



Die Geschäftsführer Andreas Wessel-Ellermann (links) und Thimo Drews

### Wie lange arbeiten Sie schon mit PROBAT zusammen?

Wessel-Ellermann: Die geschäftliche Zusammenarbeit mit PROBAT begann 2004, als wir auf der Suche nach einem Röster waren, jedoch kennen wir PROBAT bereits seit Kindesbeinen, da in den Kaffeehandelsfirmen unserer Väter schon mit PROBAT-Probenröstern gearbeitet wurde.

### Welche Anlagen von PROBAT haben Sie im Einsatz?

Drews: In Benutzung haben wir einen Probenröster mit drei Trommeln aus den 60er Jahren, einen LG3 aus den 40er/50er Jahren, auf dem wir unter anderem die teuersten Kaffeeraritäten der Welt rösten, sowie einen PROBATONE 50 aus dem Jahr 2005.

### Können Sie beschreiben, wie es zu der Entscheidung für den Röster PROBATONE 50 gekommen ist?

Wessel-Ellermann: Wir haben seinerzeit nach einem Röster gesucht, der zuverlässig ist, gut verarbeitet und zudem bezahlbar ist. Für den Fall der Fälle musste ein entsprechender Service-/Ersatzteilservice gewährleistet sein. In diesen Punkten hatten wir mit PROBAT bereits in der Vergangenheit gute Erfahrungen mit kleineren Anlagen machen können, so dass unsere Entscheidung recht schnell auf den PROBATONE 50 fiel.

### Was waren für Sie die wichtigsten Kriterien, die eine Lösung von PROBAT bieten muss?

Drews: Für uns war und ist zunächst die Zuverlässigkeit wichtigstes Kriterium. Gefolgt von der Kontinuität hinsichtlich der Reproduzierbarkeit von Röstergebnissen.

### Was halten Sie von der Bedienbarkeit des Rösters?

Wessel-Ellermann: Der Röster ist nach einer kurzen Einarbeitungszeit so einfach zu bedienen wie kleinere Modelle. Insbesondere die optionale Semi-Automatik erleichtert und unterstützt mit digitalen, präzisen Messwerten die Arbeit und ermöglicht gleich bleibende Resultate.

# Kaffeerösterei in der Speicherstadt

In einem der attraktivsten Stadtteile Hamburgs – der Speicherstadt – hat sich die Firma Hacienda San Nicolás GmbH mit einem interessanten Konzept niedergelassen. Die „Speicherstadt-Kaffeerösterei“ inszeniert Kaffee auf höchstem Gourmet-Niveau. LEONARDO sprach mit den Geschäftsführern Andreas Wessel-Ellermann und Thimo Drews über die Zusammenarbeit mit PROBAT.

### Welche Vorteile hat für Sie der PROBATONE 50?

Drews: Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist ausgeglichen und die Verarbeitungsqualität des Rösters sowie des Zubehörs sind „Made in Germany“. Eine gute Kundenbetreuung, auch bei Fragen, Sorgen, Nöten nach dem Kauf, ist hier gegeben.

### Was schätzen Sie an der Arbeit mit PROBAT?

Wessel-Ellermann: PROBAT hat stets ein offenes Ohr – auch für kleine mittelständische Röster wie uns – und zeigt großes Interesse und Verständnis für den Spezialitäten-Kaffeemarkt, was sich auch durch die Aktivitäten innerhalb der SCAE zeigt. Zudem schätzen wir eine professionelle wie freundschaftliche Zusammenarbeit. ■

## Kurzporträt

Die Firma „Hacienda San Nicolás GmbH“ hat heute die beiden geschäftsführenden Gesellschafter Thimo Drews und Andreas Wessel-Ellermann. Basierend auf dem Grundkonzept der „Speicherstadt-Kaffeerösterei“ entstand im ehemaligen Original-Kaffee-Speicher Kehr wieder 5 eine vielseitige Kaffeerösterei mit folgenden Besonderheiten:

- Erlebnis-Gourmet-Kaffee-Rösterei auf höchstem Qualitätsniveau
- Gourmet-Kaffee-Ausschank im Rahmen der Erlebnis-Rösterei
- Beschaffung und Vertrieb von Gourmet-Rohkaffee-Spezialitäten
- Durchführung von Seminaren für Kaffee-Interessenten und Events

[www.speicherstadt-kaffee.de](http://www.speicherstadt-kaffee.de)