Erschienen in der WAZ am 12.11.2025 im Lokalteil Bochum

Das Hobby zum Beruf gemacht

Neustart mit Anfang 50: Wie aus Frank „Barista Franklin“ wurde

Bochum. Früher war Frank Kinateder DJ, heute ist er mit seinem Kaffeemobil unterwegs. Welche Angewohnheit seiner Kunden den 56-Jährigen schaudern lässt.

Von Marian Laske, Redakteur WAZ Bochum
12.11.2025, 11:56 Uhr

Barista Franklin aus Bochum zeigt sein Reich: den umgebauten Pferdeanhänger. Das Herzstück ist eine zehn Jahre alte italienische Siebträger-Maschine.
© FUNKE Foto Services | Jürgen Theobald

Frank Kinateder hat in eine Lagerhalle in Bochum-Langendreer eingeladen. Das Rolltor rattert nach oben, schon ist weiter hinten der Wagen zu erkennen, der das Leben des 56-Jährigen verändert hat.

Ein englischer Pferdeanhänger, in Italien gekauft, den der Bochumer zu einem Kaffeewagen umgebaut hat. An der Tür steht „Barista inside“, also Barista innen. Die Wände sind mit Holz verkleidet, auf Regalen ruhen Gläser, Tassen, eine Lichterkette hängt an der Decke. Das Herzstück ist eine zehn Jahre alte italienische SiebträgerMaschine („die habe ich restauriert“).

Espresso statt Pferdeäpfel.

Bochumer hat einen hohen Betrag in seinen KaffeeTraum investiert

Der Umbau hat drei Monate gedauert. Die Kosten lagen im fünfstelligen Bereich. Dafür kann Frank, der sich Barista Franklin nennt, seinen Kaffee-Pferdeanhänger nun überall hinziehen. Vor allem Firmen buchen ihn für Feiern, gelegentlich wirft er seine Espressomaschine auch bei privaten Partys an. „Aber dann muss die Personenzahl schon groß genug sein, damit sich das lohnt.“

Frank Kinateder ist heute als Barista Franklin unterwegs. © FUNKE Foto Services | Jürgen Theobald

Eigentlich aber hatte der gebürtige Herner lange einen ganz anderen Lebensinhalt.

Die Arbeit als DJ schlaucht ihn mit den Jahren immer mehr

Frank arbeitet zunächst in einer Werbeagentur, schlägt sich die Nächte zudem 16 Jahre als Event-DJ um die Ohren. „Musik spielte immer eine Rolle, ich war auch in einer Band.“

Als DJ wird er für Events gebucht, legt mit Vinylplatten auf. „Doch mit dem Alter dauerte es immer länger, bis ich mich von den langen Nächten erholt hatte.“ Deswegen reift der Gedanke in ihm, etwas Neues zu wagen. Frank lernt Susanne Barbera vom Café Barbera an der Bleichstraße kennen, als diese mit einem kleinen Wagen auf dem Moltkemarkt steht. „Das wär was“, denkt er sich, kauft sich 2019 eine Ape, einen dreirädrigen Lieferwagen mit Kaffeemaschine, und legt los.

Bis die Corona-Pandemie den Alltag umwirft.

Espresso statt Pferdeäpfel: Früher konnten es sich Pferde in den Anhänger bequem machen, jetzt gibt‘s Kaffee. © FUNKE Foto Services | Jürgen Theobald

Barista Franklin aus Bochum: Keine Pappbecher, nur Porzellan

Als DJ wird er während der Lockdowns ohnehin nicht mehr gebraucht, also entwirft er in dieser Zeit die Idee für den umgebauten Pferdewagen. Frank findet im Internet die passende „Horse Box“, schraubt, hämmert, baut seine spezielle Cafébar und krempelt sein Leben um.

„Ich mache das jetzt hauptberuflich“, erzählt er. Zufrieden? „Ja, der Weg ist richtig. Die Verantwortung als DJ war wesentlich höher, da war ich alleinverantwortlich dafür, dass die Party funktioniert. Beim Catering ist die Verantwortung ein bisschen geringer, ich konzentriere mich aufs Kaffeemachen.“ Und die Reaktionen seien positiv.

Veranstalter können Barista Franklin im Umkreis von Bochum buchen, bis nach Köln fährt er. Die Kosten liegen meist im vierstelligen Bereich. „Dafür bekommen sie das Komplettprogramm. Alles ist Fairtrade, bei mir gibt’s keine Pappbecher. Mir ist Nachhaltigkeit wichtig.“

Frank Kinateder hat lange als DJ gearbeitet. Er ist mit seinem neuen Leben zufrieden. © FUNKE Foto Services | Jürgen Theobald

Was dem Bochumer Kaffee-Spezialisten am Herzen liegt

Und deswegen wünscht er sich, dass seine Kunden sein Nachhaltigkeitskonzept noch mehr wertschätzen. „Es ist günstiger, wenn man mit Pappbechern arbeitet. Aber dafür produziert man Müll. Und der Genuss leidet. Bei mir gibt es Kaffee immer aus Porzellan.“ Sein „Cremello Kaffeecatering“ sei bio-zertifiziert, alle Zutaten hätten Bio-Qualität.

Dem Kaffeespezialisten liegt zudem noch ein Punkt am Herzen: „Oft beobachte ich, dass die bestellte Kaffeespezialität direkt nach dem Erhalt schwindelig gerührt wird. Das ist nicht zu empfehlen. Besonders gilt dies für Latte Macchiato. Wenn auf das Umrühren der Milch verzichtet wird, bleiben die drei Geschmacksebenen erhalten, sonst wird daraus ein Milchkaffee.“

Letzte Frage: Wie viele Espressi trinkt er selbst denn jeden Tag? „So zwei bis drei, ich bin ein Genießer.“