



Special:  
**Leidenschaft  
& Röstkultur**  
in Deutschland

IMMER MEHR KLEINE UND MITTELSTÄNDISCHE PRIVATRÖSTEREIEN BIETEN MITTLERWEILE IN DEUTSCHLAND SELBST GERÖSTETEN, AUSGEWÄHLTEN SPITZENKAFFEE AN. PRÄSENTIERT WERDEN IN DIESEM SPECIAL-THEME ZUR MODERNEN RÖSTKULTUR IN DEUTSCHLAND ACHT RÖSTEREIEN, DIE IHR HANDWERK MIT LEIDENSCHAFT UND ÜBERZEUGUNG BETREIBEN. DIE BOHNE HAT PRIORITÄT.



1A 1B

## 1 Visionäre Röstkunst

### Fortezza: Die Espresso-Manufaktur

Fortezza Geschichte begann im Jahr 1849 durch den Ururur-Großvater des Gründers Rainer Langguth. Er galt zu seiner Zeit als einer der Feinkost- und Genussmittel-Pioniere in Deutschland und etablierte den bis heute als kulinarischen Anziehungspunkt geltenden Kolonialwarenladen in Hersbruck. Dort wurde bereits 1920 auf einer eigenen Röstanlage

vor Ort Kaffee geröstet. Viele Jahre und drei Generationen später war es Rainer Langguth, der die alten Traditionen seiner Familie im Jahr 1999 aufgriff und durch die Espresso-Manufaktur Fortezza zu neuem Leben erweckte.

### Bewährte Röstqualität

Seit 2012 ist Melanie Schmidmeier ebenfalls Mitinhaberin und Kopf der Rösterei. Mit interessanten Konzepten und kompromissloser Qualität rund um das Thema Espresso & Kaffee entwickelten beide eine bundesweite Espresso-Marke im Premium-Segment, verbunden mit vielen namhaften Auszeichnungen (z.B. Der Feinschmecker 2014 + 2018, Rös-

tergilde) und Zertifizierungen (BIO, Deutsche Röstergilde, Slowfood). 2018 zog die komplette Fortezza-Manufaktur ins geschichtsträchtige, ehemalige Brauerei-Sudhaus nach Fürth in die sogenannten Malzböden. Seit Beginn an ist es das selbsterrannte, tagtägliche und ehrgeizige Ziel von Fortezza, den besten Espresso außerhalb Italiens herzustellen. Die stets röstfrischen Bohnen werden großteils unter der eigenen Marke vertrieben, aber auch bereits in Kleinmengen als hochwertige Privatlabels in Zusammenarbeit mit einer regionalen Lebenshilfswerkstatt produziert und bundesweit angeboten. Informationen zum Produktsortiment und ganz besonderen Spezialitäten erhalten



1E 1F



Interessierte Online, im freundlichen Telefongespräch oder einfach direkt vor Ort von den engagierten Kaffeespezialisten von Fortezza.

#### Erlesenes Produktsortiment

Das erlesene Produktsortiment enthält alles, was sich eingefleischte Liebhaber wünschen: Kräftige Espresso, milde Espresso, Bio Espresso und selbstverständlich wohlschmeckenden Café Crema, der überzeugen will. „Für uns bedeutet es, nur die besten Rohkaffees zu beschaffen, bei denen alle Beteiligten der Wertschöpfungskette fair behandelt werden. Eine handwerkliche Langzeitröstung, die perfekt auf die jeweilige Bohne abgestimmt

ist. Der bestmögliche Service und Beratung an unseren Kunden und die Bereitschaft immer weiter zu arbeiten und jeden Tag ein kleines Stückchen besser zu werden“, so beschreiben die Röstprofis ihren Anspruch und Handwerk.

#### Zubereitung der Extraklasse

Das Fortezza-Team hat mit den Jahren für alle Zubereitungsvarianten über zehn verschiedene Espresso- und Café Crema-Mischungen geschaffen – alle mit italienischer Handschrift. Neben Tradition kommt auch Innovation nicht zu kurz... deshalb entstand vor zwei Jahren ein eigen entwickeltes Kaffee-Produkt und B2B Konzept mit dem Namen „Cold Black

Nitro“, das sich speziell den Kaffeetrends Nitro-Coffee und Cold-Brew widmet. „Heute bieten wir Ihnen alles, was das Herz eines Kaffeeliebhabers höher schlagen lässt. Neben der Versorgung unserer Privatkunden über unseren Onlineshop oder den Röstereiverkauf, gehört vor allem die bedarfsgerechte Belieferung von Firmenkunden und die Herstellung von Private-Label Kaffees zu unserem Kerngeschäft“, beschreiben sich die Kaffeeprofis. So seien es der „bestmögliche Service und Beratung an unseren Kunden und die Bereitschaft immer weiter zu arbeiten“, der die tägliche Motivation bringe.

[www.fortezza-espresso.de](http://www.fortezza-espresso.de)

