

VON ANGIE POHLERS

Die Handgriffe sitzen: erst die Kaffeebohnen mahlen, das Pulver in den Siebträger pressen, den wiederum in die Maschine einspannen, Hebel nach unten, der Druck steigt. Die ersten dunkelbraunen Tropfen fallen in den Becher. Hebel hoch, nun bildet sich ein dampfendes Rinnsal. Zeitgleich wird die Milch aufgeschäumt, bloß keinen Bauschaum produzieren!

Roman Mörner ist ausgebildeter Barista, sein Arbeitsplatz: eine der größten innerstädtischen Grünflächen der Welt, das Tempelhofer Feld. Von Weitem sieht sein drei Meter langes Coffeebike aus wie ein historisches Automobil, mit den drei Rädern, der Thekenkonstruktion aus Mahagoni, dem schwarzen Stoffdach und der Transportbox, die hinter dem Sattel aufgebockt ist. Wenn er auf der Startbahn nahe dem Eingang Herrfurthstraße an der Neuköllner Seite mit der mobilen Kaffeefahrer vorfährt, bilden sich an manchen

**Sonntag, 23 bis 26 Grad – das ist gutes Kaffee-Wetter, sagt Roman Mörner**

Tagen lange Schlangen – die noch etwas länger sind, seit die Leute Abstand zueinander halten müssen.

„Sonntag, klarer Himmel, 23 bis 26 Grad“, sagt Roman Mörner, kneift die dunklen Augen zusammen und wischt zum zügsten Mal über seine Arbeitsfläche. „Das sind die sehr guten Tage.“ Dann tummeln sich Abertausende auf dem Tempelhofer Feld, joggen, dösen auf den Wiesen, führen ihre Hunde aus, üben Einrad- oder Rollschuhfahren, machen Yoga, treffen Freunde, bewundern oder beackern die Beete der Gartenprojekte, lassen den Blick in die Ferne schweifen.

Seit 2014 kocht der 49-Jährige hier Kaffee, beobachtet das Feld und die Menschen. Anfangs dachte er, es sei vielleicht ein Fehler gewesen, sich hier für den mobilen Ausschank zu bewerben. „Es gab nur diese unendliche Weite, in der nichts passierte“, sagt er. „Aber das Feld ist gewachsen, es sind viele Leute und Initiativen dazugekommen.“ Die Nachbarschaftsgärten sind so beliebt wie nie, manchmal fragen die Gärtner nach Kaffeesatz zum Düngen. Und die offene Fahrradwerkstatt daneben ist das Lieblingsprojekt von Roman Mörner. „Die bringen Kindern bei, wie man Räder selbst reparieren kann. Das ist für mich Berlin.“

Das Feld ist längst auch ein Event-Ort geworden: Neben dem Biergarten am nördlichen Rand stehen die Requisiten des Open-Air-Theaters Anu. Wenn im September das Riesendrachens-Festival steigt, kommen Berliner aus allen Bezirken und noch mehr Touristen als sonst. Ein Abstecker auf das Feld gehört für viele Besucher dazu wie eine Fahrt hoch auf den Fernsehturm.

Wegen Corona gibt es in diesem Jahr kein Drachensfest, die Formel E hinten am ehemaligen Flughafen fand zwar gerade statt – aber ohne Zuschauer. Doch das Tempelhofer Feld war immer geöffnet, versprach ein Durchatmen von der Pandemie, Ablenkung von den Sorgen. „Gerade zu Beginn der Krise war richtig was los“, sagt Roman Mörner. Er rechnet in Kaffeeshots und verkauft davon, wenn es gut läuft, in einer Schicht 400 Einheiten. Ein kleiner Cappuccino, sein Verkaufsschlag, kostet bei ihm drei Euro.

Durch den Lockdown sind ihm Aufträge für Firmen-Events und private Feiern im Umfang von rund 30000 Euro weggefallen. Einmal hat er die Soforthilfe des Landes beantragt. Dass der Kaffeedurst auf dem Tempelhofer Feld so groß war, dürfte auch erheblich geholfen haben, dass das Jahr für ihn und seine vier Mitarbeiter ohne größeren Schaden zu Ende geht.



**Der Bohne verpflichtet.** Roman Mörner kocht seit 2014 Kaffee auf dem Tempelhofer Feld. Vor 30 Jahren eröffnete er in Berlin mit seinem Vater ein Restaurant und einen Cateringservice. Ihm fiel auf: Bei vielen Events fehlte der gute Kaffee. Dann stieß er in Osnabrück auf das Coffeebike-Konzept.

Fotos: Sven Darmer (4), promo

ANZEIGE

**Grüne Glücksorte in Berlin**  
Geh raus & mach auf!

168 Seiten, broschiert, Droste Verlag  
**14,99 €**  
Bestellnr. 19672

SHOP TAGESSPIEGEL  
shop.tagesspiegel.de  
Bestellhotline (030) 290 21-520



**Lange Schlangen.** Roman Mörners Kaffee ist beliebt. Das liegt auch daran, dass der ausgebildete Barista sein Handwerk versteht.



Das Bewirten ist ihm angeboren, anerzogen. „Mein Vater war Gastronom, ich hab schon als Kind in Hannover Nudelteig geknetet.“ Vor gut 30 Jahren eröffnete die beiden in Berlin gemeinsam ein Restaurant, dazu einen Cateringservice. Was bei vielen Events fehlte: Kaffee, also richtiger Kaffee. Keine Plörre. Roman Mörner fiel das auf, dann stieß er auf das Coffeebike-Konzept, die Idee zweier Os-

nabrücker Unternehmer. 2013 wurde Roman Mörner ihr erster Berliner Franchisenehmer, seither interessiert ihn nur noch die Bohne. Zu Hause hat er eine Sammlung unterschiedlicher Kaffeemaschinen, morgens um halb sechs kocht er sich die erste Tasse und geht wieder ins Bett. „Für mich kein Problem.“

An diesem sehr warmen Sommervormittag unter der Woche hätte er viel leicht auch liegen bleiben können. Kein Kaffee, Mörner wird früher Schluss machen. Nur ab und zu verirren sich ein paar Kunden an den Stand. Meistens jung, mit Skateboard, Rennrad, Second-Hand-Klamotten, zum Plaudern aufgelegt. „Es gibt hier keine schlecht gelaunten Leute, glaube ich. Das ist draußen in der Wildnis anders“, sagt Roman Mörner und meint die Welt jenseits der

Wiesen und Landebahnen. Eiskaffee mit Hafermilch? Standard, hier tummelt sich das eher junge Publikum, das den angrenzenden Schillerkiez in den vergangenen Jahren in ein szeniges Viertel verwandelt hat. Dazwischen auch andere Neuköllner. „Freitags nach dem Gebet kommen viele von der Moschee herüber, die trinken schwarz und mit Zucker.“

Am Wochenende, vor allem montags, mischen sich auch viele Flaschensammler unter die Leute. „Manche laden mehrere große Säcke in ihre Autos, das ist ein richtiges Business.“ Ein gutes Geschäft macht auch der Eisverkäufer, der mit seinem Wagen meistens direkt am Eingang Herrfurthstraße steht. „Das Eis macht er selbst, gleich um die Ecke“, sagt Roman Mörner und wundert sich ein bisschen, dass nicht stärker damit geworben wird.

Nun sucht er wieder Schutz im Schatten seines zusammenfaltbaren Dachs, in der Hitze kocht der Kaffee fast von allein. Wespen schwirren um den Kopf des Schönebergers, der seit 30 Jahren in Berlin lebt. Er reagiert allergisch auf die Stiche – kein Grund zur Unruhe für ihn, er habe ein Notfallset dabei. Das Leben als Coffeebiker scheint abzuhalten. „Ich habe auch schon bei minus zehn Grad hier gestanden, da ist man abends völlig im Eimer.“

Im Winter zieht der Wind scharf über die Flughafentrassen ins Gesicht, da hilft es auch nicht, dass Mörner ein bisschen kräftiger gebaut ist. Mit drei Paar Socken an den Füßen, robusten Schuhen, mehreren Schichten Kleidung steht er dann auf einer kleinen Styroporplatte hinter dem Fahrrad. Die Startbahn verstärkt Hitze und Eiseskälte. Es ist oft ein Knochenjob, den er und seine Mitarbeiter machen.

Um die rot glänzende Handhebelsiebtrügermaschine samt Gasflasche und Wasservorrat, die kalten Getränke, Becher, Sirupflaschen und das restliche Zubehör vom Lager in der alten Flughafen-tankstelle am Columbiadamm bis auf die Startbahn zu schaffen, müssen 450 Kilogramm Lastenrad bewegt werden. Selbst mit E-Motor schafft Mörner nur knapp neun Stundenkilometer, Schieben ist Fitnesstraining. Wenn ein Einsatzort etwas weiter entfernt ist, verfrachtet er seine Coffeebikes, drei davon hat er, in einen Transporter. Alles mit dem Fahrrad zu machen – unmöglich, sagt er.

Die körperliche Arbeit ist eine Sache, Roman Mörner betont, es sei auch ein Handwerk. „Das vergessen manche, die meckern, dass es ihnen nicht schnell genug geht.“ Einer seiner Mitarbeiter sei eine Arbeitsmaschine, frage schon den vierten Kunden in der Reihe, was der wünscht, während er nebenher noch die anderen drei Kaffee fertig macht. „Kriege ich nicht hin“, sagt der Chef und grinst.

Mit dem Coffeebike angefangen hat er vor der Gedächtniskirche, weil die Kirche der Idee offen gegenüberstand, anders als zunächst die Bezirksämter. „In der Mitte ist es immer noch verboten, total merkwürdig.“ Für einen Standort in der Europa City bewirbt er sich gerade. Ziemlich tote Ecke – aber das war das Feld ja auch mal. „Ich schaue immer, wo in der Stadt gebaut wird, wo etwas entsteht.“ Die geplante Siemensstadt interessiert ihn auch. „Manche sagen, ich sei bekloppt. Wenn's nicht funktioniert, hab ich halt Pech.“ Auf das Tempelhofer Feld kann er sich jedenfalls verlassen.

**SERIE**

**Berliner Leben**  
Menschen und ihre Geschichten

ANZEIGE

**Rund um die Schloßstraße**

**Veneers und Bleaching aus Berlin-Steglitz**

Wir können uns die Form und Farbe unserer Zähne nicht aussuchen – aber wir können sie verändern. Verfärbungen, abgebrochene Kanten, zu große Zahnlücken: Mit Zahn-Veneers lassen wir diese Schönheitsfehler einfach verschwinden. Dahinter steckt kein Zaubertrick, sondern präzises Handwerk und eine perfekte Beratung. Jede Schale passt der Zahntechnikmeister an Ihre persönlichen Bedürfnisse an. Dazu fügt er Schicht für Schicht zusammen, um die Struktur der natürlichen Zähne täuschend echt zu imitieren. Niemand wird sehen, dass Sie etwas zu verstecken haben – sondern sich über Ihre strahlend weißen Zähne wundern! Bewährt haben



sich Veneers aus Keramik. Die Presskeramik sieht dem natürlichen Zahn zum Verwechseln ähnlich und ist darüber hinaus auch noch besonders lange haltbar. Wissenschaftliche Studien haben belegt: Bei guter Pflege können Sie über 20 Jahre lang mit Zahn-Veneers aus Presskeramik lächeln. Wer noch nach dem perfekten Sommerlook sucht, kann seine Zähne auch schnell und schonend mit einem Bleaching aufhellen lassen. Verfärbungen von Rotwein, Tee und Nikotin verschwinden einfach. Stattdessen strahlen die Zähne wieder natürlich schön. Wie Sie sich auch entscheiden: Ein weißes Lächeln steht Ihnen immer!

Zahnärzte im Schloss

**Zeit, unserer Stadt die Zähne zu zeigen!**  
Mit Veneers ein neues Kapitel aufschlagen!

Wir beraten Sie gern: 030 79 78 75 90

Schloßstr. 36 • 12163 Berlin-Steglitz • www.zahnaerzte-im-schloss.de  
Zugang Schloßstraße links neben der Sparkasse, Zugang über das Parkhaus Treppenhaus 5

**COOLE DÜFTE FÜR HEISSE TAGE**

PARFÜMERIE

**Harbeck**

SEIT 1938

DÜFTE • KOSMETIK • PFLEGE

FORUM STEGLITZ • SCHLOSSSTRASSE 1