

Stillers Coffee i baggården er en af de sjældne oaser i Aarhus, som er et must at besøge. Det er en af de helt store profiler i kaffebranchen, som ejer den berømte kaffebaren og risteri. Søren Stiller Markussen er navnet. Hvis man går det mindste op i god kaffe, så er Søren Stiller umulig at komme udenom. Han er ganske enkelt en af verdens bedste baristaer. Kaffens Grand Old man – til trods for han “kun” er omkring 50 år gammel. Anerkendelserne ses tydeligt, når du besøger Stiller’s Coffee i Aarhus. Medaljerne fylder en hel del efterhånden. Søren Stiller er ubetinget den mest prisvindende baristaer i Danmark.

Gennemført til mindste detalje

Kaffebaren, kafferisteriet, det arbejdende værksted, kaffelaboratoriet, kaffeakademiet, kaffeforretningen, kald den, hvad du vil. Stedet er ganske enkelt uden for kategori. Det skal opleves. Stiller’s Coffee ligger i en baggård i Klostergade. Det er en sjælden oase fra en svunden tid. Et fristed, som nærmest har kultstatus blandt alle dem, som går op i en god kop kaffe. Det er kaffebaren, som man partout må forbi, hvis man er i Aarhus.

Kaffen og risteriet

Alle kaffebønnerne er specielt udvalgt og ristes selvfølgelig på stedet.. Søren Stiller selv har besøgt og besøger årligt de kaffebønder rundt i verden, som er udvalgt til at levere bønner til Stiller’s Coffee.

Priserne er sympatiske i forhold til kvaliteten. Produktet er unikt. Det samme med smagen. Udvalget af kaffe er stort. Der er god bredde i sortimentet (Ja, det hedder det vel, selvom ordet ikke er helt mundret). Kaffen kan både drikkes i kaffebaren og udenfor. Al kaffe sælges også som to go, og du kan købe kaffebønnerne med hjem. Stiller’s Coffee er også kaffehandel og ikke “kun” kaffebaren.

Der er ikke det store udvalg til kaffen. Sådan er det. Det er ikke en café, man er landet på eller et bageri. Kagen til kaffe skal ikke findes her, da det er kaffen, det handler om. Det fortæller også noget om, hvilket ambitionsniveau vi er på.

Brød og kager kan man tjene mange penge på, men da Stiller ikke er en mand, som går på kompromis med ret meget, så undlader han ussel mammon, og er tro mod sit koncept; kaffen. Det kan kun indgyde til respekt.

Hvordan er stemningen her?

Der er en rå og industriel stemning i det store fabrikslokale i Klostergade. Alt er cool her, og indretningen er gennemtænkt ned til mindste detalje. Et sandt mekka for

kaffeelskere. Du kan sidde ude i den brostensbelagte gård, hvor der er bænke. Indendøre er der både høje stole og bløde sofaer at sidde på og i.

En rolig oase, som er et fast tilholdssted for alle kaffeelskere og alle andre, der holder af de gamle historiske baggårde i Aarhus.

Her kommer alle typer kunder, stemningen er international, og du finder en sjælden ro i den hyggelige kaffebar. Lokalerne i Klostergade er som skabt til et kafferisteri, kaffebar og kaffeværksted. De skal ganske enkelt opleves. Der arbejdes og ristes kaffe dagen lang hos Stiller's Coffee, så man møder altid en vis form for aktivitet, når man besøger Søren Stiller Markussen og hans Crew.

Pioneren Søren Stiller

Søren Stiller Markussen har siden 2007 været en del af en lille gruppe baristaer og entusiaster i verden. De har om nogen oplyst vi forbrugere om, hvad kaffe er, og hvordan det kan smage. Søren Stiller har i alle årene kæmpet for at få kaffe sidestillet med vin, øl cognac og whisky, når vi taler om smag. Den opgave er ikke let. Kaffe i Danmark har aldrig været noget, man har gået op i. Langt de fleste har gennem tiderne købt den tarvelige vakuumpakkede kaffe i supermarkederne. Den kunne været halve og hele år gammel. De fleste er vokset op med kaffe, som i bund og grund ikke smager særlig godt.

Takket være folk som Søren Stiller har flere af os forbrugere fået øjnene op for, hvor godt kaffe kan smage, og hvor mange smagsnuancer den har.

Kaffefarmen og jordbunden er afgørende

Søren Stiller Markussen har et særligt forhold til de kaffefarme, han samarbejder med. Kaffebønderne er vigtige. Det samme er jordbunden og klimaet. Stillers holdning er, at hvis man ikke kan finde de "rigtige" kaffebønner, så er der ingen mening i at diskutere ristning og brygning.

De kaffefarme, som Stiller's Coffee samarbejder med, er nøje udvalgte. Flere af dem har Søren Stiller et tæt samarbejde med, og han er med til at præge udviklingen på farmene. Det er alt fra såning, plukning af bønner, vaskemetoder, behandling, transport og ristning. Det er en af grundene til, at kaffen hos Stiller er i en liga for sig selv. I grunden skal det ikke skrives om, men smages.