



Fotos: Mary Fernandez @maryfernandezstudio

Mit Leidenschaft zum perfekten Kaffee

Alina und Marius Macovei, das sind Macos Coffee Crafters. In ihrem Lokal in Steinhausen finden Besucher:innen Spezialitätenkaffee erster Güte – und eine ganze Community, die sich dafür begeistert.

Verrückt nach Kaffee waren Alina und Marius Macovei schon immer. Alles begann damit, dass sie herkömmliche Bohnen variierten und sie zu Hause mahlten. Als sie den Spezialitätenkaffee für sich entdeckten, tat sich ihnen eine völlig neue Welt auf. Für Newbies im Land des nachhaltigen Kaffees: Specialty Coffee ist der hochwertigste Kaffee überhaupt und stammt aus Anbaugebieten, deren Mikroklima besondere Eigenschaften aufweist – was für seinen aussergewöhnlichen Geschmack sorgt. Darüber hinaus gewährleistet Specialty Coffee eine verantwortungsvolle Beschaffung und den Schutz der Umwelt von der Bohne bis zur gebrauten Tasse Kaffee.

Kaffeeliebe zum Beruf gemacht

Als das Ehepaar im Juli 2020 in die Schweiz zog und sich bald darauf die Jobsituation änderte, fragten sie sich: Welche gemeinsame Passion können wir zum Beruf machen? Die Antwort war schnell gefunden: die

Kaffeerösten ist sowohl eine Kunst als auch eine Wissenschaft; eine Mischung aus mathematischer Präzision und sensorischer Finesse.

Liebe zum Kaffee! Seither sind die umtriebigen Kaffeeliebhaber aus Rumänien unermüdlich dabei, die Welt des Kaffees zu erforschen. «Es gibt nicht nur den einen Wein – genauso wenig wie es nur den einen Kaffee gibt», sagt Alina Macovei. Das Bewusstsein für diese Vielfalt möchte Macos Coffee Crafters den Menschen weitergeben. Das Herzstück ihres Lokals in Steinhausen ist die stilvolle Kaffeeröstmaschine: Hier wird der Kaffee nach eigenen Re-

zepten und Vorlieben geröstet. «Kaffeerösten ist sowohl eine Kunst als auch eine Wissenschaft; eine Mischung aus mathematischer Präzision und sensorischer Finesse. Sie zielt darauf ab, genau den Punkt zu finden, wo Geschmack, Bitterkeit und Säure perfekt harmonisieren», sagt Alina Macovei. Das Lokal kann übrigens auch für private Anlässe gemietet oder als Co-Working-Space genutzt werden.

Vielfalt des Kaffees erforschen

Damit ihre Vision einer Community Gestalt annimmt, gibt das Ehepaar sein Wissen über Kaffee auch in Workshops weiter. Ziel ist es, die Vielfalt und den Geschmack des Kaffees zu erforschen. «Viele sind erstaunt, wenn sie zum ersten Mal sehen, wie Kaffeebohnen geröstet werden oder was es braucht, um die perfekte Tasse Kaffee zu brauen», so Alina Macovei. Immer wenn das Energielevel im Alltagstrubel absinkt, machen sich die beiden Gründer erst mal eine Tasse köstlichen Kaffee. Schliesslich tranken schon die Mönche im Äthiopien des 15. Jahrhunderts das koffeinhaltige Getränk, um länger beten zu können.



Adresse: Macos Coffee Crafters
Sumpfstrasse 32, 6312 Steinhausen
Telefon: +41 78 259 45 03
E-Mail: info@macoscoffee.ch
Web: macoscoffee.ch

In Kürze: Macos Coffee Crafters bieten nachhaltigen, hochwertigen Kaffee in kleinen Chargen für das beste Aroma. Daneben finden regelmässig Workshops über die Kunst der Kaffeezubereitung statt.