

Sulzer aber ständig nach einer gebrauchten Röstmaschine. Mit einem UG 15 Röster von Probat aus dem Jahre 1958 wurden sie schließlich bei einem Sauerländer Kaffeeröster fündig. Nun konnte es nach einiger Hospitanzzeit bei anderen Röstern endlich losgehen. Anfang 2004 wurde dann die eigene Rösterei GmbH mit Namen Fortezza, italienisch „Festung/Burg, gegründet.

Eine universelle Mischung wollten die beiden rösten, die sowohl für die Espresso- als auch für die Kaffeezubereitung geeignet ist. Mittlerweile sind aus dieser Grundidee fünf verschiedene Espressi verschiedener Stärken und eine Filterkaffeemischung entstanden. Dazu sind vier sortenreine Länderkaffees im Angebot.

Ambiente mit Atmosphäre. Präsentiert werden Kaffees, Backwaren, Snacks und Pralinen in einer Original 50er-Jahre Ladeneinrichtung, die an Kaffeebars in Italien erinnert. Dazu passend wird der Kaffee, den die Kunden hier übrigens kostenlos probieren können, mit einer 2-gruppigen Handhebelmaschine von Izzo zubereitet. Der Lagerverkauf, den Fortezza täglich zwischen 13 und 17 Uhr, samstags von 9 bis 13 Uhr anbietet, wird von den Kaffeetrinkern aus der Umgebung gut angenommen. Die sind auch eine sehr interessante Kundengruppe für Fortezza, denn über Wiederverkäufer, Feinkostgeschäfte und den eigenen Lagerverkauf wird hauptsächlich an qualitätsbewusste Verbraucher verkauft.

Um die Rösterei und ihren Kaffee bekannt zu

machen, bedienen sich die Cadolzheimer eines sehr einfachen und effektiven Marketingtricks: Wenn die Kunden nicht zu uns kommen, kommen wir zum Kunden! Auf kleineren und größeren Events und Festivitäten in der Region rund um Fürth und Nürnberg sind die Fortezza Cappuccinoanhänger und -Theken unterwegs, um dort Espresso und Cappuccino auszuschänken. Ein mittelfristig zu realisierender Traum von Langguth und seinem Kollegen Sulzer ist eine mobile Kaffeerösterei im Retro-Stil mit Ausschank kombiniert, wofür der Anhänger aus den 60er-Jahren schon parat steht. „Die Events sind eine fantastische Gelegenheit, unsere Rösterei bekannt zu machen und Kunden anzusprechen. Darum achten wir auch sehr darauf, auch auf Veranstaltungen mit hohem Stoßgeschäft die bestmögliche Getränkequalität zu servieren“, erklärt Rainer Langguth die Strategie im Eventgeschäft.

Traditionelle Röstung. Zwei- bis dreimal in der Woche wird im Lager am Farnbach 7 geröstet, dann beweist der alte Probat-Trommelröster Baujahr 1958 seine Robustheit und Langlebigkeit. Jede der Rohkaffeesorten wird einzeln schonend geröstet und hinterher zu den entsprechenden Mischungen zusammengestellt. Anders als manche anderen Röster schwören die beiden von Fortezza auf traditionelle italienische Espressomischungen aus Robusta- und Arabicakaffees. Nur einer der fünf Espressi ist eine reine Arabica-Mischung. Für die Liebhaber einer traditionellen Tasse Kaffee gibt es auch einen

Ein altes Lieferfahrzeug wurde kurzerhand zur mobilen Theke umgebaut. Zur Zeit steht es als Blickfang in der Rösterei.

