

文藻外語大學公共關係室剪報表格

資料來源：蘋果即時

刊登版面：第__版

日期：106年9月15日



01 留英碩士曾怡德在橋頭地方法院開的二號店，是全台法院裡的第一家咖啡店。



曾怡德與父親曾金柱(右)。



曾金柱自創的「紅鑽果香膠原咖啡」。



曾怡德的二號店就開在橋頭地方法院(圖)內。



曾怡德的母親在自家農場採摘咖啡豆。

【創業突圍】留英碩士 2 號店 讓咖啡香飄進法院

(王吟芳／高雄報導) 去年成立的橋頭地方法院不但是全國最大的法院，還有全台第一家開在法院裡的精品咖啡店，每天供應有機蔬果製作的輕食，以及自種自烘的百分百台灣「紅鑽果香膠原咖啡」。這家店的老闆是今年 30 歲，剛從英國拿到攝影碩士學位回國的 GORDON 曾怡德，為什麼學攝影會改行賣咖啡？一切都要從他有一個又會拍照、又愛咖啡的老爸說起。

GORDON 的父親曾金柱是北高雄商業攝影達人，8 歲就到照相館拜師學藝，世新畢業後當過攝影記者、拍過婚紗攝影，返鄉開業之後全盛時期經營三家連鎖照相館，90 年代還遠赴日本九州帝國大學研修藝術攝影，回台後獲聘到中山大學等校任教。

除了攝影，曾金柱也愛咖啡，因為是農家子弟，只要是種在土裡的都難不倒他，為了深入研究咖啡產製，10 多年前他到台東高山上開闢面積約 7 公頃的農場，培育不酸、不苦、不燥、不澀的阿拉比卡咖啡豆，並研發出他自創的「紅鑽果香膠原咖啡」。

原本一般的咖啡生豆處理都是去皮、果肉，水洗後發酵，但曾金柱改為在帶皮與果肉的情況下，日曬發酵，讓咖啡果肉的甜度與膠質回滲到咖啡豆內，如此製作出來的咖啡特別甘甜並有獨特果香，連嘴刁的日本客人也趨之若鶩。

受到父親的「薰陶」，GORDON 從小就在咖啡香氣中長大，「國中時期每次段考完就去逛書局，有次剛好看到一本介紹咖啡的書，照片上的 ESPRESSO 上面浮著一層綿密的 CREMA，就像糖蜜一樣，讓我印象很深。」幾年後高雄開了第一家星巴克，他當時小小年紀裝大人，一進去就點了一杯 ESPRESSO，想知道是不是像書上感覺那麼好喝，結果店員端來才發現「原來那麼小杯！而且那麼難喝！」

GORDON 說，那天他一回家跟爸爸說起他的「星巴克歷險記」，顯露對咖啡的濃厚興趣，熱愛咖啡的曾金柱二話不說就買了虹吸壺、摩卡壺跟他一起研究，後來更在台東找地種起咖啡。

文藻學院畢業後，GORDON 到英國攻讀攝影碩士，GORDON 在英國的 5 年期間，曾金柱每個月把自種自烘的的豆子寄到英國，GORDON 笑稱「我不但自己有得喝，還可以跟英國朋友分享，其實我們的紅鑽膠原咖啡早就已經推廣到英國了。」

由於自家咖啡豆在英國朋友圈中廣受好評，GORDON 拿到學位後留在英國當社工期間，原本打算跟另一位衣索比亞裔的英國友人在牛津合開咖啡店，連在台灣訂購的機器該運到哪一個港口都問清楚了，不料英國政策改變，取消對留學生的補助，英國開店計畫胎死腹中，他跟朋友於是說好各自回祖國賣咖啡，有朝一日再回英國實現夢想。

返台後他先考取美國咖啡品質協會 (CQI) 認證的「國際咖啡品質鑑定師(Q-GRADER)」，去年 9 月他徵得父母同意，花了 60 幾萬元裝潢、購置設備，將位於梓官的老家照相館改裝成「GORDON 咖啡一號店」，主打招牌的紅鑽果香膠原單品咖啡，並在店裡辦活動跟講座炒熱人氣，常常爆滿，幾位學生後來也跟著 GORDON 研究咖啡，甚至成為現在橋頭地院內二號店的員工。

「在法院開二號店真的是因緣際會」，GORDON 說，「先前有法院員工到過一號店，吃了我們的東西感覺不錯，剛好最近橋頭地院在尋覓願意進駐法院的商店，就有人向法院推薦，而法院也認同我們產品的理念，可以說一拍即合。」

有別於一號店走專業單品咖啡風格，二號店因為是開在法院內，考慮到來客大多是法院職員或來打官司及洽公的民眾，定位上改走大眾化路線，並主打農場直送、新鮮現做的有機蔬果輕食、糕點；尤其為了服務來不及吃早餐的員工，二號店更是在每天一早 7 點就開門，不管是要雜糧麵包、蛋糕、水果、優格，這裡通通都有。

二號店開幕以來，GORDON 最常被客人問到的就是「你們的咖啡為何比較貴？」他總是耐心解釋：「咖啡就是一分錢一分貨」，現在市面上有很多便宜的咖啡，豆子來源不明，喝了其實有健康風險。

他指出，越廉價的咖啡，可能就是混摻越多的瑕疵豆，「商人要掩蓋瑕疵豆產生的異味會怎麼做呢？就是全部烘成深焙就對了，烘到焦黑就可把異味全都蓋過，這就是為何專家常建議消費者不要喝深焙咖啡豆的原因」；他也希望，二號店除了替法院帶來咖啡香，也透過自家農場栽種的有機食材，提供客人更健康的選擇。