



Morris Coffee, Kaffeewerk Hundeshagen

Hinter der Marke Morris Coffee steht die 2001 gegründete Firma „GetAB Getränkeautomatenservice Beume“, die sich anfangs auf die Aufstellung von Kaffee-, Snack und Kaltgetränkeautomaten in der Industrie, Verwaltungen, an Schulen und bei Bildungsträgern spezialisiert hatte. Die verwendeten Kaffees in den Automaten wurden von den bekannten Groß-Röstereien bezogen, doch die Qualität wurde aber im Laufe der Jahre immer schlechter, fanden XXX XXX und XXX XXX, die das Unternehmen zusammen leiten. Im Sommerurlaub 2015 kam den beiden dann die Idee: „Warum rösten wir den Kaffee dann nicht einfach selbst?“ Gesagt, getan: Im Oktober wurde ein Kaffeeröster mit einer 15 Kilogramm Chargengröße bestellt und im November erfolgreiche Abschlüsse zum „IHK Spezialitäten-Röster“ sowie „IHK Kaffeesommelier“ gemeistert. Durch die nun bessere Qualität des Kaffees, stiegen die Umsätze der Automaten und der Verkauf der verschiedenen Kaffeesorten an Großkunden nahm stark zu, so dass die Menge des selbstgerösteten Kaffees innerhalb kurzer Zeit um mehr als 50 Prozent anstieg. Es gab zunehmend mehr private Anfragen nach dem Kaffee, so dass die logische Schlussfolgerung war, mit Kaffeesorten wie Mexiko, Brasilien, Guatemala und Kenia im regionalen Einzelhandel wie im E-Center Köhler präsent zu werden. Am 7. März 2016 folgte die Markeneintragung „Morris Coffee, Kaffeewerk Hundeshagen“. Aktuell werden 15 Tonnen jährlich, Tendenz stark steigend.



Schottischer Kaffee:

Zutaten (für 4 Portionen):

- 125 ml Sahne
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 4 TL Zucker, braun
- 125 ml Whisky
- 600 ml Kaffee
- 4 TL Haselnuss-Krokant

Zubereitung:

Schlagsahne mit Vanillezucker halb steif schlagen. Jeweils einen Teelöffel Zucker in vier feuerfeste Gläser verteilen. Den Whisky erwärmen, zu gleichen Teilen auf die Gläser verteilen, anzünden und eine Minute brennen lassen. Mit heißem Kaffee ablöschen. Sahne auf die Gläser verteilen und mit Krokant garnieren.