Schönheiten einen gewissen Faible entwickeln.

Im »Kaffeemühlchen« in Bad Nauheim entwickelt sich dieser seit 1998 stetig weiter. Inzwischen können Gäste hier viele hundert Mühlen aus der ganzen Welt bestaunen. An Modellen und Materialien ist fast alles

dabei – groß und klein, Messing und Holz, schlicht und verziert. Da es sich größtenteils um manuelle Mühlen handelt, funktionieren wohl die meisten auch noch. Trotzdem wird der Kaffee hier natürlich nicht mehr per Hand gemahlen. Denn der umgestaltete Pavillon, der augenscheinlich vormals eine bürgerliche Gaststätte o.Ä. beherbergte, bietet neben der beeindruckenden Sammlung auch Leckeres für den Gaumen. Von leckeren Waffeln und Frühstück über Warmes bis zu wechselnden süßen Leckereien ist hier für alle etwas dabei.

Bewirten lassen kann man sich im Sommer besonders gut draußen. Hier lässt sich schön das Treiben auf der Parkstraße beobachten, während man wohlbehütet und beschattet unter den großen Bäumen des Parks direkt neben der Dankeskirche sitzt.





# Aus Appenzell in die Kurstadt

Schweizer Milchhäuschen

→ Nördlicher Park 6, 61231 Bad Nauheim

# 10

**B**ad Nauheim ist eine kultureiche und schöne Stadt mit vielen Orten zum Entdecken und Genießen. Ein Highlight ist der große Kurpark. Dort findet man das »Schweizer Milchhäuschen«.

Es besteht bereits seit 1892 und war damals ein fester Bestandteil des Kurbetriebs. Seinerzeit wurde es von einer Familie aus Appenzell betrieben, welche dort Milchkuren durchführte. Dazu wurde den Kurgästen Kuh- und Ziegenmilch in unterschiedlichen Zubereitungen verabreicht. Kuhmilch wird auch heute noch den Kurgästen und allen anderen Besuchenden gereicht, nämlich um herrliche Kaffeekreationen zu servieren oder Kuchen und andere Leckereien zu backen. Wobei es auch eine gute laktosefreie, vegane und glutenfreie Auswahl im Angebot gibt.

Heute trifft man hier eine bunte Mischung aus Kurgästen,

Einheimischen und Tagesausflüglern, die nach, während oder vor einer ausgiebigen Parkrunde etwas Seelenfutter suchen. In Sichtweite des größten zusammenhängenden Jugendstilensembles Europas gibt es ausschließlich hausgemachte und möglichst regionale Produkte. Neben den klassischen Kaffeespezialitäten gibt es auch Süßes bis herzhaft Deftiges, reichhaltiges Frühstück und einen berühmten Sonntagsbrunch. Damit auch die Eltern all das in Ruhe genießen können, ist für die Kleinen eine Spielecke sowie draußen ein Kinderhäuschen aufgebaut.

Wer an einem sonnigen Tag im oder am gut erhaltenen Fachwerkhäuschen einen Platz finden will, ist allerdings gut damit beraten, reserviert zu haben.

# Bistrot classique

Café Bar Phono

→ Kurstr. 11, 61231 Bad Nauheim

# 11

In einer Kurstadt geht es hauptsächlich um die Erholung der Gäste. Für viele gehört dazu, dass man die Seele baumeln lassen kann. Für diesen Zweck gibt es in Bad Nauheim genügend Raum und Gelegenheit. Als gut geeignet dafür zeigt sich beispielsweise nun schon seit Jahrzehnten die »Café Bar Phono« in der Kurstraße. Hier treffen sich Jung und Alt sowie Einheimische und Kurgäste, um mit direktem Blick auf die Dankeskirche und die Kolonnaden, als Eingang zum Kurpark, das Leben zu genießen, mit Freunden zu quatschen oder einfach nur ein Tässchen Kaffee zu schlürfen. Man bekommt Frühstück und Mittagstisch, klassische Kaffeespezialitäten, aber auch ein Weinchen, Aperol oder was das Herz sonst noch so begehrt.

Der Charme dieses Ortes entsteht durch seine Authentizität. Die Decke ist dunkelblau

gestrichen und mit Sternen verziert. In der Ecke verleiht ein großer Spiegel dem Raum Tiefe, während gegenüber bodentiefe Fenster das Licht hereinlassen. Die Einrichtung zwischen backsteinernen Wänden ist dann eher bistrotypisch rustikal. In der Mitte strukturiert ein alter U-förmiger Tresen aus dunkelbraunem Holz den Raum. Darüber prangt der berühmte »La Pavoni«-Adler auf der Siebträgermaschine, während zwischen allem der Geist vieler Jahre, voll mit spannenden Interaktionen und menschlichen Geschichten, schweift. So entsteht, ganz natürlich, der Flair eines klassischen Bistros, welches ebenso gut auch in Paris stehen könnte, nur dass man hier auf die berühmte Kirche und zwei schöne Parks schauen kann. Kein Wunder also, dass das Phono unter Nauheimern absoluten Kultstatus besitzt.

mannstraße

# PHONO





# Kaffeehaus im Herzen der Kurstadt

Café Mirwald

→ Parkstr. 26, 61231 Bad Nauheim

# 12

**K**affee und Kuchen, das ist für viele wie Brezel und Butter. Es geht zwar auch einzeln, zusammen macht es aber mehr Spaß. Gerade in einer Kurstadt wie Bad Nauheim hat diese Tradition natürlich großes Gewicht. Das »Café Mirwald« bietet Anhängern eben jener einen verlässlichen Anlaufpunkt direkt am Rande des Kurparks. Die traditionsreiche Konditorei, geführt in zweiter Generation, begeistert seit Jahren Kurgäste wie Einheimische gleichermaßen mit selbstgemachten Kuchen, Torten und Keksen. Es heißt, man fühle sich der typischen Kaffeehauskultur und Qualität verpflichtet, was man auch bei jedem Bissen sieht, schmeckt und spürt.

Wer vor Ort genießt, den erwartet ein traditionelles Ambiente mit goldenen Kronleuchtern, Kerzenständern aus

Messing, gepolsterten Möbeln und Sitzecken. Wer eine der klassischen Kaffeespezialitäten und seinen Kuchen lieber im nahegelegenen Kurpark genießen möchte, kann sich auch die nach Familienrezept und in eigener Backstube hergestellten Leckereien an der Verkaufstheke im vorderen Bereich aussuchen und mitnehmen. Aber auch Freunde des gemütlichen Frühstücks außer Haus finden hier eine feine Auswahl von klein bis groß und süß bis deftig.

Mit seiner stetigen Angebotspalette ist das Café Mirwald weit über die Stadtgrenzen hinaus zu einer echten Institution rund um die Kaffeehauskultur im Norden des Rhein-Main-Gebiets geworden.