

Interview mit Inès und Mehdi Sahli, Inhaber des Unternehmens Le Kaffee Français in Worms

CCP : Madame und Monsieur Sahli, Ihr Kaffee Français will französisches Flair nach Worms, nach Deutschland, bringen. Dafür ist die Schreibweise von "Kaffee" anstelle von "Café" sehr ungewöhnlich. Hat das einen besonderen Grund?

I/M.S . : ... Es ist eine Idee von Ines, es ist einfach ein Spiel mit dem Wort "Café": Im Französischen bezeichnet das Wort Café sowohl den Kaffee: das Getränk, als auch das Café: den Ort. Im Deutschen werden die beiden nicht gleich geschrieben. Eine gute Gelegenheit für uns, die beiden Sprachen zu mischen.

CCP : Haben Sie selbst in Paris gelebt?

I/M.S . : Wir wurden dort geboren, sind dort aufgewachsen, haben dort studiert und dort gearbeitet. Der größte Teil unserer Familie lebt immer noch dort. Paris bleibt für uns eine sehr wichtige Stadt.

CCP : Was macht Pariser Flair, Charme, Ambiente aus. Können Sie das beschreiben?

I/M.S . : Es ist schwer zu beschreiben, es ist diese Mischung aus Geschichte, Architektur, Gastronomie, Kultur, Romantik, man muss dort leben, um diese Atmosphäre zu spüren, Paris ist einzigartig.... Wir haben auf unserer Ebene versucht, dies zu reproduzieren, durch unsere französischen Produkte, unsere inspirierte Dekoration, wir

versuchen, unsere Kunden die Atmosphäre und das Leben in Paris spüren zu lassen.

CCP : Aus welchem Grund wollten Sie das nach Deutschland bringen, und ausgerechnet nach Worms und nicht z. B. nach Mainz?

I/M.S : Das ist die Basis unseres Projekts, schon vor der Idee, das Café zu eröffnen, wollten wir in Deutschland leben. Warum Worms? Wir haben Familie, die seit fast 40 Jahren dort lebt und wir haben seit unserer Kindheit viele Urlaube dort verbracht, es ist eine Stadt, die wir gut kennen und immer genossen haben. Jetzt leben wir in Deutschland und haben uns diese kleine Pariser Ecke geschaffen, es ist der perfekte Kompromiss.

CCP : Nun ja, das ist verständlich. Mit viel persönlichem Engagement haben Sie Ihre echte "kleine Pariser Ecke" in Worms eingerichtet. Woher kommt nun täglich das frische französische Gebäck?

I/M.S : Die Hälfte davon wird jeden Tag komplett vor Ort hergestellt, die andere Hälfte wird von französischen Firmen geliefert. Für diese Hälfte machen wir immer den letzten Schliff und die Dekoration, es gibt noch also eine echte Konditoreiarbeit. Die Wiener Mehlspeise wird jeden Morgen vor Ort Backwaren. Dies ist der beste Kompromiss, den wir für den Start unseres Projekts gefunden haben. Wenn wir alle Backwaren vor Ort hätten herstellen müssen, wäre unsere Grundinvestition viel höher gewesen, und die Banken hätten unser Projekt als zu riskant eingestuft. Aber in Zukunft hoffen wir, alles vor Ort herstellen zu können.

CCP : Und Ihr Kaffee "Barista", ist der auch anders als deutscher Kaffee, also typisch französisch?

I/M.S . : Barista-Kaffee ist kein französischer Begriff. Der Barista ist die Person, die einen echten Espresso nach den Regeln der Kunst zubereitet. Für uns war es undenkbar, unseren Kunden Heißgetränke aus Automaten mit minderwertigem Kaffee anzubieten. Deshalb haben wir eine Ausbildung gemacht, um diesen Beruf zu verstehen, damit wir echte Baristas sind. Was den Kaffee angeht, so gibt es einen echten Unterschied zwischen französischem und deutschem Kaffee. In Deutschland ist der Kaffee meist sehr bitter, da die Röstung sehr stark ist, daher wird er mit viel Wasser zubereitet, um den Geschmack zu mildern. In Frankreich ist er kürzer und aromatischer. Deshalb haben wir einen französischen Lieferanten gewählt, mit einem 100% biologischen Arabica-Kaffee, mit einer langsamen Röstung, die es den Kaffeebohnen erlaubt, fruchtige Aromen zu entwickeln, mit der richtigen Bitter-Säure-Balance. Unser Kaffee ist ein echter Erfolg, einige unserer Kunden, die früher viel Zucker in ihren Kaffee getan haben, um den bitteren Geschmack zu überdecken, sagen uns, dass sie keinen Zucker mehr in ihren Kaffee tun, wenn sie ihn von uns trinken.

CCP : Sie nennen Ihr Kaffee auch Teestube und bieten außergewöhnliche Tees an, welche zum Beispiel?

I/M.S : Wir sind selbst große Teeliebhaber, daher war es nur natürlich, eine große Auswahl an Tees anzubieten. Wir haben uns für die Zusammenarbeit mit Dammann Frères entschieden, einem

französischen Unternehmen, das seit 1692 besteht und einst unter anderem die französische Königsfamilie belieferte. Alle ihre Tees sind von außergewöhnlicher Qualität und wir bieten etwa zwanzig Sorten in unserem Sortiment an, mehrere schwarze, grüne, weiße, Oolong, Rooibos-Tees, Kräutertees und sogar Hibiskus-Carcadet.

CCP : Passt denn das zu französischem Flair?

I/M.S : Wir glauben, dass französisches Flair die Fähigkeit ist, scheinbar einfache Momente im Leben außergewöhnlich zu machen, und um dies zu erreichen, wählen wir immer hochwertige Produkte und einen außergewöhnlichen Rahmen.

CCP : Außergewöhnliches verspricht auch das Bild von einem grünen warmen Getränk in Ihrer Homepage. Was ist denn das?

I/M.S : Dieses grüne Getränk ist ein Matcha Latta. Es ist eine Zubereitung, die heiß oder kalt getrunken werden kann. Matcha ist ein japanischer Grüntee, der getrocknet und dann gemahlen wird. Der Geschmack ist delikat und sehr pflanzlich. In einem anderen Stil bieten wir auch einen Chaï Latte an, eine Mischung aus schwarzem Tee und einem Cocktail aus Gewürzen, wie Kardamon oder Zimt...

CCP : Nachdem man einen echt französischen Moment in Ihrem Kaffee genossen hat, kann man auch noch französische Spezialitäten einkaufen, die Ihnen in Ihrer Kinderzeit Freude bereiteten. Was ist denn das zum Beispiel?

I/M.S : Sie meinen sicher unsere Delikatessen-Ecke. Um den Genuss zu Hause zu verlängern oder als Geschenk zu überreichen, bieten wir eine Reihe verschiedener französischer herzhafter Spezialitäten wie Rillettes, Terrinen, Oliven, Tapenaden, aber auch süße Spezialitäten wie altmodische Marmeladen, Kastaniencreme, hochwertige Fruchtsäfte, Honig... wir bieten regelmäßig Geschenkkörbe mit einer Auswahl an süßen und herzhaften Produkten an.

CCP : Wie kommen denn alle diese schönen Sachen regelmäßig nach Worms?

I/M.S : Es kommt auf das Produkt an, bei einigen Produkten arbeiten wir direkt mit dem Hersteller zusammen, von der Fabrik bis zum Café. Für andere arbeiten wir mit Großhändlern zusammen. Wir sind noch ein kleines Unternehmen und nicht alle Hersteller sind bereit, eine kleine Menge nach Deutschland zu schicken.

CCP : Der Clou in Ihrem französischen Kaffee scheint uns die Kinderecke zu sein, mit einer kleinen Küche, wo die Kinder mit Konditorlehrlingen spielen können. Können sie also spielend echte Croissants und Macarons backen lernen?

I/M.S : Ja, das ist uns sehr wichtig, wir sind auch Eltern von zwei Jungen. Wir wissen, dass es nicht immer einfach ist, mit Kindern in ein Café oder Restaurant zu gehen. Eltern und ihre Kinder sind bei uns immer willkommen. In dieser kleinen Ecke können die Kinder spielen und Spaß haben und die Eltern einen Moment der Entspannung und Freude genießen.

CCP : ... und das alles vielleicht auch noch auf Französisch?

I/M.S : Französisch ist eine sehr charmante Sprache, aber ich denke, unsere Kunden bevorzugen es, wenn wir Deutsch mit unserem französischen Akzent sprechen. Aber es ist wahr, dass wir mit einigen Kunden oft Französisch sprechen, entweder weil sie aus Frankreich kommen oder weil sie Deutsche sind und in jungen Jahren Französisch gelernt haben und sich sehr gerne auf Französisch unterhalten.

CCP : O Ja, wäre das nicht auch noch eine neue Idee für Sie, Französisch lernen bei französischem Frühstück oder Souper?

I/M.S : Wir wissen, dass es in Worms viele Französischlehrer gibt und die Idee, an einem Ort, der an Frankreich erinnert, Französisch zu lernen und dabei französische Spezialitäten zu genießen, wäre sicherlich viel eindringlicher und angenehmer als ein langweiliges Klassenzimmer.

CCP : Ihre Passion, Ihr französisches Kaffee nicht nur für Erwachsene, sondern auch für Kinder zum Erlebnis zu machen, ist wirklich bewundernswert. So ist Ihr Kaffee rundum einzigartig und wird es immer mehr werden. Wir wünschen Ihnen immer volles Haus, mit frankophonen und frankophilen Gästen aus der ganzen großen Region.