RÖSTEREI
Kaffeemühle

Lieber Prof. Edelbauer

Ich hoffe es geht Ihnen gut. Regelmäßig verfolge ich die Informationen auf Ihrer Internetseite. Ich habe auch den aktuellen Pergamino mit großem Interesse gelesen. Zwischenzeitlich haben wir unsere Rösterei in der alten Wassermühle in Betrieb genommen und ich möchte Ihnen kurz berichteten.

Es ist unglaublich, wie wissenshungrig die Menschen sind, wenn es um das Thema Kaffee geht. Unsere wöchentlichen Röstnachmittage rund um das bei Ihnen erworbene Wissen bereiten den Teilnehmer große Freude.

Wie ich ja schon berichtet habe, hat sich die Suche nach einem geeigneten Standort recht schwierig gestaltet. Im Herbst 2014, kurz nach meiner Chef-Sommelier Püfung, habe ich dann doch noch meinen Traumstandort gefunden.

Die unmittelbare Nähe zum Cafe sowie das Herzblut der Inhaberin zu selbstgebackenem Kuchen haben sich als Glücksfall erwiesen und machen die Lage unserer Rösterei perfekt.

Das Mühlenfest anläßlich des Deutschen Mühlentages am Pfingstmontag hat über 500 Besucher in Rösterei und Cafe geführt.Die Leute saugen das Wissen um guten Kaffee förmlich auf. Zwischenzeitlich haben wir viele Anfragen von interessierten Gruppen, Firmen und Privatpersonen.

Aus heutiger Sicht muß ich sagen, daß mein Röstprojekt ohne eine solide Ausbildung am Institut unmöglich gewesen wäre. Das erworbene Wissen kommt uns täglich zu Gute. Ich bin Ihnen sehr dankbar dafür und denke gern an die anstrengenden, lehrreichen und schönen Stunden am Institut zurück.

Vergangenen Freitag haben mich Conny und Tom Losleben besucht. Sie entsinnen sich sicher an das Absolventenpärchen, welche Ihre Hochzeitsreise in Wien verlebt haben.

Auch zu Sabine Troch von der Murnauer Rösterei habe ich regelmäßig Kontakt. Sie wird im Herbst eine spezielle Veranstaltung zum Thema Kaffee in unseren Räumen durchführen.

Die Bilder sollen Ihnen einen kleinen Eindruck geben, wie sich das Projekt entwickelt hat. Zwischenzeitlich war auch die Presse vor Ort und hat einen sehr schönen Bericht über Kaffee, die tolle Zeit am Institut und unsere kleine feine Rösterei veröffentlicht (siehe Anlage).

Ich wünsche Ihnen weiterhin Gesundheit, Schaffenskraft und noch jede Menge Absolventen. Ich werde Sie in nächster Zeit besuchen und freue mich sehr auf die Stipvisite im Institut und ein Wiedersehen mit Ihnen.

Rösterei Kaffeemühle · Inh. Frank Neubauer · Jersleber Str. 10e · 39326 Wolmirstedt OT Elbeu · Telefon 0172. 303 30 22 · info@roesterei-kaffeemuehle.de
Volksbank Magdeburg · IBAN DE95 8109 3274 0101 3570 93 · BIC GENODEF1MD1 · FA Haldensleben · St-Nr. 105/111705647

ROESTEREI-KAFFEEMUEHLE.DE

RÖSTEREI
Kaffeemühle

Herzliche Grüße
aus Sachsen Anhalt

Dipl.-Ing.
Chef Sommelier
Frank Neubauer
Rösterei Kaffeemühle

Rösterei Kaffeemühle · Inh. Frank Neubauer · Jersleber Str. 10e · 39326 Wolmirstedt OT Elbeu · Telefon 0172. 303 30 22 · info@roesterei-kaffeemuehle.de
Volksbank Magdeburg · IBAN DE95 8109 3274 0101 3570 93 · BIC GENODEF1MD1 · FA Haldensleben · St-Nr. 105/111705647

RÖSTEREI
Kaffeemühle

Rösterei Kaffeemühle · Inh. Frank Neubauer · Jersleber Str. 10e · 39326 Wolmirstedt OT Elbeu · Telefon 0172. 303 30 22 · info@roesterei-kaffeemuehle.de
Volksbank Magdeburg · IBAN DE95 8109 3274 0101 3570 93 · BIC GENODEF1MD1 · FA Haldensleben · St-Nr. 105/111705647