

**Vom Cold Brew Tonic
bis zum Pink Coffee:**
die neuesten Trends im Überblick

Nachhaltiger Kaffeeanbau:
gut für Mensch und Natur
Gütesiegel einfach erkennen

**Ein köstlicher Kaffee-
Kurztrip um die Welt**
Coffee-Citys von Wien bis Hanoi

**Milchalternativen, die
wirklich überzeugen**
Pflanzendrinks im Geschmackstest

05. 2022

Tradition, Trends & mehr

Kaffeemomente

Eine Anzeigensonderveröffentlichung in der Süddeutschen Zeitung

Ob als kleine Auszeit,
Genuss in geselliger
Runde oder Wach-
macher am Morgen:
Für Kaffee ist
immer Zeit!



Von der Tradition bis zum Trend

Klassischer Espresso oder exotischer Egg Coffee? Die braune Bohne hat weit mehr zu bieten als einfachen Filterkaffee ...

Kaffee ist das liebste Heißgetränk der Deutschen: Rund 169 Liter des aromatischen Muntermachers werden laut Deutschem Kaffeeverband statistisch gesehen jedes Jahr pro Kopf und Bürger konsumiert. Das sind durchschnittlich drei Tassen am Tag – und die dürfen es gern in sich haben.

Das Kaffee-Kaufverhalten hat sich über die Jahre deutlich verändert. Heute wird Kaffee nicht mehr nur im Supermarkt erworben, sondern auch in den Ladenlokalen kleiner Röstereien oder im Internet. Egal ob fertig gemahlenes Pulver oder ganze Bohnen – die bevorzugte Verarbeitung und damit der ungeschlagene Anführer der Kaffee-Konsum-Kette in Deutschland ist und bleibt der klassische Filterkaffee. Aber auch ein belebender Espresso, besonders nach dem Abendessen, oder eine elegante Kreation vom Lieblingscafé nebenan verzaubern laut

Statistik neun von zehn Bundesbürger – denn das ist die Anzahl der regulären Kaffeetrinker in Deutschland. Die braune Bohne ist damit ein unumstößlicher Teil der Alltags, auf den viele Genießer nicht verzichten möchten.

Neben den bekannten Kaffee-Klassikern, die nicht nur buchstäblich in aller Munde sind, kommen regelmäßig neue, aufregende Varianten hinzu, die vorzugsweise durch Social Media-Kanäle verbreitet werden. Haben Sie schon einmal von Coffbucha, Egg Coffee oder Pink Coffee gehört? Falls nicht: Die folgenden Kreationen sind unbedingt eine Kostprobe wert. Erweitern Sie ihren Kaffee-Horizont!

Coffbucha - der Erfrischende

Dieser Genuss braucht Zeit: Gesüßter Kaffee trifft auf den Kombucha-Pilz und wird für mehrere Tage fermentiert, ehe er durch



Nein, das ist kein Farbfehler im Druck – Pink Coffee gibt es wirklich! Das Trendgetränk ist wegen seiner extravaganten Farbe besonders auf Instagram beliebt.

ein Sieb abgeseiht wird. Was übrigbleibt, ist eine herrlich erfrischende, süß-saure Kaffee-Kombination, die sich mit Eiskwürfeln speziell an heißen Tagen gut macht.

Cold Brew Tonic - der Herbe

Auch dieser Drink eignet sich für den Sommer: Aromatischer Cold Brew-Kaffee trifft auf herbes Tonic Water frisch aus dem Kühlschrank. Garniert mit Eiskwürfeln wird aus dem Getränk ein Genuss, der erfrischt und wach macht. Übrigens: Die Kombination von Tonic Water funktioniert auch mit heißem Espresso.

White Coffee - der Nussige

Trotz seines Namens hat dieser Kaffee nichts mit Milch zu tun: White Coffee wird aus Kaffeebohnen zubereitet, die bei 160 °C geröstet werden. Die geringe Temperatur, kombiniert mit einer kurzen Röstdauer, führt zu gelblichen Bohnen, die einen milden und extrem koffeinhaltigen Kaffee ergeben. Besonders als Espresso begeistert dieses Trendgetränk aus den USA mit einem köstlichen und ungewöhnlich nussigen Aroma.

Egg Coffee - der Exotische

Nanu, Ei im Kaffee? In Vietnam ist diese Spezialität schon lange bekannt. Egg Coffee besteht aus kräftigem Filterkaffee, der von einem cremigen Schaum aus Kondensmilch und Eigelb getoppt wird. Das Getränk ist süß, mild und reichhaltig – und durch das proteinreiche Ei handelt es sich hier fast schon um ein komplettes Frühstück.

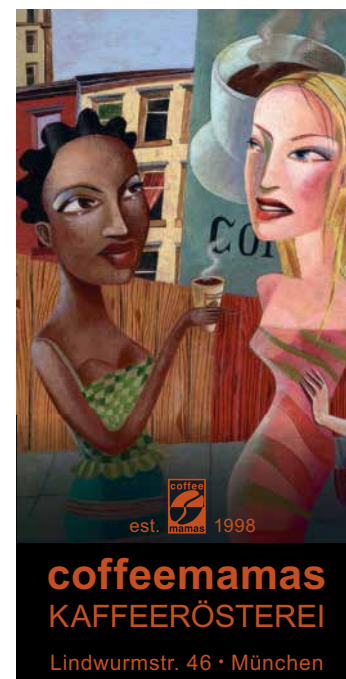
Maca Kaffee - der Wohltuende

Bei Maca Kaffee handelt es sich um Filterkaffee mit einem Zusatz an Maca-Pulver oder um ein Getränk, welches nur aus dem Superfood-Pulver und Wasser gebraut wird. Maca-Pulver hat den Ruf, Leistungsfähigkeit und Konzentration zu verbessern, den Hormonhaushalt auszugleichen und sogar die Potenz zu stärken.

Pink Coffee - der Farbenfrohe

Dieses Getränk hält, was der Name verspricht. Das Geheimnis hinter dem fotogenen Pink Coffee aus Australien liegt im Rote-Bete-Pulver, welches in heiße, aufgeschäumte Milch eingerührt wird. Traditionell enthält dieses Getränk übrigens gar keinen Kaffee, sondern nur etwas Ingwer sowie Honig oder Agavensirup.

! Kaffee frisch mahlen lohnt sich. Auf den Seiten 6 und 7 lesen Sie, worauf es dabei ankommt.



IMPRESSUM

VERLAG:
Süddeutsche Zeitung GmbH
Hultschiner Straße 8 • 81677 München

ANZEIGEN:
Hans-Georg Bechthold (verantwortlich)
und Christine Tolsdorf
Süddeutsche Zeitung GmbH
Hultschiner Str. 8 • 81677 München

DRUCK:
Süddeutscher Verlag Zeitungsdruck GmbH
Zamdorfer Str. 40 • 81677 München

**KONZEPTION, REALISATION
UND GESTALTUNG:**
Station 19
Die Content-Marketing-Agentur der teleschau
Landsberger Straße 336 • 80687 München
www.station19.de

VERANTWORTLICH:
Julia Adler, Sandra Gundelach (Redaktion)
Matthias Staufer (Art Direktion, Illustration)

FOTOS:
iStock, Adobe Stock, #koffeinmobil

Auf Aroma-Reise: Urlaubsziele für eine tolle Tasse

Fünf Städte mit einzigartigen Kaffee-Kreationen

Was trinkt die Welt? Hier gibt's spezielle Städte-Tipps für Kaffee-Enthusiasten, die die koffeinhaltigen Genüsse anderer Länder erschmecken wollen.

Neapel

„Il caffè“ ist das Herz der neapolitanischen Kultur. Dieser kräftige und bittere Espresso wird nicht nur als Wachmacher getrunken, er steht auch für die Geselligkeit. Die Bohnen für dieses Getränk werden traditionell immer mit der Hand gemahlen.

New York

New Yorker trinken im Durchschnitt siebenmal so viel Kaffee wie die Durchschnittsamerikaner, und das meistens „on the go“. Besonders Iced Coffees oder cremige Frappees sind hier beliebt.

Istanbul

Der türkische Kaffee gleicht einem Ritual längst vergangener Zeiten. Der dickflüssige, starke Kaffee wird von Hand zubereitet und ohne Milch aus kleinen Tassen getrunken. Genau wie beim

türkischen Tee wird der letzte Schluck nicht getrunken, da er oft den bitteren Satz enthält.

Wien

Die Wiener Kaffeehauskultur wurde bereits 1685 ins Leben gerufen. Seitdem ist das braune Gold hier ein Teil des Lebensgefühls, welches schon bekannte Komponisten wie Mozart und Beethoven in die Stadt locken konnte. Auch heute noch ist Kaffee in Wien ein aktiver Teil der Kultur und Lebensart, der ganz stilvoll in den kleinen, traditionellen Kaffeehäusern genossen werden sollte.

Hanoi

Vietnam zählt heute zu den größten Kaffee-Produzenten der Welt – kein Wunder also, dass hier so viele spannende Getränke-Kreationen entstanden sind. Der Cà Phê Sua Dà bezeichnet einen starken Kaffee, der mit gesüßter Kondensmilch und Eiswürfeln getrunken wird. Das erfrischende Getränk wird auf vielen Straßenmärkten angeboten.



Das „Kleine Café“ im 1. Wiener Gemeindebezirk ist ein Relikt der Vergangenheit. Der Treffpunkt der Wiener Intellektuellenszene wirkt von außen zwar unscheinbar, verbirgt in seinem Inneren aber die faszinierende Architektur der 1970er-Jahre.



Zu Hause ist es doch am schönsten

Allem Kaffee-Tourismus zum Trotz: Das Kaffeekränzchen daheim erlebt ein Revival

Schon im 17. Jahrhundert trafen sich die Männer an den Stammtischen – und die Frauen zu einem Kaffeekränzchen. Das Image von angestaubten Spitzendeckchen ist heute zum Glück längst überholt. Ein Kaffeekränzchen ist ideal, um Freundinnen (und Freunde!) zusammenzubringen und den Nachmittag gemeinsam zu genießen. Wie wäre es mal mit einem Motto-Kränzchen, bei dem das Treffen nach einem bestimmten Thema ausgerichtet wird? So wird der Kaffeeegenuss zu Hause nie langweilig.



moba coffee®
Espressomaschinen & Co.

Alles was das Heim Barista Herz begehrt
vom Siebträger Spezialisten in der Münchener Au

Erleben & anfassen in der
Öffnungszeiten

Ohlmüllerstrasse 18, 81541 München
Di - Fr 11-19 • Sa 10-16 • montags geschlossen

Rund um die Uhr bestellen bei

www.mobacoffee.de

ECM • Lelit • Rocket • La Marzocco • Profitec • Bezzera • Ascaso • La Pavoni • Quickmill
Vibiemme • Rancilio • Mazzer • Eureka • Ceado • Quamar • Baratza • Comandante

DAS CAFÈ MIT DEM VIELLEICHT
SCHÖNSTEN AUSBLICK UND
BESTEN KAFFEE MÜNCHENS!

MARIENPLATZ 11 | 4. OG @ LUDWIG BECK

Mahl-Zeit: von der Bohne zum perfekten Kaffee



Welche Kaffeemühlen gibt es, und worauf gilt es beim Kauf zu achten?

Die Analyse des deutschen Kaffeemarkts 2021 zeigt: Die Kaffeebohne ist auf dem Vormarsch. Gut 41 Prozent des deutschlandweiten Kaffee-Absatzes gehen mittlerweile auf die ungemahlten ganzen Bohnen zurück.

Im Gegensatz zum Filterkaffee brauchen die ganze Bohnen etwas mehr Aufwand, um sie für den Brühvorgang vorzubereiten. Wer keinen „Einer für Alles“-Kaffeefullautomaten besitzt, greift für diesen Schritt am besten auf eine klassische Kaffeemühle zurück. Aber: Mühle ist nicht gleich Mühle – und die Unterschiede in der Kaffee-Qualität können mitunter groß sein.

gemahlen werden, um die Aromen der Bohne zu erhalten. Zu den gängigen Bauarten von Mahlwerken gehören Kegelmahlwerke, Scheibenmahlwerke und Schlagmahlwerke. Letztere kommen heute eher selten vor, da sie die Kaffeebohnen ähnlich wie ein Mixer zertrümmern, was ein ungleiches Mahlgut zur Folge hat. Dieses eignet sich für präzise Kaffee-Kreationen wie Espresso nur schlecht.

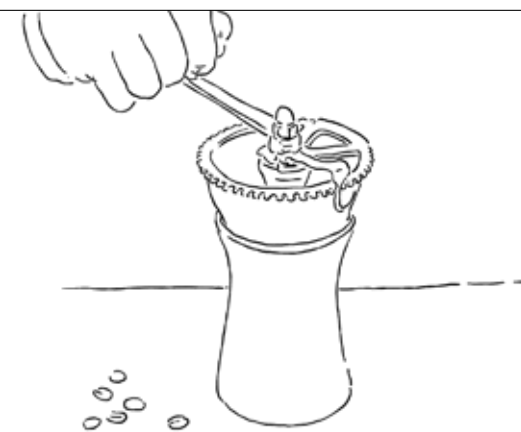


Omas alte Kaffeemühle - nur etwas für Nostalgiker

Schön sind sie, die klassischen Kaffee-Handmühlen, die manchmal noch in den Küchenschränken der älteren Verwandtschaft zu finden sind. Aufgrund alter und überholter Mahlwerke sowie ungenügender Einstellungsoptionen eignen sich diese Modelle heute aber nur noch als Deko-Objekte aus der vergangenen Zeit.

Auf das Mahlwerk kommt es an

Auch wenn es sie in schier endlosen Designoption gibt, das Herz einer Kaffeemühle ist das Mahlwerk. Es bestimmt, wie schnell und gleichmäßig die Kaffeebohnen zu einem homogenen Pulver gemahlen werden, welches für die Zubereitung von frischem Kaffee benötigt wird. Auch die Temperatur in der Mühle spielt dabei eine Rolle, denn der Kaffee sollte idealerweise ohne große Wärmeentwicklung



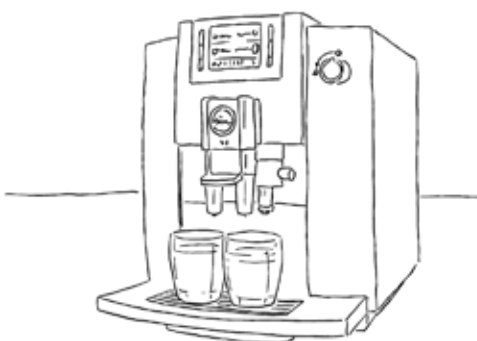
Handbetriebene Kaffeemühle - erste Wahl für Puristen

Moderne Handmühlen besitzen oft ein Kegelmahlwerk, welches feines und aromatisches Kaffee-gut ohne große Wärmeentwicklung erzeugt. Sie sind platzsparend und für Reisen geeignet, da sie komplett ohne Strom auskommen. Allerdings kann der Handbetrieb mühsam sein, wenn eine Menge Kaffeebohnen zerkleinert werden sollen.



Elektrische Kaffeemühle - immer gleichbleibende Qualität

Elektrische Kaffeemühlen gibt es in vielen Größen, Farben und Formen – mit deutlichen Unterschieden bei den Mahlwerken. Viele elektrische Mühlen besitzen jedoch Scheibenmahlwerke aus Stahl oder Keramik. Vorsicht: Vieltrinker sollten eine Mühle wählen, die nicht überhitzt. Eine zu hohe Wärmeentwicklung hat nämlich bitteren Kaffee zur Folge.



Vollautomat - das Rundum-sorglos-Paket

Die Luxusklasse: Vollautomaten verfügen über ein integriertes Mahlwerk, welches zu Hause für echten Café-Genuss sorgt. Viele Modelle bieten sogar die automatische Zubereitung von Espresso, Café Latte oder Cappuccino an.



Höchste Qualität
von der Bohne
bis zur Tasse



COFFEE SHOP ESPRESSO BAR

Entdecken Sie das vielfältige Sortiment von **ALPS COFFEE** oder genießen Sie ganz entspannt einen Espresso oder Cappuccino. Unsere Baristas und das Verkaufsteam beraten Sie gerne und geben Ihnen Informationen rund um das Thema Kaffee.



Schreyögg Deutschland GmbH
Pickelstraße 4 (Ecke Dachauerstraße) | 80637 München
Tel. 089 15984860 | info@alps-coffee.de

Öffnungszeiten: MO-FR 8.00-17.00 Uhr und SA 8.00-14.00 Uhr

www.alps-coffee.de

Mit gutem Gefühl zu besserem Geschmack



Öko, Fairtrade, Bio - ein Blick auf den Dschungel der Kaffee-Label

Geschmack ist lang nicht mehr das einzige Kriterium beim Kaffee-Kauf. Auch ein nachhaltiger Anbau, der die Zukunft der Kaffeeversorgung sicherstellt, wird mehr und mehr zum Kaufargument. Doch wie erkennt man diese Kaffeebohnen?

Weltweit stellt der Kaffeeanbau die Lebensgrundlage von über 125 Millionen Menschen dar. Damit das auch so bleibt, setzen sich Organisationen wie der Deutsche Kaffeeverband dafür ein, dass die Bohnen nachhaltiger angebaut werden können. Egal, ob Schutz der landwirtschaftlichen Flächen oder Stärkung der Menschenrechte in den Anbauländern, nachhaltige Kaffeewirtschaft wird immer relevanter. Um die Auswahl an garantiert nachhaltigen Kaffeebohnen für die Konsumenten im Supermarkt zu erleichtern, gibt es ein System an Gütesiegeln. Was viele nicht wissen: Jedes dieser Siegel hat andere Schwerpunkte.

Das europäische Bio-Siegel kennzeichnet Lebensmittel, die nach den einheitlichen

Rechtsvorschriften für ökologischen Landbau produziert wurden. Soziale und wirtschaftliche Säulen der Nachhaltigkeit deckt dieses Siegel nicht ab; es konzentriert sich allein auf den ökologischen Aspekt des nachhaltigen Umweltschutzes.

Das Fairtrade-Siegel unterstützt Kleinbauern in Afrika, Asien und Lateinamerika. Um die Lebensbedingungen der Menschen zu verbessern, hat der zertifizierte Kaffee einen festen Mindestpreis, der als Absicherung gegen Preisschwankungen dient. Fairtrade gehört zu den Organisationen, die besonders auf die soziale Komponente der Nachhaltigkeit setzen.

Die Rainforest Alliance schützt dagegen die Regenwälder, die zum Anbau von Kaffeebohnen stark geschädigt werden. Sie schult lokale Plantagenbesitzer in nachhaltigen Anbaupraktiken, um auch zukünftige Generationen zu schützen. Seit 2018 arbeitet die Rainforest Alliance mit der UTZ zusammen. Das veraltete UTZ-Label soll bis Ende 2022 abgeschafft werden.

Bio-Siegel, Rainforest Alliance, UTZ und Fairtrade: Sie sind nur eine Auswahl der gängigen Qualitätssiegel auf deutschen Kaffeeverpackungen. Die optische Kennzeichnung macht es einfacher, nachhaltigen Kaffee zu finden.



EISCAFÉ
L'Arena
Eis-Café L'Arena
Inh. Fam. Franco / Faulisi
Egerlandstraße 1
82538 Geretsried
Telefon:
081 71 / 92 96 83
maria.faulisi@virgilio.it



Im Schnitt trinkt jeder Bundesbürger in Deutschland fünf Prozent seines Kaffees aus Einwegbechern. Alleine in Berlin werden laut einer repräsentativen Studie der Marktforschungsgesellschaft TNS Emnid jeden Tag 460.000 „to go“-Becher für Kaffee und andere Heißgetränke verbraucht. Das ergibt jedes Jahr eine immense Menge Müll, den es zu beseitigen gilt – und stellt eine große Herausforderung für Mensch, Natur und Umwelt dar.

Mehrwegbecher - die echte Alternative für die Umwelt

Es sind erschreckende Zahlen: Das Bundesministerium für Umwelt gibt an, dass alleine in Deutschland jede Stunde rund 320.000 Einweg-Becher für Heißgetränke im Gebrauch sind.

Bei 140.000 davon handelt es sich um „to go“-Becher für Kaffee und Co.. Hochgerechnet ergeben sich pro Jahr somit rund drei Milliarden Einwegbecher – und die gehen zu Lasten der Umwelt. Zehntausende Tonnen an Holz und Kunststoff sowie Milliarden Liter an Wasser werden jedes Jahr für die Herstellung von derartigen Konsum-Eintagsfliegen verbraucht.

Dabei liegt die Alternative schon jetzt auf der Hand: Hochwertige Mehrwegbecher! Die können immer wieder verwendet werden, sehen gut aus und sind eine Wohltat für die Natur. Auch für unvorbereitete Kaffee-Freunde, die ihren eigenen Mehrwegbecher vergessen haben, gibt es passende Angebote bei Cafés und Bäckereien, beispielsweise das RECUP-Pfandsystem.

Das Beste: Einige Cafés bieten sogar kleine Rabatte für alle Nutzerinnen und Nutzer an, die ihren eigenen Becher mitbringen. Das ist Umweltschutz, der sich sogar im Geldbeutel bemerkbar macht!

Öffnungszeiten:
Dienstag – Samstag
8:30h – 12:30h
Mittwoch, Donnerstag, Freitag
14:30h – 17:00h

KAFFEE
Rösterei am Ammersee
Madeleine-Ruoff-Str. 4a, 82211 Herrsching
Tel.: 08152 - 999 70 37
post@kaffeeoesterei-am-ammersee.de
www.kaffeeoesterei-am-ammersee.de

Stücklhof
CAFÉ - PENSION
Hauptstraße 2 · 82547 Eurasburg
Tel: 08179 - 998 060 8
M: 0151 - -576 402 26
info@stuecklhof-eurasburg.de
www.stuecklhof-eurasburg.de

MURNAUER KAFFEEROESTEREI
Cappuccino
aus dem
Murnauer Kaffeehaus
MURNAUER-KAFFEEROESTEREI.DE

röstperle®
SEESHAUPTER BIOKAFFEE
www.roestperle.de

Seit 1872
Liebe Gäste, der
Schelling-Salon
bietet Billard, Tischtennis, Kicker und Schach bei Frühstück und gutbürgerlicher Küche von 10.00 bis 1.00 Uhr.
Verschiedenste Kaffeevariationen auf Wunsch auch beschwipst, wie z. B. Heiße Schokolade mit Rum!!
Genießen Sie in der fröhlichen Kaffeerunde unseren hausgemachten Kaiserschmarrn!!
Nächst Pinakothek
Ecke SCHELLING-/BARERSTRASSE
TELEFON 089 / 272 07 88

Die Milch macht's? Welche Pflanzendrinks überzeugen



Milchalternativen haben den Markt erobert wie nie zuvor. Heute stehen zahlreiche Pflanzendrinks, die umgangssprachlich oft als „Pflanzenmilch“ bezeichnet werden, in den Supermarktregalen.

Die Gründe für die Wahl eines Pflanzendrinks sind vielfältig. Lebensmittelunverträglichkeiten spielen ebenso eine Rolle wie eine vegane Ernährung, Gedanken an Tierwohl und Nachhaltigkeit oder schlichtweg Geschmack. Aber: Nicht jede Pflanzenmilch eignet sich auch für jede Form von Kaffee. Welche der bekannteren Alternativen in Cappuccino und Co. besonders gut ankommen, lesen Sie hier:

Mandel

Die süße Mandelmilch ist besonders nährstoffreich und daher bei einer veganen Ernährung sehr beliebt. Durch die dünne Konsistenz lässt sie sich etwas weniger gut aufschäumen als andere Milchalternativen, dafür ist der entstehende Schaum stabil und eignet sich auch für aufwendige Kaffee-Kreationen. Achtung: Durch ihren charakteristischen Marzipan-Geschmack

kann Mandelmilch das Aroma eines guten Espressos schnell überdecken.

Kokos

Diese Pflanzenmilch-Variante ist eigentlich ein Kokos-Reis-Drink und darf nicht mit der cremigen Kokosmilch verwechselt werden, die in der asiatischen Küche verwendet wird. Der Kokosdrink lässt sich weniger gut schäumen und erinnert weder im Geschmack noch in der Konsistenz an Kuhmilch. Der etwas exotische, milde Geschmack weckt aber fast automatisch Gedanken an einen sonnigen Strandurlaub. Unser Tipp: Probieren Sie diese Pflanzenalternative in einer geistigen Kaffee-Spezialität!

Reis

Reismilch ist ebenso wie die Kokos-Variante sehr dünn und lässt sich kaum schäumen. Sollte es doch gelingen, löst sich der Schaum leider sehr schnell wieder auf. Der süßliche Eigengeschmack des Reises ist nicht jedermanns Sache, harmonisiert an sich jedoch gut in Kombination mit Espresso.

Hafer

Die Konsistenz von Hafermilch erinnert stark an Kuhmilch. Sie hat einen neutralen, leicht süßlichen und getreidelastigen Eigengeschmack und lässt sich gut und langanhaltend aufschäumen. Ein weiterer Pluspunkt: Hafermilch gehört zu den nachhaltigsten Pflanzendrinks. Das Getränk hat eine gute Umweltbilanz, da Hafer wenig Wasser im Anbau benötigt und Getreide aus Europa verwendet werden kann.

Erbsen

Keine Sorge: Diese Milch schmeckt nicht nach Erbsenpüree. Erbsenmilch kommt Kuhmilch in Farbe und Geschmack erstaunlich nah, ist etwas süßlich, gluten- und sojafrei und kann auch von Nussallergikern konsumiert werden. Der lokale Anbau der Hülsenfrüchte macht diesen Drink zu einer nachhaltigen und leckeren Alternative, die sich außerdem sehr gut schäumen lässt. Unser Geheimtipp!

Soja

Sojamilch ist der Klassiker unter den Pflanzendrinks in Deutschland. Die Konsistenz ist cremig und ähnelt der von Kuhmilch, der Geschmack wird häufig als süßer empfunden als beim Klassiker Kuhmilch. Sojamilch lässt sich ohne große Mühen aufschäumen. Der große Nachteil: Der Anbau von Soja hat keinen guten ökologischen Fußabdruck. Wer Wert auf Nachhaltigkeit legt, sollte zu Alternativen wie Hafer greifen.

Übrigens: Bei einer Allergie gegen Kuhmilch bietet sich auch Schafmilch als tierische Alternative an. Und was ist mit Ziegenmilch? Die ist aufgrund ihres intensiven und herben Geschmacks nicht besonders geeignet.



Ein persönliches Fazit

Bei so vielen Pflanzendrinks, die zur Auswahl stehen, gibt es nicht den einen, der jedem schmeckt. Meine ganz persönlichen Favoriten? Ganz klar die neutrale Erbsenmilch, die neben einem guten Espresso bereitwillig die zweite Geige spielt. Wenn mir der Sinn nach Sommer steht, greife ich gern auf einen Kokos-Reis-Drink zurück – in geistigen Espresso-Drinks ist dieses Produkt ein Traum.



Spezialitätenkaffee aus München

- Familientradition seit 1955
- Schonende Langzeitröstung
- Direkt-Import und Projektkaffees
- Produktion mit Bio-Gas/Bio-Strom

frisch geröstet in der Rösterei SCHNEID-KAFFEE

Unsere in 3. Generation familiengeführte Kaffeerösterei in München widmet sich ausschließlich der traditionellen Langzeitröstung, die die Qualität unserer Produkte prägt. Wir rösten Spitzenkaffees aus ausgesuchten Anbaugebieten in allen Teilen dieser Erde.



Wir möchten Sie nicht nur mit außergewöhnlichem Kaffeegenuss überzeugen, sondern darüber hinaus in die Welt des Kaffees entführen. Wir engagieren uns für eine nachhaltige Produktion und fairen Kaffeehandel, wir gehen verantwortungsbewusst mit Rohstoffen und Ressourcen um und unterstützen besondere Projekte in Kaffeeanbauländern.

Ein für Sie transparenter Produktionsprozess ist für uns selbstverständlich – seit 2005 ist die Marke Schneid-Kaffee durch das EU-Bio-Gütesiegel zertifiziert. Überzeugen Sie sich selbst und genießen Sie eine Tasse Espresso oder Cappuccino in unserer Rösterei-Café mit Sonnenterrasse.

Das SCHNEID-KAFFEE-Team freut sich auf Ihren Besuch.



SCHNEID-KAFFEE

...WISSEN,
WOHER DER KAFFEE KOMMT!



Die Münchner Kaffeerösterei
www.schneid-kaffee.de



SCHNEID-KAFFEE OHG Kaffeerösterei
Feldmochinger Str. 378 • 80995 München
Telefon 089 - 3 14 48 48





PAUL ISAAC

Tel.: 089/17 15 78
www.paul-isaak.de / E-Mail: info@paul-isaak.de

Bäckerei Paul Isaak –

Brot und Kuchenzauber seit 133 Jahren

Willkommen in unserem familiengeführten Traditionsbetrieb, der Bäckerei und Konditorei Isaak.

Lassen Sie sich im Stammhaus in der Südlichen Auffahrtsallee 72 vom Duft der handgemachten Obstkuchen, den Sahnetortenklassikern oder auch den cremigen Hüftgoldtorten verführen. Entdecken Sie große und kleine Handwerksschätze wie handgegossene Schokoladenfiguren, liebevoll verzierte Osterware oder auch gezuckerte Geleefrüchte.

Neben einem großen Sortiment an Semmeln, Laugengebäck sowie Croissant & Co steht Ihnen die ganze Brotvielfalt eines Handwerksbäckers in fünfter Generation zur Verfügung. Wir verwenden ausschließlich unbehandeltes Mehl, achten auf einen niedrigen Salzgehalt und arbeiten mit Natursauerteigführung. Darüber hinaus gibt es eine breite Produktpalette an Dinkelgebäcken.

Gönnen Sie sich Ihre Kaffeezeit in nostalgischem Ambiente und genießen Sie die Kaffeespezialitäten vis-à-vis zum Schlosskanal. Wir freuen uns darauf Sie als Gäste begrüßen zu dürfen.

Ihr Bäckerei-Isaak Team.



Das Konditorei-Café Grass
Traditionshaus seit 1929
in München-Sendling
Inhaber: Walter G. Baptist,
Konditormeister

Konditorei-Café Grass
am Harras

Öffnungszeiten:
Montag–Freitag: 8.30–18.00 Uhr
Samstag: 10.00–16.30 Uhr
Sonn- und Feiertag: 13.30–17.30 Uhr

Konditorei – Café Grass

Seit 1929 gibt es mitten im Herzen Sendlings das Traditionshaus Grass. Die Konditorei mit angeschlossenem Café steht für exquisite Torten und Backwaren aus eigener Herstellung sowie eine abwechslungsreiche Frühstück- und Mittagskarte.

Wenn Sie zu uns ins Grass'l kommen, können Sie sich auf erlesene Torten und Kuchen freuen. Beste regionale Zutaten in höchster Qualität und meisterliche Handwerkskunst stehen für uns an oberster Stelle.

Gönnen Sie sich eine kleine Auszeit in unserem lichtdurchfluteten Café: Hier können Sie Ihr Frühstück, einen Snack unterwegs, ein Mittagessen außer Haus oder eine süße Köstlichkeit in der gemütlichen Grass'l-Atmosphäre genießen.

Das Team um Konditormeister Walter Baptist freut sich auf Ihren Besuch!

www.cafe-grass.de

Konditorei – Café Grass • Plinganserstr. 36 • 81369 München • Telefon: 089-77 58 79 • E-Mail: info@cafe-grass.de



Ein Cappuccino und einen Kirsch-Käse-Strudel oder lieber einen frisch gepressten Saft mit einem Parmaschinken-Sandwich?

Für den kleinen Hunger ihrer Gäste ist Mirela Georgescu bestens gerüstet. Seit kurzem ist sie die Inhaberin des Café 36, Klenzestraße 36, in der Isarvorstadt – dem ehemaligen Backspielhaus. Die Besonderheit ihres kleinen, gemütlichen Cafés sind die köstlichen Brote, die verkauft werden und aus denen auch die Sandwichs gemacht werden.

Bei den Broten wird komplett auf künstliche Zusatzstoffe und Emulgatoren verzichtet „durch die langen Ruhezeiten sind sie aromatisch und bleiben länger frisch“ sagt Georgescu. Wer übrigens noch ein kleines Präsent braucht: Es gibt köstliche Marmeladen, Schokoladen und Liköre.

Klenzestraße 36 • 80469 München • Inh. Mirela Georgescu
Telefon: 089 - 230 564 77 • Mobil 0171 - 882 33 58
mirelamea@googlemail.com
Montag bis Samstag: 7:00 – 18:00 Uhr
Sonn- und Feiertage: 8:00 – 18:00 Uhr




Café Gollier

Kaffee und mehr.



Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im Café Gollier.

Unser Wunsch ist es, euch euren Aufenthalt bei uns so genuss- und wertvoll wie möglich zu machen.

Hierzu bieten wir ein kleines aber feines Frühstücksangebot, einen abwechslungsreichen Mittagstisch und vor allem hervorragende Kaffeespezialitäten und hausgemachte Kuchen.

Bei all unseren Produkten sind wir um Nachhaltigkeit bemüht.

Das bedeutet für uns, dass wir nach Möglichkeit regionale und saisonale Produkte in Bioqualität verwenden und unseren Produkten den Respekt entgegenbringen, den sie verdienen.

Einen angenehmen Aufenthalt wünscht euch euer

Café Gollier Team

Café Gollier • Gollierstr. 36 • 80339 München • 089/201 888 86 • cafegollier@freenet



Kaffee-Kult(ur) für alle Sinne

Kaffee-Genuss gibt es mittlerweile sogar für die Ohren – in Form von anregenden Podcasts.

Podcasts, die das Thema Kaffee zelebrieren, gibt es einige. Unser Tipp: Abenteuerlustige Koffeinfreunde werden mit dem Podcast „Auf einen Kaffee nach...“ ihre Freude haben. Hier reisen die Hosts Flo und Meikl mit ihrem Koffeininobil durch den zentraleuropäischen Raum – immer auf der Suche nach neuen Erlebnissen und der nächsten Tasse Kaffee. Auf den Reisen sprechen die Podcaster über allerhand Themen, von Popkultur bis hin zu philosophischen Sinnfragen. Unterhaltung ist hier garantiert – überall, wo es Podcasts gibt.

<https://anchor.fm/koffeinmobil>

Top-up gefällig?

Ihr Kaffeedurst ist nach dem Genuss dieses Magazins noch nicht gestillt? Es darf gern noch ein thematischer Nachschlag sein? Kein Problem: Auf unserer Internetseite gibt es noch mehr Informationen, Tipps und Ideen rund um die braune Bohne. Wie wäre es mit einem köstlichen Rezept oder einer tollen Idee für das nächste Kaffeekränzchen? Untenstehenden QR-Code scannen und in die digitalen Geschmackswelten des Kaffees eintauchen. Wohl bekommt's!



Frisch aufgebrüht:
Kaffeemomente digital
<https://bit.ly/3vPwd3e>