



**BREMEN  
ERLEBEN!**

# PRESSE-INFORMATION

30. September 2023

## **Bremen – die deutsche Kaffeehauptstadt**

### **Erstes öffentliches Kaffeehaus Deutschlands und die erste Kaffeeabrik Europas – Die Hansestadt Bremen besitzt traditionsreiche Kaffeegeschichte**

Wer hätte es gedacht: Jede zweite Kaffeebohne, die täglich von Flensburg bis Füssen getrunken wird, stammt von Unternehmen aus der Hansestadt. Hier wurde 1673 sogar das erste Kaffeehaus im deutschsprachigen Raum eröffnet. Mittlerweile ist der Muntmacher gar das beliebteste Getränk der Deutschen; rund 167 Liter des Heißgetränks trinken Bundesbürgerinnen und -bürger laut Deutschem Kaffeeverband im Schnitt pro Jahr. Noch heute haben einige Branchengrößen ihren Sitz in der Hansestadt: Jacobs Douwe Egberts mit den Marken Jacobs, Kaffee Hag, Tassimo, Senseo sowie Azul oder Westhoff.

Die traditionsreiche Kaffeekultur wird vielerorts gepflegt und die lange Kaffeegeschichte der Stadt tagtäglich fortgeschrieben. Die Weserstadt hat eine Vielzahl an schönen, urigen, traditionellen, aber auch modernen Cafés, die die Zubereitung des Kaffees in eine kleine Zeremonie verwandeln und ihre Barista-Künste zum Besten geben. In Bremen gibt es sogar ein eigenes Wort für den gepflegten Kaffeegenuss: das Kaffeisieren.

Vor 125 Jahren eröffnete auch das Traditionsunternehmen **Jacobs** sein erstes Geschäft an der Weser. Das Jacobs Stammhaus in der Obernstraße wurde in seiner historischen Art und Weise wiedererrichtet und gleichzeitig neu interpretiert. Fünf Stockwerke und die hauseigene Dachterrasse beherbergen ein Café mit Ladengeschäft, eine eigene Rösterei für hochqualitativen Kaffee sowie eine Akademie für Endkonsumenten und Gastronomen. Hier geben Expertinnen und Experten von Jacobs besondere Einblicke in die Welt und Geschichte des Kaffees. Von Kaffeeseminaren über Zertifizierungen, Barista- und Röstkurse finden Kaffeebegeisterte neue Blickrichtungen, Impulse und Inspiration.

#### **Weitere Informationen für die Redaktionen:**

WFB Wirtschaftsförderung Bremen GmbH  
Maïke Bialek – Tel. 0421 / 9600 516 – Fax 0421 / 9600 8516  
maïke.bialek@wfb-bremen.de – www.bremen.de/tourismus  
Ansgaritorstr. – 28195 Bremen



Exklusive Einblicke in die Jacobs Kaffee Firmengeschichte erlangen die Besucherinnen bei der Jacobs Stammhausführung. Außerdem werden Geheimnisse der Röstung, Zubereitung und Aufbewahrung eingeweiht, bevor das sogenannte „Cupping“ erfolgt, eine professionelle Degustation von hochqualitativen Kaffee, bei der deren Qualität überprüft und bewertet wird. Wer tiefer in die Welt des Kaffees eintauchen möchte, kann zudem Kurse zur perfekten Zubereitung von Filterkaffee, Espresso oder Latte Art besuchen. Die Führung findet samstags um 13:30 Uhr statt und kostet 12 Euro. Die Kurse starten bei 79 Euro.

Nur wenige Meter von der Weserpromenade „Schlachte“ entfernt, befindet sich mit der **Kaffeerösterei August Münchhausen** eine weitere Traditionsrösterei in Familienhand. Dank des schonenden Langzeitröstverfahrens kommen hier auch Kaffeebegeisterte mit empfindlichem Magen in den Genuss feiner Kaffeevariationen.

Dank des Bremer Kaufmanns Ludwig Roselius liegt auch die Wiege der Entkoffeinierungsindustrie an der Weser. Vor mehr als 100 Jahren gelang es dem Kaufmann und Kaffeehändler, dem Kaffee das Koffein zu entziehen und zugleich den Geschmack zu erhalten. Seine **Kaffee HAG** trat ab 1906 den Zug um die Welt an. In der alten Fabrik in der Bremer Überseestadt wird nach wie vor Kaffee produziert. Der prachtvoll restaurierte HAG-Marmorsaal versetzt seine Besucherinnen und Besucher in die Blütezeit des Bremer Kaffeehandels zurück. Der unter Denkmalschutz stehende Saal im Bremer Holzhafen wurde 1914 vom Bremer Kaffeemagnaten Ludwig Roselius erbaut und beeindruckt mit weißem Carrara-Marmor und den perfekt eingepassten Schauvitriolen im Jugendstil, in denen die Geschichte der berühmten Kaffee HAG mit Original-Verpackungen, Schildern und Porzellan auflebt. Inzwischen gehört er zu den Räumen der Rösterei Lloyd Caffee und kann im Rahmen einer Führung dort besichtigt werden.

**Weitere Informationen für die Redaktionen:**

WFB Wirtschaftsförderung Bremen GmbH  
Maike Bialek – Tel. 0421 / 9600 516 – Fax 0421 / 9600 8516  
maike.bialek@wfb-bremen.de – [www.bremen.de/tourismus](http://www.bremen.de/tourismus)  
Ansgaritorstr. – 28195 Bremen



Seit 90 Jahren wird bei **Lloyd Caffee** von Hand geröstet. Damit ist die kleine Rösterei am Bremer Fabrikenufer die älteste Rösterei in Bremen, die noch nach traditionellem Röstverfahren Kaffee herstellt. Röstmeister Christian Ritschel führt in öffentlichen Kaffeeseminaren hinter die Kulissen und weiht die Besucherinnen und Besucher in die Geheimnisse erstklassigen Kaffees ein.

Kaffeeliebhabende können beispielsweise bei den Seminaren von Lloyd Caffee eine Kaffeebohne auf ihrer Reise vom Anbau bis zum trinkfertigen Genuss begleiten – Verkostung inklusive. Das knapp zweistündige Seminar kostet 15 Euro pro Person und findet freitags sowie jeden 1. Sonntag im Monat um 15.30 Uhr statt.

Für Bustouristen und private Gruppen gibt es neben dem Kaffeeseminar bei Lloyd Caffee und der Jacobs Stammhausführung zusätzlich die Möglichkeit, an geführten Besichtigungen bei den Kaffeeröstereien Münchhausen und Azul Kaffee teilzunehmen. In der original erhaltenen Rösterei wird vor allem die bremische Kaffeegeschichte nähergebracht. Der Preis liegt bei 17,50 Euro pro Person. Modernes Kaffeehandwerk kann bei der Besichtigung der Rösterei Azul Kaffee erlebt werden. Diese Führung kostet 15 Euro pro Person und dauert ebenfalls rund anderthalb Stunden.

Um den Besuch in der Kaffeestadt Bremen abzurunden, bietet sich die Pauschale „Bremen zum Kennenlernen“ an. Sie beinhaltet zwei oder drei Übernachtungen inklusive Frühstücks, eine Stadtführung sowie eine Weser- und Hafentrundfahrt. Außerdem kann bei einem großen Kaffeegedeck in einer Bremer Traditions Konditorei typisch bremisch „kaffeisiert“ werden. Der Preis für die Pauschale startet bei 149 Euro. Das Hotel ist dabei frei wählbar.

Weitere Informationen, Tickets und Buchungsmöglichkeiten gibt es beim Bremen Tourismus unter 0421 / 30 800 10 oder im Internet unter <https://www.bremen.de/kaffee-kultur>