

FORTEZZA

# Kaffeerösterei mit gläserner Manufaktur

Rainer Langguth und Melanie Schmidtmeier haben sich mit ihrer Fortezza Espresso GmbH ein hohes Ziel gesetzt: Sie wollen in Fürth-Atzenhof den besten Espresso außerhalb Italiens machen. Espresso-Liebhabern ist ihre Premium-Marke „Fortezza“ (Italienisch für „Festung“) schon seit Längerem ein Begriff: Noch als Student gründete Langguth

Gewerbegebiet Golfpark, wo es auf rund 200 Quadratmetern neben der Kaffeerösterei ein Café und ein Spezialitätengeschäft gibt.

Als kompromissloser Verfechter bester Qualität war Langguth im Jahr 2006 einer der Gründungsväter der „Deutschen Röstergilde“. Hohe Maßstäbe setzt er schon beim Einkauf an: In die Rösttrommel kommt nur Roh-

stammende Röstmaschinen-Oldtimer Probat UG 15, der laut Langguth eine besonders schonende Verarbeitung und damit eine besonders hohe Qualität gewährleiste. Etwa drei Mal pro Woche heizt er die Röstmaschine an. Dann riecht es im ganzen Gebäude zunächst ein bisschen nach verbranntem Toast, bevor sich der typische Kaffeeduft ausbreitet. Rund 15 Kilogramm Rohbohnen verarbeitet er pro Röstung – und zwar sortenrein, gemischt wird erst danach. Die Rohbohnen werden bei rund 200 Grad bis zu 20 Minuten geröstet, das baut die Säure ab, der Kaffee wird bekömmlicher. Zum Vergleich führt Langguth industriell hergestellten Kaffee an, der bei etwa 600 Grad nur zwei Minuten geröstet werde. Ein Kaffeeröster brauche viel Fingerspitzengefühl und scharfe Sinne, für den Espresso sei beispielsweise der sogenannte „Second Crack“ wichtig: Werden die Bohnen weit über diesen Zeitpunkt hinaus geröstet, ölen sie und altern schneller, der Kaffee schmeckt bitter.

Zehn verschiedene Mischungen bietet Fortezza an. Wer sich nicht schlüssig ist, welche die richtige ist, kann die Espresso-Spezialitäten im stilvoll eingerichteten Rösterei-Café probieren und sich mit hausgemachtem Kuchen und erlesenen Süßigkeiten verwöhnen lassen. Zu kaufen gibt es auch Feinkost und Produkte rund um Kaffee, Genuss und Lifestyle, zum Beispiel Schmuck aus Kaffeebohnen oder Sofakissen aus Kaffeesäcken. Das Café, das von Privatleuten oder Unternehmen gemietet werden kann, dient auch als Raum für verschiedene hauseigene Seminare und Workshops. Für „Einsteiger“ bietet Langguth wöchentliche Rösterei-Führungen an. „Fortgeschrittene“ können Barista-Seminare besuchen oder sich in die Kunst der „Latte-Art“ einführen lassen.

Vom Vertrieb seiner Produkte über Supermärkte hat sich Langguth zurückgezogen, er setzt stattdessen auf Privatkunden und anspruchsvolle Firmenkunden, außerdem will er das Netz seiner „Fortezza-Röstdepots“ weiter ausbauen. Etwa die Hälfte der Produktion geht an Unternehmen, die die Bohnen dann unter eigenem Label verbreiten. Für Firmenkunden in ganz Deutschland entwickelt der Experte zudem Geschäftskonzepte rund um das Thema Gourmet-Kaffee. Nicht zuletzt wird Langguth auch von Messe- und Event-Veranstaltern gebucht: Dann ist er seinen mobilen Cappuccino-Bars, die auf italienischen Drei-Rad-Oldtimern (Piaggio, Moto Guzzi) montiert sind, und seiner neuen mobilen Röstmaschine vor Ort und vermittelt den Gästen italienische Kaffeekultur. *bl.* ■



Die „Espressionisten“ Rainer Langguth und Melanie Schmidtmeier.

im Jahr 1999 sein Unternehmen in Cadolzburg, wo bis vor Kurzem Produktion und Verkauf ansässig waren. Er griff damit eine alte Familientradition wieder auf, die bis auf das Jahr 1849 zurückgeht. Damals gründete Langguths Ur-Ur-Ur-Großvater, der zu seiner Zeit als einer der Feinkost- und Genussmittel-Pioniere in Deutschland galt, einen Kolonialwarenladen in Hersbruck, den es auch heute noch als Spezialitäten- und Feinkostgeschäft gibt. Dort wurde bereits im Jahr 1920 auf einer eigenen Röstanlage Kaffee geröstet. Seit Anfang 2013 hat Fortezza ihren Sitz in einem ehemaligen Café im Fürther

kaffee bester Qualität, der unter fairen Bedingungen erzeugt und geerntet wurde. Besonders stolz ist der „Espressionist“, wie sich Rainer Langguth selbst nennt, auf den weltweit ersten vom Coffee Quality Institute „R-zertifizierten“ Premium-Robustas aus Indien. Denn gerade für den Geschmack von Espresso sei die Robusta-Bohne entscheidend. „Robusta ist der Pfeffer im Espresso“, erklärt Langguth, der für sein Produkt eine ähnliche Begeisterung versprüht wie ein Wein-Sommelier bei der Darstellung edler Rebsorten.

Unbestrittener Star der „gläsernen Espresso-manufaktur“ ist der aus dem Jahr 1958

## Moderner Arbeitsschutz nach DGUV Vorschrift 2...

...ist mehr als Erste Hilfe!



- Arbeitssicherheitstechnische Betreuung
- Betriebsliches Gesundheitsmanagement
- Arbeitsmedizinische Betreuung
- Betriebsliches Eingliederungsmanagement

IfG GmbH Institut für Gesundheit und Management  
Gesundheit. Leistung. Erfolg.



www.mias-online.com | info@gesundheitsmanagement.com | Tel. 09661 8138-0

WWW.FORTEZZA-ESPRESSO.DE