



Kaffeerösterei am Ammersee

Die Kaffeerösterei am Ammersee gibt es seit Oktober 2017. Der rote Röster ist das Herzstück in dem kleinen Laden, der sich in Herrsching zwischen Bahnhof und See befindet. Ein klein wenig versteckt. Meist kann man einfach nur dem Duft folgen. Geröstet wird im 10 kg Trommelröster mit allen Sinnen, Herz, Know-How und Erfahrung. Wenn man die Rösterei entdeckt hat, kann man Kaffee probieren, seine Lieblingsorte kaufen, stöbern und das eine oder andere Stück Schokolade essen.



Der Fokus liegt auf dem Kaffee, den es in allen Varianten gibt. In Mischungen, die bleiben, weil ohne sie der Tag nicht mehr beginnen kann, oder Mischungen, die wieder verschwinden, weil Abwechslung wichtig und schön ist. Die Single Origins variieren je nach Angebot und Ernte.

Folgt eurer Nase und den Anweisungen von Google Maps - dann findet ihr uns in Herrsching zwischen Bahn und Dampfer. Fast direkt am Bahnhof auf dem Weg zum See.

Kaffee entwickelt je nach Herkunftsland, Anbauhöhe, Bodenbeschaffenheit und Klima seinen eigenen Charakter.

Bis man das erste Mal Kaffeebohnen ernten kann vergehen bis zu sieben Jahre. Die Ernte bei den hochqualitativen Kaffeesorten ist extrem arbeitsintensiv, da hier immer nur die reifen Kirschen von Hand

geerntet werden. Sobald alle reifen Kirschen geerntet sind, müssen sie sofort weiter verarbeitet und aufbereitet werden. Wie sie aufbereitet werden – z. B. gewaschen, sonnengetrocknet mit oder ohne Fruchtfleisch – beeinflusst auch den späteren Geschmack. Bevor die Bohnen dann in Säcke verpackt werden, werden Sie noch von Hand selektiert, d. h. beschädigte Bohnen kommen weg und die guten Bohnen werden nach Größe sortiert. Verpackt in Jutesäcke macht sich der Kaffee aus dem Ursprungsland auf den Weg in die Rösterei. Dort wird je nach Gusto geröstet. Bei uns bedeutet das meist eine Röstung im Medium Bereich, um die Verträglichkeit zu gewähren. Für gut befunden, kommt der Kaffee in die Mühle und kann nach Wunsch zubereitet werden.

Wenn man diesen langen Weg der handwerklichen Ernte und Röstung bedenkt, weiß man um so mehr zu schätzen, welche Kostbarkeit man in der Tasse hat.

Adresse

Madeleine-Ruoff-Str. 4a
82211 Herrsching am Ammersee

Telefon

08152 - 999 70 37

E-Mail

post@kaffeeoesterei-am-ammersee.de

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag 8.30-12.30 Uhr

Mittwoch bis Freitag 14.30-17 Uhr

Produkte

Kaffeeprodukte aus Direktimporten: Blends, Single Origins Arabica, Single Origins Rbusta, Spezialitäten

Dienstleistungen

Kaffeekiste: Abholung, wann immer Sie möchten.

Kostenfreie Lieferung innerhalb Herrschings am Mittwochnachmittag.

Versand innerhalb Deutschlands

[Website](#)

Category

1. Anzeige
2. Genuss
3. Herrschinger Branchenbuch
4. Wirtschaft

Date

28/05/2026

Date Created

09/05/2025