Kaffee, der seine Herkunft kennt

Geröstet in der Neustadt. Getrunken überall.

Mitten in der Dresdner Neustadt rösten wir zweimal pro Woche in kleinen Chargen – sichtbar hinter Glas. Im Café schenken wir aus, was gerade am besten schmeckt.



Über uns

Vom Pop-up zur Rösterei mit Café

Angefangen hat alles 2015 mit einem Lastenrad und einer Siebträgermaschine auf dem Wochenmarkt. Heute betreiben Noemi Kaltenbach und Arjun Mehta eine eigene Rösterei mit Café in einem ehemaligen Ladengeschäft der Gründerzeit. Wir kaufen Rohkaffee direkt bei kleinen Kooperativen in Äthiopien, Kolumbien und Indien, zahlen deutlich über Weltmarktpreis und veröffentlichen jede Transaktion.

12 kg
Röstcharge – klein und kontrolliert

3
Länder mit direktem Einkauf

2,4 ×
Weltmarktpreis an die Erzeuger

0
Einwegbecher seit 2022

Transparenz

Für jede Sorte nennen wir Farm, Aufbereitung und den Preis, den wir den Erzeugern bezahlt haben.

Frische

Wir rösten in Chargen von zwölf Kilogramm und verkaufen keine Bohnen, die älter als sechs Wochen sind.

Neugier

Jeden Monat eine neue Filterröstung – zum Probieren, Diskutieren und Wiederentdecken.

> *„Guter Kaffee schmeckt nach dem Ort, an dem er gewachsen ist – nicht nach der Röstmaschine.“*
>
> Arjun Mehta, Röstmeister

Karte

Frisch geröstet, sorgfältig gebrüht

Espresso und Milchgetränke, Handfilter und kalte Kreationen, Bohnen aus der eigenen Röstmaschine und Kurse für alle, die zu Hause besser brühen möchten.

Espresso & Milch

Espresso — 2,40 €
je Tasse

Hausröstung „Elbsandstein“

doppelter Shot · Hausmischung · Single Origin möglich

Flat White — 3,90 €
0,2 l

Samtiger Milchschaum, viel Kaffee

Ristretto · Latte-Art · Hafermilch gratis

Beliebt

Cortado — 3,30 €
0,1 l

Halb Espresso, halb warme Milch

im Glas · ohne Schaum · kräftig

Filter & Kalt

Handfilter Tagesröstung — 4,60 €
0,3 l

Jeden Tag eine andere Bohne

helle Röstung · von Hand gebrüht · wechselt täglich

Empfehlung

Cold Brew Tonic — 4,90 €
0,3 l

20 Stunden kalt extrahiert

kalt extrahiert · mit Tonic · Orangenzeste

Cascara-Limonade — 4,20 €
0,3 l

Aus getrockneten Kaffeekirschen

hausgemacht · Limette · wenig Zucker

Neu

Bohnen

Hausmischung „Elbsandstein“

11,90 € 250 g

Unser Espresso für jeden Tag

Espressoröstung · wenig Säure · auch 1 kg

Äthiopien Guji

15,50 € 250 g

Floral, Bergamotte und Pfirsich

Filterröstung · direkt gehandelt · gewaschen

Kolumbien entkoffeiniert

13,40 € 250 g

Natürlich mit Zuckerrohr-Verfahren

entkoffeiniert · Zuckerrohr-Verfahren · Espresso und Filter

Kurse

Barista-Grundkurs

89,00 € je Person

Vier Stunden am Siebträger

4 Stunden · max. 6 Personen · 250 g Bohnen inklusive

Latte-Art-Abend

59,00 € je Person

Herz, Tulpe und Rosetta

2,5 Stunden · Vorkenntnisse hilfreich · donnerstags

Cupping und Röstereiführung

kostenfrei mit Anmeldung je Termin

Jeden ersten Samstag im Monat

60 Minuten · 4 Kaffees · Anmeldung in der App

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer. Pflanzenmilch ohne Aufpreis. Informationen zu Allergenen erhältst du am Tresen. Kursgebühren sind bei Absage bis sieben Tage vorher erstattungsfähig.

Crew

Röster, Baristas und Kaffeenerds

Hinter dem Tresen und an der Röstmaschine arbeiten Menschen aus sechs Ländern, die eines verbindet: die Neugier, aus jeder Bohne das Beste herauszuholen.



Noemi Kaltenbach

Gründerin und Geschäftsführerin

„Wir kennen die Menschen, die unseren Kaffee anbauen.“

Einkauf · Firmenkunden
Sprachen: Deutsch, Englisch, Spanisch
+49 351 5550 521



Arjun Mehta

Röstmeister und Mitgründer

„Guter Kaffee schmeckt nach seinem Ort, nicht nach dem Röster.“

Röstprofile · Qualität
Sprachen: Deutsch, Englisch, Hindi
+49 351 5550 522



Clara Weißflog

Head Barista

„Die perfekte Tulpe gelingt mir an guten Tagen beim ersten Versuch.“

Kurse · Latte-Art
Sprachen: Deutsch, Englisch
+49 351 5550 523



Yusuf Bakır

Barista

„Ein Handfilter ist wie ein kleines Ritual am Morgen.“

Filterkaffee · Cold Brew
Sprachen: Deutsch, Türkisch
+49 351 5550 524



Ha Linh Tran

Rösterei und Versand

„Keine Tüte verlässt das Haus ohne Röstdatum.“

Verpackung · Lager
Sprachen: Deutsch, Vietnamesisch, Englisch
+49 351 5550 525



Ben Starke

Technik und Firmenservice

„Eine gut eingestellte Mühle macht die halbe Tasse.“

Maschinenwartung · Büros
Sprachen: Deutsch
+49 351 5550 526

Kontakt

Komm vorbei

Café und Rösterei Alaunstraße

Silberbohne Kaffeerösterei GmbH
Alaunstraße 52
01099 Dresden

Telefon +49 351 5550 520
hallo@silberbohne.example
www.silberbohne.example

Straßenbahn Linie 13 bis „Alaunplatz“, drei Minuten zu Fuß. Fahrradbügel direkt vor der Tür.

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag	8–18 Uhr
Samstag und Sonntag	9–18 Uhr
Röstungen	dienstags und freitags
Cupping	erster Samstag im Monat, 11 Uhr

Kaffee fürs Büro gesucht?

Wir beliefern Teams und Agenturen mit frischen Bohnen und kümmern uns auf Wunsch auch um die Maschine.

+49 351 5550 520

Silberbohne Kaffeerösterei GmbH · Sitz Dresden · Amtsgericht Dresden HRB 000000 · Geschäftsführung Noemi Kaltenbach und Arjun Mehta · Kaffeesteuer-Nr. 000000. Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer. Pflanzenmilch ohne Aufpreis. Informationen zu Allergenen erhältst du am Tresen. Kursgebühren sind bei Absage bis sieben Tage vorher erstattungsfähig.