

Genussvoll innehalten

Ob Kaffee oder Kunsthandwerk: Bei Thomas Gehlen und Maria gr. Darrelmann gibt es nur Unikate

Von Julia Gottschick

LÜDINGHAUSEN/WARENDORF. Eine eigne Kaffeemischung, exklusiv für einen einzigen Kunden? Thomas Gehlen, Chef von Leo's Stadtkaffee in Lüdinghausen, sieht derlei als Herausforderung. Denn der 45-Jährige ist in Sachen Kaffeerösten sowas wie ein Tüftler und – obwohl Quer-einsteiger, der sich das Ganze selbst beigebracht hat – in-zwischen ein Experte. „Ich mache dem Kunden Vor-schläge, und der kostet sich

»Bei uns gibt es kein Stück doppelt. Alles, was wir anbieten, ist einzigartig.«

Maria Gr. Darrelmann

solange durch, bis ihm der Geschmack gefällt“, erläutert der studierte Betriebswirt, der diese seine Leidenschaft zur Marke gemacht und „RöstKunst“ genannt hat.

Kaffee als Unikat also. Da kam Maria gr. Darrelmann mithalten. Auch in ihrem Laden „HandKunst“ in Warendorf „gibt es nichts doppelt“, wie die Emsländerin sagt. Seit gut einem Jahr bietet sie 74 (Hobby-)Künstlern aus der Region eine Plattform für das, was sie gut können. Doch wer jetzt an Flohmarkt denkt, wird eines Besseren belehrt. Gleich am Eingang stehen edle Intarsientablets, von einem Ibbenbüttener aus

100 Holzarten gefertigt. Des-sen Frau bietet Ringe „aus den Knöpfen ihrer Großmutter“ feil, romantisch sehen die aus und auf stilvolle Art altmodisch. gr. Darrelmann hat ein Händchen für un-gewöhnliches Dekorieren, so hat sie eine rustikale Stalltür auf Stapeln alter Bücher zur Ausstellungsfläche erklärt.

Babykissen, Filzpantoffeln, Kleider und Röcke aus Samt und Seide. Kolorierte Mins-ter-Motive, Madonnen-Bil-der und draußen im Garten feinste Glasarbeiten und Skulpturen, unter anderem von einem Billerbecker Por-zellan-Macher: Das Mitns-terland scheint voller verborge-ner Talente, die hier, bei Maria gr. Darrelmann aufeinanderref-

fen. Inzwischen hat der Laden sogar schon Stammgäste. Zwei von ihnen sitzen grade, angeregt plau-dernd, an einem der kleinen Tische hinten im Laden und essen. Denn auch Kulinarisches ist zu bekommen. Frühstück, Kuchen und zwei ausgefalle-ne Suppen am Tag.

„Darauf konnte ich nicht verzichten“, betont die Che-fin, die in Brandenburg einst einen eigenen Hof mit Land-café führte. „Pikante Curry-suppe mit getrockneten Fei-gen oder Käse-Rieslingsuppe mit Blätterteigalerr“, steht heute auf der Karte. Genuss-



Thomas Gehlen hat sich die Kunst des Kaffeeröstens selbst beigebracht. Foto: Jürgen Papenhove

voll innehalten, das geht auch bei Thomas Gehlen in Lüdinghausen – und das gar vor historischer Kulisse. Denn sein Café und die Rös-terei, die seine Gäste durch eine große Glasscheibe beob-achten, sind in einer 200 Jah-

re alten Fleischerei beheimat-et. Draußen im Hof stand einst die alte Viehwaage von Lüdinghausen. Historie meets Moderne, wenn Gäste, die früher kaum Espresso von Cappuccino unterschei-den konnten, plötzlich vom

„schokoladigen Aroma in der Röstung“ sprechen. Die hat der Röstmeister offenbar schon gut erzogen. „Kaffee-kultur“, sagt er lachend. „Ist halt grad schwer in Mode.“

| www.roestkunst.de
www.handkunstcafe.de

Quelle: Westfälische Nachrichten vom 26.02.2011