



Mit Barista-Zertifikat: Die Eheleute Erarslan verstehen sich aufs Kaffeebrauen.

Profi-Kaffee im Café Enny am Schwelmer Bahnhof

Auch traditionelle Pizzen mit Parmatomen und Mozzarella

Definitiv eine Bereicherung für den Schwelmer Bahnhof ist das Café Enny: Hier bekommt man den besten Kaffee weit und breit.

SHWELM. Von einem Kiosk oder Café am Bahnhof hat Mesut Erarslan, der direkt im Schwelmer Bahnhofsgebäude aufwuchs, schon immer geträumt. Nun ist seine Frau Hatice schon im zweiten Jahr Inhaberin des „Café Enny“, das er mit eigenen Händen für sie gebaut

hat. Jeden Morgen vor der Schicht kommt er vorbei und stellt die hochkomplizierte italienische Kaffeemaschine neu ein.

Beide haben sie nämlich extra einen Zertifikatskurs bei einem Düsseldorfer Barista-Champion absolviert und brauen jetzt einen traditionellen Kaffee der Marke Piacetto, bei dem nicht nur Italiener weiche Knie bekommen vor Verückung. Dazu gibt es süße Teilchen, kleine Snacks wie Salate, Suppen und Bruschetta, und neu-

erdings auch original italienisch mit Parma-Tomatensauce und Mozzarella zubereitete Pizzen. Alles bekommt man auch zum Mitnehmen, und über der Coffee-to-go-Theke hängt praktischerweise der digitale Abfahrtsplan des Bahnhofs, damit auch keiner seinen Zug verpasst.

Geöffnet ist das Café Enny montags bis freitags von 9 bis 19, samstags von 8 bis 16 Uhr. Die Sonntage gehören ganz den beiden Töchtern der Erarslans.