

## WER

Gegenwärtig reitet die Kaffeeszene auf ihrer Dritten Welle und ein Ende modischer Auf's und Abs ist nicht in Sicht. Unterdessen ankern wir seit 14 Jahren in einer ruhigen Bucht mitten in Berlin und machen Kaffee.

Unser Fokus und Expertise liegen auf Espresso sowie Espresso-Blends. Unsere Röstungen sind dunkel mit der Entfaltung von schokoladigen Noten.

## E-MAIL

[info@passenger-coffee.de](mailto:info@passenger-coffee.de)

## TELEFON

+49 30 23575667

## ADRESSE

Eisenstraße 38  
12435 Berlin



In einer stark technisch-technologisch orientierten digitalen Gesellschaft versuchen wir im Bereich Kaffee uns weniger auf die Skalen von Waagen, Thermometern sowie Uhren zu konzentrieren, sondern verlassen uns in erster Linie auf das notwendige Know-How unserer Barista.

Es ist uns wichtig, dass unsere Kunden auf diese Weise stets mit einem frischen, geschmacklich unverwechselbaren Kaffeeprodukt in eine Beziehung treten.



**Unser Ziel ist es ein konstantes Produkt zu liefern auf das unsere Kunden sowie Barista vertrauen können.**

# Café Kultur

## WARUM

Café's sind soziale Orte, an denen sehr viel Wert auf das menschliche Maß gelegt wird. Räume des direkten Kontakts diverser Biographien, Persönlichkeiten als auch Lebensweisen, die Ungleichzeitigkeiten des Ankommens und Verweilens, die Verschränkung von Öffentlichkeit und Privatsphäre, all das spielt eine Rolle in einem Diskurs, dem eine menschlich verortete Gesellschaft am Herzen liegt.



Unser leitender unternehmerischer Anspruch ist es, neben den strukturellen betrieblich-ökonomischen Aspekten, diese sozialen Räume zu unterstützen.

Dies sind einige der Gründe, warum Passenger glaubt, dass Cafés und Café-Kultur das Herzstück einer blühenden Gemeinschaft sind.

## GESCHICHTE

passenger espresso ist ein Unternehmen, das 2004 von den Freunden Jan und Garth als mobiler Espressodienst in Berlin etabliert wurde und sich auf die Zubereitung von Espresso-Produkten nach Art der neuseeländischen Kaffeekultur spezialisiert hat.

Mit einem multinationalen Team von erfahrenen Barista ist passenger espresso bis heute auf Veranstaltungen unterschiedlicher Größenordnung im Großraum Berlin unterwegs.



Im Jahr 2008 wurde das mobile Geschäft von passenger noch populärer, als die Piaggio Ape P501 in einen Kaffeestand auf Rädern verwandelt wurde.

Auch heute noch, ob bei Regen oder Sonnenschein, findet man passenger und die Ape Samstags auf dem Wochenmarkt am Boxhagener Platz in Berlin-Friedrichshain.



Das ursprünglich rein mobile Unternehmen wurde 2010 schließlich mit einer Espressobar in Kreuzberg sesshaft. Der kleine Laden im bunten Wrangelkiez hat sich in kurzer Zeit zu einem lebhaften Ort entwickelt und erfreut sich seither an einer treuen Stammkundschaft.

Ein Umzug von passenger espresso von der Oppelner Straße 45 in die benachbarte Nr. 44 brachte nicht nur mehr Platz, sondern auch die Option Kleinigkeiten zu Essen, sowie Bier und Wein auf die Karte nehmen zu können. Zudem schuf es für das gewachsene Team den Raum gelegentliche kulturelle Kleinveranstaltungen auf die Beine zu stellen.

# passenger espresso bar



Im Frühjahr 2014 öffnete passenger espresso eine weitere saisonale Verkaufsstelle in der PAMPA im Rahmen des Holzmarkt Kreativ Dorfs an der Holzmarktstraße 25.

Der Vertrieb der Hausmischung passenger blend entwickelte sich über die Jahre zunehmend zu einem selbstständigen, ausbaufähigen Geschäftszweig. Dadurch wurde es uns möglich, unseren Unternehmergeist, unseren Qualitätskontrollwahn und absolute Leidenschaft für Kaffee durch den Aufbau einer eigenen Rösterei zu stillen.

# Die Röstung

## RÖSTEREI

Im Januar 2015 expandierte das bestehende passenger Team und gründete die passenger coffee GmbH. So begann passenger coffee mit der Produktion und dem Vertrieb von Röstkaffee auch an andere Cafés innerhalb der blühenden Berliner Gastronomieszene.

Die Herstellung unserer Produkte beginnt für uns bei der sorgfältigen Auswahl der grünen Bohnen. Dazu gehören ein regelmäßiger Kontakt mit unseren Händlern, häufige Verkostungen und mehrere Probeläufe, um uns letztlich zufrieden zu stellen.

**Wir sind stets auf der Suche nach neue Bohnen, Kompositionen und Röstprofilen, die uns anregen.**



Geröstet wir auf einem Loring Heißluft Röster aus den USA. Diese Maschine überträgt die Wärmeenergie nach dem Konvektionsprinzip und überholt somit die Funktionsweise der herkömmlichen Trommelröster.

Dies ermöglicht eine umfassendere Kontrolle über die Temperaturen innerhalb der Maschine, bei einem hohem Maß an Energieeffizienz und geringer Emission. Gleichzeitig entsteht bei dieser Art zu rösten eine gleichmäßige Röstung, aus der sich eine reine, saubere Tasse Kaffee extrahieren lässt.



## BEANS

### PASSENGER BLEND

samtig, wohl abgerundet, interessante Nuancen,  
mit einem vollen dunklen Körper  
Herkunft: Süd- und Zentralamerika und Asien

### BLEND 2

3 Anteile von Bohnen, geröstet im klassischen  
passenger style leicht auf der Palette mit den  
süßen Noten von Schokolade und Steinfrucht

### CUBANO

seidig dunkle Schokolade, komplementiert mit  
einem Hauch von Nuss und getrocknetem Tabak

### DECAF

Kolumbianisches Karamell

und mehr.



## PASSENGER ORTE

dauerhaft & temporär

### passenger espresso

espresso bar

Seit 2010

Oppelner Straße 44, 10997 Berlin

Kaffee, Kuchen, Kaffeebohnen, Sandwiches, Bier und Wein.  
Unregelmäßig, doch liebevolle kulturelle Veranstaltungen.

### passenger coffee

Rösterei und Café

Seit 2015

Elsenstraße 38, 12435 Berlin

Das Zentrum von passenger coffee für die Produktion  
und Verteilung von passenger Produkten, sowie für die  
Schulung von Barista.

Alle Mengen an Kaffeebohnen können hier bestellt oder  
gekauft werden, von kleinen Päckchen für den privaten  
Gebrauch bis hin zu größeren Mengen für die kommer-  
zielle Nutzung.

Hier erhalten Sie auch weitere Informationen über den  
Röstprozess und das Geschäft.

### Wochenmarkt Boxhagener Platz

Seit 2008

Boxhagener Platz 10245 Berlin  
Krossener Str. / Mitte

Jeden Samstag 8:30 – 15:30

Ein sehr beliebter Markt, auf dem alle Arten von Lebens-  
mitteln, Kunsthandwerk und natürlich Kaffee angeboten  
werden. Das ganze Jahr über, bei jedem Wetter.



## MEDIA

[Bicultural Urbanite Brianna FLAT WHITE IS THE NEW BLACK](#)  
[Brianna Summers : Goethe-Institut Australien](#)  
[April 2018](#)

[passenger Coffee - Satt und Froh](#)  
[passenger espresso - Satt und Froh](#)

[The 10 Best Things to See and Do in Alt-Treptow, Berlin](#)

[cremguides.com](#)

---

## WEBSITE

[passenger-coffee.de](#)  
[passenger-espresso.de](#)

## SOCIAL MEDIA

[facebook - passenger coffee](#)  
[facebook - passenger espresso](#)

[Instagram - passenger coffee berlin](#)