

GenussMoment

INSPIRATION,
REZEPTE & STORIES
RUND UM DEN KAFFEE

BESTEN GENUSS ERLEBEN

Wie Petúnia Kaffee
Brasilien und
Lauf verbindet

KAFFEE MAL ANDERS

Kaffee-Alternativen
Schon probiert?

ABENTEUER UND ALLTAG

Individuelle
Kaffeeausrüstung
für jede Reise

Ihre
Kaffeezeit zum
Mitnehmen



Zwischen
Bohne und
Wahnsinn
liegt nur
ein Schluck.



GenussMoment

Jahrgang 2026

Auflage

5000 Exemplare

Herausgeber

fahnermedien
ZEITUNG VERLAG · AGENTUR · ONLINE

Verlag Hans Fahner
GmbH & Co. KG
Nürnberger Str. 19
91207 Lauf

Verlagsleitung und V.i.S.d.P.

Kai Herrmann

Projektleitung

Christiane Zitzmann
Bianca Hofmann

Satz & Layout

Christina Carl

FAHNER.DESIGN.

Online-Medienagentur

Kundenkontakt

Christiane Zitzmann
Telefon 09123/175-124
c.zitzmann@fahnermedien.de

Bianca Hofmann
Telefon 09123/175-129
b.hofmann@fahnermedien.de

Vom Verlag gestaltete Anzeigen
sind urheberrechtlich geschützt.
Eine anderweitige Verwendung
ist nur mit Genehmigung
möglich.

Hinweis zu KI-generierten Inhalten

Das Titelbild wurde mithilfe der
generativen KI-Anwendung
ChatGPT erstellt.

Die auf den Seiten 6-7, 16,
18-20, 30-31 veröffentlichten
Beiträge beruhen auf den Ideen
und der inhaltlichen Konzeption
des jeweiligen Autors. Sie wur-
den unter Einsatz künstlicher
Intelligenz erstellt und an-
schließend redaktionell geprüft,
bearbeitet und freigegeben.

IMPRESSUM

MAKING OF

Kaffee, Kult und ein Donut aus Bohnen

Am Anfang stand kein fertiger Plan und nicht die Frage, ob die Welt noch ein weiteres Kaffeemagazin braucht. Am Anfang stand ein Bild: eine Frau hinter einer übergroßen Tasse Kaffee, daneben ein Donut aus Kaffeebohnen. Vertraut und zugleich ein wenig verrückt – wie eine grafische Illustration aus einer anderen Zeit. Genau dieses Gefühl wollten wir festhalten.

Unser Titel erinnert an eine Kaffeezeit aus einer anderen Epoche: an nostalgische Kaffeehäuser, farbenfrohe Reklamebilder und das Gefühl, dass ein Kaffee einen ganzen Nachmittag eröffnen kann. Eigenwillig und surreal lädt er zum Hinsehen ein.

Denn Kaffee ist mehr als ein Getränk. Kaffee ist ein Ort. Vielleicht ist es ein lebendiges Kaffeehaus in Marokko, in dem Stimmen, Düfte und Geschichten durch den Raum ziehen. Vielleicht ist es der kleine Tisch am Fenster, an dem man zum ersten Mal allein sitzt und sich dabei erstaunlich gut fühlt. Vielleicht ist es der dritte Ort zwischen Zuhause und Arbeit, in dem Begegnungen entstehen, Gedanken Platz bekommen und aus einem kurzen Espresso ganz plötzlich ein ganzer Nachmittag wird.

Diese Atmosphäre ist der Ausgangspunkt unseres Magazins. Wir erzählen von Menschen, Orten, Handwerk und Ritualen – von Reisen, Rezepten, Baristas und Tassen mit Geschichte. So verbinden wir Retro und Gegenwart, Alltag und Vorstellungskraft. Ein Magazin, das neugierig macht und Menschen an einen Tisch bringt.

Also: Tasse füllen, Lieblingsplatz sichern und eintauchen. Die Kaffeezeit ist eröffnet.

08



Reisereport
Vianello

Inspiration
Horizonte
Menschen
Handwerk
Genuss

Trendfarbe
Braun



04



22

Baristaaus-
bildung

Der dritte Ort

12



14

Denkmal-
Café



Inhalt



BRAUN is BACK

Von Bernstein bis Kakao: Die einstige Kultfarbe der 1970er-Jahre erobert Mode und Interior zurück – sinnlich, warm und überraschend modern.

Die Farbe prägte das Lebensgefühl einer ganzen Epoche – meist in einem matten, erdigen Charakter. Jetzt feiert Braun ein stilvolles Comeback. Glühende Nuancen von Bernstein bis Kakao und organische Formen verleihen der einst als schwer geltenden Farbe heute eine expressive Eleganz. Dabei hat sich Kaffeebraun als eine der wichtigsten Trendfarben der Saison etabliert. Warme Brauntöne, inspiriert von Farben wie Mocha Mousse prägen aktuell Modekollektionen und Streetstyle-Looks gleichermaßen, da sie eine elegante und vielseitige Alternative zu Schwarz bieten.

Designer nutzen Braun nicht nur, um Akzente zu setzen, sondern setzen es oft Ton in Ton ein, etwa in Latte- oder Espresso-inspirierten Farbpaletten, die ganz sinnlich mit angenehmem Kaffeeduft oder bittersüßem Kakaogeschmack in Verbindung gebracht werden. Diese Farbrichtung kombiniert natürliche, erdige Töne zu einem modernen, ruhigen Look. Sucht man nach „Latte Dressing“ oder „Espresso Girl“, findet man zahllose Beispiele für diesen Trend. Braun taucht aber nicht nur in Kleidung auf, sondern inspiriert auch Make-up und Accessoires, die eine warme, beruhigende Stimmung erzeugen. Klassiker wie Lippenstift oder Nagellack in braunen Nuancen erleben ein Revival, während Modebegeisterte braune Outfits mit Crème, Beige oder auch anderen Erdtönen kombinieren.

Ob monochrom oder kombiniert: Braun verleiht Outfits und Objekten einen zeitlosen, zugleich modernen Vintage-Touch, der ihnen über die aktuelle Saison hinaus Gültigkeit verleiht.

Fotos & Grafiken: Generative AI, PGS, Ana, Anciens, Petr, drutka, Amie - stock.adobe.com



“
Gutes Design
ist so wenig Design
wie möglich.

Alberto Alessi,
Designer

Genussmoment
Gutschein

Petunia
CAFÉS ESPECIAIS

10% Rabatt

auf deine nächste Bestellung. Bestelle per E-Mail
an info@cafepetunia.de oder via WhatsApp
0176 26831561. Ab 50 € versandkostenfrei.

Gültig bis Dezember 2026

Genussmoment
Gutschein

Rottner

Gratis Espresso

Nach einem genussvollem Essen in
unserem Haus laden wir euch auf einen
Espresso ein.

Gültig bis Dezember 2026

Genussmoment
Gutschein

OPIUM
MADE - GENUSS - STIL

1,50 € Rabatt

Als Leser des Genussmoments erhältst
du 1,50 € Rabatt auf ein Kaffeegetränk
deiner Wahl.

Gültig bis Dezember 2026

Genussmoment
Gutschein

ezzich
AUS FRANKEN

10 % Rabatt

im Onlineshop mit dem Code
GENUSSMOMENT2026 und dem
Kennwort **Sauer macht lustig!7**

Gültig bis Dezember 2026

Genussmoment
Gutschein

**KAFFEEWERKSTATT
KUCHA**

10 % Rabatt

Zwei Kaffeesäcke und 10 % Rabatt
auf deine ausgewählten Kaffeesorten in
unserer Rösterei.

Gültig bis Dezember 2026

Genussmoment
Gutschein

VIANELLO
• KAFFEERÖSTEREI •
ARTISANAL SPECIALTY COFFEE

10 % Rabatt

Bei deinem nächsten Kaffeeinkauf
erhältst du 10 % Rabatt. Viel Freude beim
Aussuchen und Genießen!

Gültig bis Dezember 2026

Mug Life

Warum deine Lieblingstasse mehr



ICH HABE KEINEN MORGENBLUES.

ICH HABE NUR ZU WENIG KAFFEE.

“

„Hinter jeder erfolgreichen Frau steht eine beeindruckende Menge Kaffee.“

Stephanie Piro



Kaum ein Küchenschrank, ob zu Hause oder im Büro, kommt ohne persönliche Bechersammlung aus. Zwischen Werbegeschenken, Weihnachtstassen und schlichten Keramikbechern finden sich oft ein paar ganz besondere Lieblingsstücke: die Sprüchetassen. Aus diesen Tassen schmeckt der erste Kaffee einfach besser (zumindest gefühlt).

Viele Menschen sind überzeugt, dass der Tag erst richtig beginnt, wenn sie aus ihrer eigenen Tasse trinken. Das ist kein Zufall. Vertraute Gegenstände vermitteln Sicherheit, Orientierung und ein kleines Gefühl von Kontrolle. Der Griff zur Lieblingstasse signalisiert dem Gehirn: Jetzt startet der Tag. Im Büro hilft dieses Ritual dabei, anzukommen, sich zu sammeln und den Arbeitsmodus zu aktivieren.

DAS LEBEN IST ZU KURZ FÜR KALTEN KAFFEE.



„Kaffee dehydriert
den Körper nicht. Ich
wäre sonst Staub.“

Franz Kafka



Auch die Wahrnehmung des Kaffees wird von der Umgebung beeinflusst. Farbe, Form, Gewicht und Aufdruck des Bechers begleiten jeden Schluck. Ein motivierender Spruch kann dabei die Stimmung heben, während eine persönliche Erinnerung positive Gefühle weckt. Diese Stimmung kann sich wiederum auf das Geschmackserlebnis auswirken.

Fehlt die bevorzugte Tasse, entsteht bei manchen deshalb beinahe abergläubisches Denken: Der Tag läuft schlechter, der Kaffee schmeckt fad oder wird gleich ganz weggelassen. Rational lässt sich das kaum begründen, emotional jedoch schon. Rituale strukturieren unseren Alltag und geben selbst kleinen Momenten Bedeutung.

Der richtige Becher macht den Kaffee nicht objektiv besser, aber er kann das Trinkerlebnis ganzheitlicher und angenehmer gestalten. Dennoch bleibt die Kaffeeliebe eine Verbindung aus Aroma, Gewohnheit, Atmosphäre und Genuss. Die Tasse ist dabei nicht alles, jedoch manchmal genau das Detail, das den Morgen rettet.

Bianca Hofmann

kann, als den Kaffee zu halten.

Mein Kaffee ist heute
stärker als meine
Motivation



Grafiken: Kristina, Pritomkumarsen, Mstjakia, Misho x Mamun - stock.adobe.com



Zeit, die man schmeckt.



Regional verwurzelt.

Handwerklich gebackenes Brot. Mit Zeit zum Genießen.

Demeter-Getreide aus der Region, von Hand verarbeitet und in Ruhe zu echtem Genuss gebacken. Ein Stück Heimat. Scheibe für Scheibe.



Wehr – backen wie damals.

In Biomärkten, auf Wochenmärkten und online erhältlich oder in unserem Backstubenverkauf
So. – Fr. 16 – 20 Uhr / Sa. Ruhetag

Postweg 2a · 92348 Stöckelsberg · www.backenwiedamals.de

ZUCCHERO
CAFFE · BAR · APERITIVO

FRÜHSTÜCK WIE IN ITALIEN.
HAUSGEMACHTE PASTA.
APERITIVO,
WENN DER TAG AUSKLINGT.

Das Zucchero mit Plätzen drinnen und draußen im Herzen von Lauf ist **Café und Bar** in einem.

Ob Geburtstag, Hochzeit oder einfach nur so: Bei uns ist immer ein Platz frei für Ihren Genussmoment.

BUONGIORNO, LAUF!



ZUCCHERO · CAFÉ BAR APERITIVO

Marktplatz 8 · 91207 Lauf a.d. Pegnitz
Tel. 09123 9989898
Reservierung nur telefonisch
www.zucchero-lauf.de

Wo Kaffee *zu Hause* ist.

Wer guten Kaffee trinkt, denkt meist an Aroma, Röstung und Geschmack. Nur selten daran, wie viel Handarbeit und Sorgfalt bereits am Ursprung in jeder Bohne stecken. Martin Mahr, Inhaber der kleinen privaten Kaffeerösterei Vianello in Ottensoos, wollte genau das mit eigenen Augen erleben – und reiste dafür bis nach Peru.

Text
Fotos

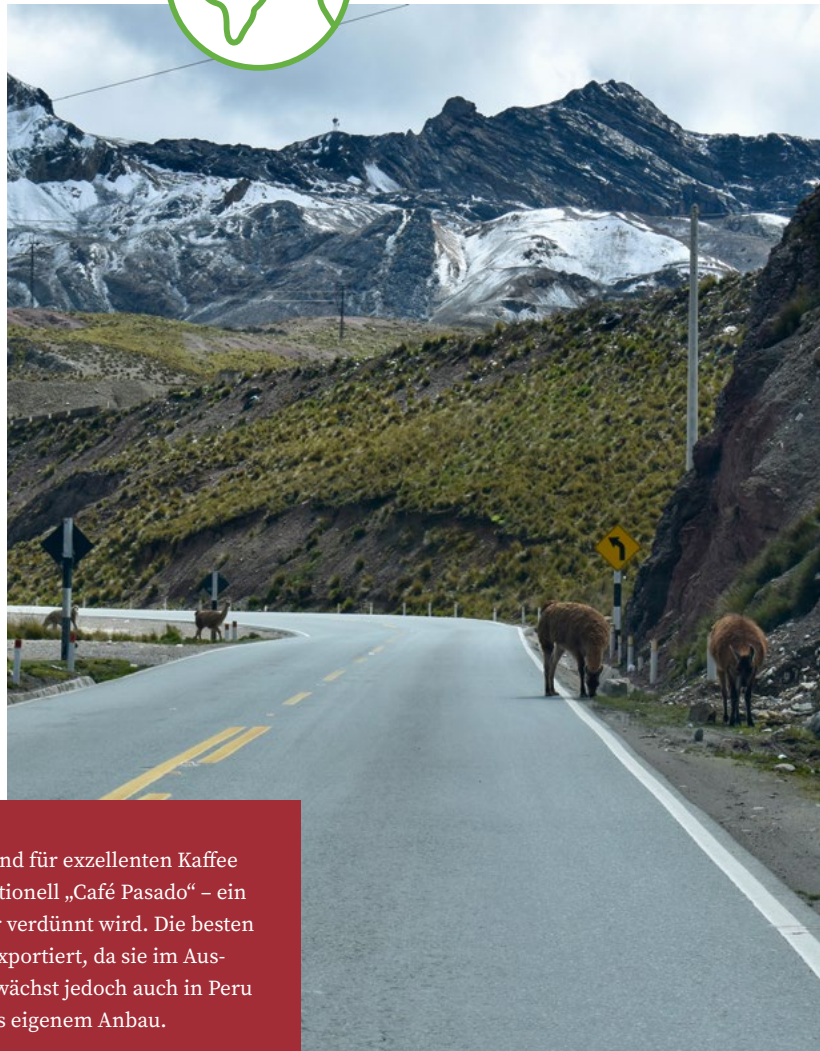
Michaela Hummel
Vianello



Die Reise begann in Lima. Von dort führte der Weg rund 300 Kilometer über die Anden – über einen Pass mit knapp 5.000 Metern Höhe, vorbei an Lamas und Alpakas, bis hinein in den Regenwald. Dort oben, auf rund 1.700 Metern Höhe, wachsen die Arabica-Bohnen, die später auch in seiner Rösterei in Ottensoos verarbeitet werden.

Peru und seine Kaffeebohnen

Eine Besonderheit Perus: Obwohl das Land für exzellenten Kaffee bekannt ist, trinken viele Menschen traditionell „Café Pasado“ – ein Kaffeekonzentrat, das mit heißem Wasser verdünnt wird. Die besten Bohnen werden seit jeher überwiegend exportiert, da sie im Ausland höhere Preise erzielen. Inzwischen wächst jedoch auch in Peru das Interesse an hochwertigem Kaffee aus eigenem Anbau.





« Handernte heißt: Gepflückt
wird nur, was wirklich reif ist.
Das ergibt die beste Qualität.

Handarbeit entscheidet über die Qualität

Seine Kaffeebohnen, allesamt in Bio-Qualität, bezieht Martin Mahr mittlerweile aus acht Ursprungsländern, darunter Honduras, Brasilien, Indonesien, Sumatra, Äthiopien und Ruanda – und eben Peru. Hier arbeitet Mahr mit einer Kooperative zusammen: 63 Kaffeebauern bewirtschaften jeweils rund vier Hektar Land. Das ist zwar eine vergleichsweise kleine Fläche, lässt sich aber meist mithilfe der Familie bewirtschaften. Nur zur Ernte selbst, die von April bis August dauert, kommen Erntehelfer dazu. Von Sonnenauf- bis Sonnenuntergang werden dann ausschließlich vollständig reife Kaffeebeeren geerntet – denn nur diese garantieren allerbeste Qualität. Schon die Kaffeeepflanzen wachsen nicht auf riesigen Monokulturen, sondern gemeinsam mit Bananenbäumen und anderen Schattenpflanzen in einer Mischkultur. Diese Art des Anbaus schützt die Kaffeeepflanzen vor zu starker Sonneneinstrahlung, sorgt für das richtige Mikroklima und trägt gleichzeitig zur Artenvielfalt bei.

Nach der Ernte werden die Bohnen vom Fruchtfleisch getrennt und gewaschen. In den Verkauf gehen nur die allerbesten Kaffeebohnen.

Und was passiert mit dem Fruchtfleisch der Bohnen? Das sogenannte Cascara wird gerade in Peru gerne als Kaffeebeerkirschentee getrunken. Da dieser „Tee“ sogar mehr Koffein enthält als der Kaffee selbst, gilt er quasi als gesunder Energydrink, der seit ein paar Jahren auch in der EU zugelassen ist.

Besondere Momente stilvoll genießen

Ob im privaten oder geschäftlichen Kontext das Romantik Hotel Gasthaus Rottner kreiert den perfekten Rahmen für Ihren Anlass. Planen Sie gemeinsam mit uns Ihre individuelle Weihnachtsfeier und genießen Sie festliche Stunden in stilvollem Ambiente, begleitet von Kulinarik und herzlicher Gastlichkeit. Anfragen nehmen wir gerne per Email über event@rottner-hotel.de an.

Für Menschen, die sich oder ihr Team besser kennenlernen möchten, bietet Lisa Rottner-Jahn ein pferdegestütztes Coaching an. Da alle Übungen vom Boden aus stattfinden, ist keine Reiterfahrung erforderlich. Bei Interesse gerne unter pferde.staerken@posteo.de bei uns melden.

☎ 0911 612032



🌐 www.rottner-hotel.de

VIANELLO

• KAFFEERÖSTEREI •

ARTISANAL SPECIALTY COFFEE

**Frisch gerösteter
Spezialitätenkaffee**

**DER BIO-KAFFEERÖSTER IM
NÜRNBERGER LAND. REGIONAL
HANDWERKLICH GERÖSTET.**

Öffnungszeiten:
Freitag, 16 bis 19 Uhr
Samstag, 10 bis 14 Uhr

Hans-Pirner-Str. 20
91242 Ottensoos
vianello-coffee.de

“

„Das Koffein dient der Pflanze als Abwehr gegen Schädlinge.“



Warum Kaffeeverpackungen ein Aromaventil haben

Während der Röstung zersetzen sich Zucker, Proteine und andere Bestandteile der Bohne. Dabei entstehen Gase, vor allem Kohlendioxid (CO₂). Dieses Gas entweicht auch nach der Röstung noch über mehrere Tage. Deshalb besitzen Kaffeeverpackungen ein kleines Aromaventil – ohne dieses könnten sich die Tüten aufblähen.

Kaffeeröster aus Leidenschaft

Seit Oktober 2022 betreibt Martin Mahr seine Bio-Kaffeerösterei in Ottensoos. Was während der Corona-Pandemie zunächst als Idee entstand, entwickelte sich Schritt für Schritt zu einem Hobby mit viel Leidenschaft. Röstkurse, Kaffeeschulen und Besuche verschiedener Röstereien halfen ihm beim Einstieg. Vieles sei aber bis heute auch „Learning by Doing“. Inzwischen läuft der Trommelröster in Ottensoos etwa einmal pro Woche. Rund zwei Tonnen



V. l. n. r. Kaffeerösterin aus Köln, Michael Scherf und Fabian Fernandez von der Cooperative SATINAKI in Miguel Grau, Martin Mahr

Kaffee röstete Martin Mahr allein im vergangenen Jahr. Bis zu sechs Kilogramm Bohnen fasst jede Charge, wobei sortenrein geröstet wird. Etwa 10 bis 15 Minuten dauert ein Röstvorgang, der bei vergleichsweise niedrigen Temperaturen äußerst schonend erfolgt. Das macht den Kaffee von Vianello sehr bekömmlich. Anschließend verkostet der leidenschaftliche Kaffeetrinker die Sorten – in der Fachsprache „Cupping“ genannt. Erst durch dieses Probieren und Vergleichen entstehen bei Vianello schließlich die Mischungen, die später im Laden angeboten werden.

„Arabica gilt als besonders hochwertig und komplex, wächst meist in größeren Höhen und bringt feine Aromen mit. Robusta ist widerstandsfähiger, enthält mehr Koffein und wird häufig für Mischungen genutzt. In italienisch geprägten Kaffees zum Beispiel sind 20 bis 30 Prozent Robusta-Anteil durchaus typisch“, erklärt Martin Mahr den Unterschied.

So schmeckt Kaffee am allerbesten

Und wie trinkt der Vianello-Gründer seinen Kaffee am liebsten? „Frisch gemahlene Bohnen aus der Handmühle, aufgebrüht mit Porzellanfilter und Papierfilter – Tasse für Tasse frisch zubereitet“, schwärmt er. „Denn die meisten Aromastoffe gehen nach dem Mahlen verloren. Für den besten Geschmack das Kaffeepulver zunächst kurz mit heißem Wasser benetzen und etwa 30 Sekunden quellen lassen. Anschließend langsam kreisförmig mit heißem Wasser aufgießen.“

Gelagert werden sollten geröstete Bohnen trocken, luftdicht verschlossen und dunkel. Aber besser nicht im Kühlschrank, denn Kaffee nimmt leicht Gerüche anderer Lebensmittel an. Die Verbindung zwischen den Kaffeebauern in Peru und der kleinen Rösterei im Nürnberger Land endet für Martin Mahr übrigens nicht mit dem Einkauf der Bohnen. Alte Kaffeesäcke verkauft er in seinem Laden weiter. Der Erlös fließt zurück an die Kooperative und wird dort unter anderem für Schulmaterial verwendet. So entsteht aus einer Tasse Kaffee ein Stück gelebte Partnerschaft – vom Regenwald bis nach Ottensoos.



DEGUSTA – WEIN. GENUSS. ZEIT.

Genießt bei uns...
ITALIENISCHE WEINE,
VERSCHIEDENE
ANTIPASTI
SOWIE PINSE UND
PANINI

LIVE-MUSIK & BESONDERE
VERANSTALTUNGEN
Aktuelle Termine unter
www.degusta-lauf.de

DEGUSTA 

Di. - Do.: 17 – 23 Uhr
 Fr. und Sa.: 17 – 24 Uhr
 So., Mo. und Feiertage
 geschlossen

Inhaber Salvatore Greto
 Hersbrucker Str. 8
 91207 Lauf an der Pegnitz
 Telefon 09123 9630030

Reservieren Sie jetzt Ihren
 Tisch für den nächsten
 Genussabend!

GENUSS BEGINNT MIT DEM, WAS BLEIBT.

Handgefertigte Einzelstücke
 für Küche & Tisch



Schneidebrett mit Gastroschalen

Schneidebretter,
 Küchenwerkzeug,
 Teller, Schüsseln, Becher, ...

Mit Liebe zum Holz.
Nach Wunsch gefertigt.

HISTORIE
Fantasie
 Die Schreinerei



Die Schreinerei mit Herz und Leidenschaft.

Mehr entdecken und anfragen: historie-und-fantasie.de

La Piazzetta

Ristorantino & Feinkost

Für eine kleine Auszeit – ganz so wie in Italien!

- Frischetheke, individuelle Geschenkkörbe und italienische Lebensmittel
- Hausgemachte Spezialitäten und Antipasti-Kreationen – auch als Catering
- Italienischer Kaffee, hausgemachte Desserts, italienische Aperitivi, Wein und Spritz



Familie Terranova · Schleenstraße 24 · 90542 Eckental/Brand
 Tel. 09126 - 26 63 10 · Di – Fr. 9.30 – 19 Uhr · Sa. 9.30 – 16 Uhr

www.lapiazzetta-feinkost.de

Aus einfachen Zutaten werden **Lieblingsspeisen!**

thermomix
 VORWERK



Heike Barkowski
 01512 8932998

Andrea Kirschner
 0151 40048444

Martina Weber
 0162 2750849

Vor Ort in Nürnberg,
 Lauf und Umgebung

Jetzt
Genuss live
erleben!

Willkommen am Dritten Ort



Unser Café UTOPIA im mittelfränkischen Bad Windsheim ist für gewöhnlich gut besucht. In einer Fensternische stehen aber ein paar häufig verwaiste Hocker ohne Lehne. Relikte eines Missverständnisses über die Rolle unseres Cafés.

Im gastronomischen Fachjargon nennt man solch wenig einladende Hocker „Schnelldreher“. Hier sollen die Gäste nur kurz verweilen, schnell wieder Platz machen für die nächsten Umsatzbringer. Ein Konzept, das sich gerade in Großstädten ausbreitet. Günstiger Kaffee, wenig Zeit, viel Umsatz. Betriebswirtschaftlich top – gesellschaftlich und kulturell ein Flop. Heute freuen wir uns im UTOPIA, wenn die Gäste möglichst lange bleiben. Die einen genießen, dass man sich bei leiser Hintergrundmusik so gut unterhalten kann, andere schla-

gen ihre Laptops auf, um zu arbeiten. Im Laufe der letzten Jahre haben wir immer mehr Sitzplätze geschaffen, einen einladenden Gastgarten mit bunten Schirmen errichtet, eine gemütliche Lounge in unserer alten Scheune. In der angrenzenden Softwareagentur räumen wir an Wochenenden schon mal die Schreibtische zur Seite und schaffen Raum für Yoga- oder Kickboxingkurse der örtlichen Volkshochschule. Alles, um Menschen zusammenzubringen. Das UTOPIA soll ein „dritter Ort“ sein.

Ende der 1980er Jahre hat der amerikanische Stadtsoziologe Ray Oldenburg in seinem Buch „A great good place“ das Konzept der „dritten Orte“ vorgestellt. Neben dem Zuhause – dem ersten Ort – und dem Arbeitsplatz als zweiten wichtigen Ort im Leben der Menschen gibt es bedeutende „dritte Orte“. Dazu zählen laut Oldenburg Orte, an denen Menschen ohne Konsumdruck zusammenkommen und Gemeinschaft leben können. Oldenburg zählte dazu Büchereien, Kirchengemeinden, Vereine, Gasthäuser, aber auch Volksfeste.

Der amerikanische Unternehmer Howard Schultz adaptierte das Konzept für seine Kaffeehäuser: Die Filialen seiner Kaffee-Kette „Starbucks“ sollten den Gästen das Gefühl eines Zuhauses unterwegs bieten. Zumindest der einfache Zugang für Menschen aller Schichten ist im Laufe der Zeit bei „Starbucks“ immer mehr ins Hintertreffen geraten, kostet hier doch ein Kaffee schon mal so viel wie andernorts ein Mittagessen.

Und auch bei anderen dritten Orten sieht es nicht viel besser aus. Kirchen und Büchereien werden immer leerer. Vereine haben es schwer. Klassische Landgasthäuser schließen. Dritte Orte verlagern sich immer mehr ins Digitale. In Chatgruppen und Co. verlernen es die sogenannten User immer mehr, miteinander zu reden und zu streiten. Die Algorithmen der Techkonzerne tun ihr Übriges, um Menschen in der eigenen Bubble zu binden. Stößt man dann in der neuen Facebook-Gruppe doch mal auf gegensätzliche Meinungen, ist der Shitstorm vorprogrammiert.



Text & Fotos: Uwe Wagner, Café & Kaffeerösterei UTOPIA

Info

Uwe Wagner ist ehemaliger Volontär der Pegnitz-Zeitung. Er wohnt in Schnaittach. Als Unternehmer betreibt er mit seiner Familie in Bad Windsheim die Digital- und Softwareagentur Decide sowie seit 2020 die Kaffeerösterei und das Café UTOPIA.

Als Folge polarisieren sich die Gesellschaften immer weiter, erstarken gerade im poli-

tischen Bereich die Ränder. Fatalerweise steigt trotz stetig zunehmender weltweiter, digitaler Vernetzung der Grad der Einsamkeit der Menschen, egal ob jung oder alt. Das zeigen wissenschaftliche Studien.

Gute Gespräche, das Aushalten fremder Meinungen, ein Aufeinander-Zugehen und eine Grundfreude über die Vielfältigkeit des Lebens sind mindestens ebenso wichtig. An dritten Orten können wir diese Formen von Gemeinschaft am besten erleben.



Kaffee mit Liebe geröstet

Ausgewählte Bohnen, schonende Trommelröstung und viel Gespür für den richtigen Moment: So entstehen bei uns Kaffees mit eigenem Charakter. Dabei setzen wir auf Bohnen von Kleinbauern und unterstützen soziale Projekte in den Anbauländern. *Ausgezeichnet von der Crema!*



Unser UTOPIA Café

Ein Ort für alle, die Kaffee nicht einfach trinken, sondern erleben möchten. Hier treffen frisch geröstete Kaffees auf besondere Zubereitungen, kreative Kaffeeaktionen, hausgebackene Kuchen, Bowls – und immer wieder neue Geschmackserlebnisse.

Besuch uns auf der Landesgartenschau in Bad Windsheim vom 29. April bis 3. Oktober 2027!

LANDESGARTENSCHAU
2027 BAD WINDSHEIM



Wir freuen uns auf Dich – im Café oder auf der Landesgartenschau!

Katrin, Uwe, Milena & Luis

Schwalbengasse 15
91438 Bad Windsheim



@kaffeeoesterei.utopia

www.cafeutopia.de

Geschichte mit Genuss



Die Caffèhaus Kaffeerösterei
aus Rückersdorf zu Gast im
Pop-up-Café



**DENKMAL-
CAFÉ**

Wo heute Kaffee und Kuchen
serviert werden, wurde einst
Strom für die Stadt erzeugt:
Das heutige Denkmal-Café

blickt auf eine mehrere Jahrhunderte alte Geschichte zurück. Seine Ursprünge reichen vermutlich bis ins 16. Jahrhundert. Einst gehörte das Gebäude zu einem Hammerwerk an der Pegnitz, das unter wechselnden Besitzern bis ins späte 19. Jahrhundert in Betrieb war.

1899 erwarb die Stadt Lauf das Areal und richtete hier ihr erstes Elektrizitätswerk ein. Die Wasserkraft der Pegnitz lieferte die Energie, mit der von diesem Standort aus die Stromversorgung der Stadt aufgebaut wurde. Erst 1976 endete die Energieerzeugung an diesem historischen Ort.

Mit der Gründung des Industriemuseums begann ein neues Kapitel. Schränke und Regale aus einer ehemaligen Thüringer Drogerie verleihen dem historischen Raum bis heute die besondere Atmosphäre eines kleinen Kolonialwarenladens. Nach der Erweiterung des Museums im Jahr 2008 geriet dieses Kleinod jedoch zunehmend in Vergessenheit und war nur noch selten öffentlich zugänglich.

Während der Corona-Pandemie entstand schließlich die Idee, den besonderen Ort wieder stärker mit Leben zu füllen. Seit einigen Jahren öffnet der ehemalige Laden daher immer wieder



als Pop-up-Café. Wechselnde Betreiberinnen und Betreiber – darunter die Altstadtfreunde Lauf und die Caffèhaus Kaffeerösterei aus Rückersdorf – bringen ihre eigenen Konzepte mit und laden zu Kaffee, hausgemachtem Kuchen und entspannten Gesprächen ein.

Handwerklich gerösteter Kaffee- genuss aus Rückersdorf

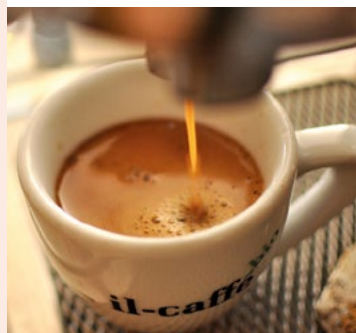
Die Caffèhaus Kaffeerösterei aus Rückersdorf steht seit 2012 für handwerklich geröstete Spezialitätenkaffees. In einer historischen Scheune aus dem 18. Jahrhundert entstehen verschiedene biozertifizierte Kaffees, die im schonenden Trommelröstverfahren veredelt werden. Röster Bernd Bonnländer legt dabei besonderen Wert auf Qualität, Zeit und handwerkliches Können. Zu seinen Favoriten zählt die Hausmischung „il-caffè bio“: ein vollmundiger Espresso mit feinen, facettenreichen Aromen, der sich bei den Kunden großer Beliebtheit erfreut. Für die Kaffeerösterei ist das kleine, feine Pop-up-Denkmal-Café eine wunderbare Ergänzung zum Standort in Rückersdorf. Hier lässt sich der handwerklich geröstete Kaffee in einem außergewöhnlichen historischen Ambiente genießen – und damit Geschichte im wahrsten Sinne des Wortes mit Genuss verbinden.

Bei schönem Wetter laden zusätzlich Plätze im Museumsgarten zum Verweilen ein. Künftig soll ein neuer Durchgang zum Museumsgelände die Verbindung zwischen Café und Museumsareal noch weiter verbessern. Das Denkmal-Café kann unabhängig vom Museum besucht werden und ist ohne Museumseintritt zugänglich. Die Öffnungstermine bis einschließlich Oktober stehen bereits fest und können auf der Website der Caffèhaus Kaffeerösterei abgerufen werden: www.caffehaus.de/news/popup



Unsere Rösterei zu Gast an einem besonderen Ort.

Frisch gerösteter Kaffee aus Rückersdorf, kleine Köstlichkeiten und ein Pop-up-Café in außergewöhnlichem Ambiente.



Laufer Wasser

Ein guter Tropfen für die Kaffeetasse

Wer morgens in Lauf Kaffee kocht, hat ein hochwertiges Lebensmittel in der Tasse: Rund 98 Prozent eines Filterkaffees sind Wasser. Seine Qualität prägt deshalb den Geschmack ganz wesentlich. „Ob weiches oder hartes Wasser, welche Mineralien enthalten sind – all das trägt dazu bei, ob wir den Geschmack des Wassers mehr oder weniger mögen“, erklärt Harald Keßner, Betriebsleiter der Gas- und Wasserversorgung bei den Städtischen Werken Lauf (StWL).

Das Laufer Trinkwasser stammt überwiegend aus dem Spitalwald, ein kleinerer Teil aus Rudolfshof. Acht Tiefbrunnen erschließen das Grundwasser, während Wasserschutzgebiete es vor Verunreinigungen von der Oberfläche schützen. Durch seine lange Verweilzeit im Untergrund wird es zudem natürlich vorgefiltert und mit Mineralien angereichert. Einige Wasseranteile sind sogar mehrere Tausend Jahre alt.



Wasser prägt den Kaffeegeschmack

Nicht nur Bohnen und Röstung beeinflussen den Kaffeegeschmack, sondern auch die Mineralstoffe im Wasser. Calcium, Magnesium und Natrium wirken sich auf Aroma, Mundgefühl und Wasserhärte aus.

Das Laufer Trinkwasser liegt mit 12,8 °dH im Härtebereich „mittel“ und enthält rund 55 mg Calcium sowie 21 mg Magnesium pro Liter. Damit bietet es eine gute Basis für die Kaffeezubereitung.

Damit diese gute Trinkwasserqualität zuverlässig aus dem Hahn kommt, steckt einiges an Arbeit dahinter: Momentan sind zwölf Fachkräfte an der Wasserversorgung beteiligt. Diese sorgen dafür, dass das Wasser aus den Tiefbrunnen gefördert, in den Anlagen Spitalwald und Rudolfshof aufbereitet und über das Rohrleitungsnetz zu den Hochbehältern transportiert wird. Dort wird es für den späteren Gebrauch gespeichert.

Außerdem werden die Anlagen mehrmals täglich kontrolliert und elektronisch überwacht. Ein unabhängiges Labor untersucht monatlich Proben an verschiedenen Stellen des Netzes, wobei geprüft wird, ob die Trinkwasserverordnung eingehalten wird. Das komplette Leitungsnetz erstreckt sich auf rund 290 Kilometer. Rund 1,3 Millionen Kubikmeter Trinkwasser benötigt Lauf jedes Jahr.

Bei all der aufwendigen Infrastruktur stellt sich die Frage: Ist Trinkwasser vielleicht eines unserer am meisten unterschätzten Lebensmittel? „Ja definitiv“, ist Keßner überzeugt. „Ein Liter Laufer Trinkwasser kostet weniger als 0,4 Cent – Leitungswasser ist damit deutlich günstiger als Wasser in Flaschen. Auch aus Umweltschutzgründen punktet das Leitungswasser. Außerdem wird Trinkwasser für so viele Anwendungen benötigt. Es wird entweder direkt getrunken oder für die Lebensmittelverarbeitung benötigt. Oder es wird zum Duschen und Baden oder zum Wäschewaschen genutzt. Und um beim Kaffee zu bleiben: Etwa 98 Prozent des Kaffees (Filterkaffee) ist Trinkwasser. Bei Bier sind es immerhin noch ca. 90 Prozent.“

Dabei sollte man als Konsument eines nicht vergessen, betont der Betriebsleiter: „Trinkwasser ist für viele von uns selbstverständlich geworden. Es wird gerne vergessen, wie wertvoll die Ressource ist und wieviel Arbeit in ihr steckt. Deshalb sollten wir verantwortungsvoll damit umgehen, ganz egal ob wir es für Kaffee oder andere Getränke nutzen. Und vielleicht beginnt dieser bewusste Umgang schon damit, die Tasse am Ende vollständig auszutrinken.“

Michaela Hummel



Jeden Morgen

...beginnt guter Kaffee mit
bestem Trinkwasser aus der Region.

regional kundennah fair

Städtische Werke Lauf a.d. Pegnitz
Gasversorgung Lauf a.d. Pegnitz
Stromversorgung Neunkirchen

stwl-lauf.de



Zwei Länder, *eine Tasse Kaffee*

Wie der Petúnia Kaffee Brasilien und Lauf verbindet

Text Michaela Hummel

Fotos Rösterei Petúnia



Wer eine Tasse Petúnia Kaffee trinkt, hält das Ergebnis einer Reise in den Händen, die mit einem kleinen Samen auf einer Kaffeefarm beginnt. Timo Plötz und seine Familie kennen nahezu jeden Schritt dazwischen aus eigener Erfahrung. Sechs Jahre lebten sie in Brasilien auf der Kaffeefarm seines Schwiegervaters und bauten dort selbst Kaffee an. Heute rösten sie ihn in Lauf an der Pegnitz. „Wir kennen den Kaffee vom Samen bis in die Tasse“, bringt Plötz den Ansatz der Rösterei Petúnia auf den Punkt.

Der entscheidende Moment kam mit einem Espresso: 2014 konnte sein Schwiegervater dank der Kaffeerösterei Machhörndl in Nürnberg erstmals den Kaffee der eigenen Farm als Espresso probieren. Aus diesem Erlebnis entstand bei Plötz die Idee, Kaffee nicht nur zu trinken. „Wenn man Kaffee macht, gibt es drei große Schritte: Anbau,



“ *Ich denke, genau diese Verbindung zwischen Brasilien und Lauf macht unsere Geschichte besonders.*

Timo Plötz

Rösten und Zubereiten. Wir wollten davon so viel wie möglich verstehen“, erzählt Plötz. Röst-, Verkostungs- und Baristakurse folgten, außerdem arbeitete der gelernte Schreiner selbst sechs Monate als Barista. 2016 wanderte die Familie schließlich nach Brasilien aus.



Ein Schuttdach aus Bäumen

Dort, auf der Fazenda Pinheirense, ging es dann aber nicht nur darum, Kaffee anzubauen, sondern vor allem darum, dies möglichst nachhaltig und in möglichst hoher Qualität zu tun. Die Familie orientierte sich an den natürlichen Bedingungen der Kaffeepflanzen in Äthiopien, die ursprünglich als Halbschattenpflanzen unter Bäumen wachsen, und legte auf einem Hektar ein Agroforstsystem mit rund 350 Schattenbäumen an. Inzwischen ist aus dieser Idee sogar ein größeres Projekt entstanden, das Petúnia gemeinsam mit weiteren Partnern fortführt. In Brasilien wird Kaffee nämlich häufig in Monokulturen kultiviert. Gerade angesichts des Klimawandels sieht Plötz darin ein Problem: „Über 30 Grad bedeuten für Kaffee Stress“. Schattenbäume können das Mikroklima verbessern, Wasser im Boden halten und die Biodiversität fördern.

Wie anspruchsvoll der Kaffeeanbau ist, erlebte die Familie unmittelbar. 2019 vernichtete ein Frost die jungen Pflanzen von Timo Plötz und seiner Familie – ein echter Schock. Auch 2021 traf ein großer Frost weite Teile Brasiliens, wieder wurden viele Pflanzen zerstört. In diesem Jahr erschwerte ungewöhnlich viel Regen die Trocknung der Bohnen. Dabei entscheidet sich die Qualität eines Kaffees zu einem erheblichen Teil bereits auf der Farm: „Der Bauer hat den größten Teil der Arbeit“, sagt der 45-Jährige. Dazu gehören vor allem körperlich anstrengende Tätigkeiten. „Der Anbau ist sehr aufwendig und hart – und durch die klimatischen Bedingungen wird es immer schwieriger.“

Kaffeeanbau

Kaffeesamen aussäen, Setzlinge aufziehen, verschiedene Varietäten pflanzen und die Pflanzen über Jahre pflegen – Kaffeeanbau ist harte körperliche Arbeit. Die Pflanze selbst ist ein Busch, etwa eineinhalb bis zwei Meter hoch; die erste größere Ernte gibt es nach drei bis vier Jahren. Danach kann eine Pflanze 20 bis 25 Jahre tragen – wenn Klima, Boden und Pflege mitspielen.



Von Brasilien nach Lauf

Timo Plötz lernte bald Portugiesisch und wurde in der Region gut aufgenommen; die ersten Nachbarfarmen übernahmen schließlich die Idee des Agroforstsystems. Seit 2018 importiert Café Petúnia jetzt Rohkaffee aus Brasilien nach Deutschland. Dabei arbeitet die Familie eng mit den kleinbäuerlichen Betrieben in der Nachbarschaft zusammen, die häufig nur fünf bis sieben Hektar bewirtschaften. Die Produzenten kennt Plötz persönlich und besucht sie regelmäßig – mindestens sieben Wochen im Jahr ist er vor Ort. „Uns geht es um die einzelnen Menschen hinter dem Produkt“, betont er.

Nach Deutschland gelangt der Rohkaffee schließlich per Schiff. Rund 21 Tage dauert die Fahrt von Santos nach Hamburg, von wo er schließlich unter anderem nach Lauf geliefert wird. Hier betreibt Timo Plötz im Erdgeschoss des E-Centers Lauf in der Hersbrucker Straße seit 2023 die eigene Rösterei Petúnia, wo der Kaffee frisch geröstet, verpackt und verkauft wird. „Dabei ist das Rösten nur ein wirklich



„Uns geht es um die einzelnen Menschen hinter dem Produkt, betont Timo Plötz“

kurzer Abschnitt einer erstaunlich langen Kette“, betont Timo Plötz: „Rund 15 Minuten verbringt der Kaffee im Röster, die Zubereitung eines Espressos dauert vielleicht 25 Sekunden“. Die entscheidende Grundlage wurde da längst geschaffen. „Die Arbeit auf der Farm dagegen erstreckt sich über Monate und Jahre.“ „Veredeln“ könne man guten Rohkaffee beim Rösten, so Plötz weiter, „aber aus schlechtem Rohkaffee lässt sich kein guter Kaffee mehr machen.“ Genau darin liegt die Besonderheit der Rösterei: Hinter der Tasse steht nicht nur Wissen über Röstprofile und Zubereitung, sondern Erfahrung mit der gesamten Wertschöpfungskette. Aus der Auswanderung einer Familie ist so eine Verbindung zwischen einer ländlichen Region Brasiliens und dem Nürnberger Land entstanden. Für Plötz gehört deshalb auch die Frage dazu, wie Konsumenten die Menschen hinter ihrem Kaffee wahrnehmen. Er hofft, dass dieses Wissen auch den Blick der Verbraucher verändert. „Man schätzt ein Produkt mehr, wenn man mehr darüber weiß.“



Die Fazenda Pinheirense liegt sehr abgeschieden etwa einen Kilometer entfernt von der Kleinstadt Petúnia. Mit ihren 3000 Einwohnern ist sie Namensgeberin der Laufer Kaffeerösterei.

Petúnia

JEDER KAFFEE ERZÄHLT EINE GESCHICHTE.

Unsere Kaffee Farmer in Brasilien setzen auf Qualität,
Charakter und echte Verbindung – vom Anbau bis in deine Tasse.



**100%
ARABICA**



**GANZE BOHNE
ODER GEMAHLEN**



**FAIR GEHANDELT
MIT LEIDENSCHAFT**



**MIT LIEBE
GERÖSTET**



CLASSICO FILTER



CLASSICO CAFÉ CREMA



CLASSICO ESPRESSO



CLASSICO ESPRESSO DARK

EINFACH BESTELLEN & GENIESSEN



Bestellen per E-Mail: info@cafepetunia.de



Oder per WhatsApp: 0176 26 83 15 61



AB 50 € VERSANDKOSTENFREI
Wir liefern schnell, sicher und nachhaltig zu dir.

SCHAU UNS LIVE BEIM RÖSTEN ZU!

Besuche uns in der Rösterei bei
EDEKA Lauf a. d. Pegnitz und
erlebe, wie aus grünen Bohnen
dein Lieblingskaffee wird.



**JEDEN DONNERSTAG
UND FREITAG**



**EDEKA LAUF AN
DER PEGNITZ**



PETUNIA – CAFÉS ESPECIAIS

MIT SORGFALT GERÖSTET. MIT LEIDENSCHAFT GEHANDELT. MIT HERZ GENOSSEN.



Wenn dein Cappuccino zu Hause plötzlich besser schmeckt als im Lieblingscafé



Eine Siebträgermaschine ist schnell gekauft. Richtig guter Espresso ist eine andere Geschichte. Im Barista Basic Kurs von AROMA HOCH 3 zeigt Ferdinand Brand, wie aus ersten Versuchen richtig guter Kaffee wird. Der Espresso läuft langsam und cremig in die Tasse. Die Milch glänzt im Kännchen. Beim Eingießen zeichnet sich tatsächlich ein kleines Herz ab. Ein Schluck.

Und dann dieser Gedanke.
Verdammt. Der schmeckt besser als in meinem Lieblingscafé.

Wer zum ersten Mal vor einer Siebträgermaschine steht, merkt schnell, dass guter Espresso nicht einfach

auf Knopfdruck entsteht. Mal läuft er zu schnell, mal zu langsam. Mal schmeckt er sauer, bitter oder einfach nicht so, wie man es sich vorgestellt hat. Genau hier setzt der Barista Basic Kurs an.

Ein kleiner Dreh macht den Unterschied.

Bei Ferdinand wird nicht nur zugeschaut. Die Teilnehmer stehen selbst an Mühle und Maschine. Mahlen. Tampen. Einspannen. Probieren. Läuft der Espresso zu schnell, wird der Mahlgrad verändert. Dann geht es von vorne los. Plötzlich schmeckt dieselbe Bohne völlig anders. Aus komplizierter Technik wird ein Aha-Moment. Man dreht nicht mehr auf gut Glück an der Mühle, sondern beginnt zu verstehen, was später in der Tasse passiert.



Noch keinen Siebträger? Umso spannender.

Home Barista ist längst zum Lebensgefühl geworden. Frische Bohnen mahlen, Espresso beziehen, Milch aufschäumen und am Wochenende Cappuccino für Freunde machen.

Doch bevor eine Siebträgermaschine dort einzieht, lohnt sich eine andere Frage.

Macht mir das eigentlich Spaß?

Im Kurs lässt sich genau das ausprobieren. Ohne eigene Maschine und ohne Vorkenntnisse. Wer bereits einen Siebträger besitzt, lernt, mehr aus Maschine, Mühle und Bohne herauszuholen.

Angefangen hat alles mit Filterkaffee.

Fabian Brand, Ferdinand Brand und Markus Stengel gründeten vor fünf Jahren ihre Rösterei im Fränkischen Seenland. Als Filterkaffeeliebhaber rösteten sie ihre ersten Bohnen mit einem selbst gebauten 250-Gramm-Handröster in einer Traktorgarage in Obererlbach.

Aus Neugier wurde Leidenschaft. Aus der Traktorgarage wurde eine Rösterei. Der Siebträger kam erst später.

Jeder fängt irgendwann an.

Und dann kommt das erste Herz.

Nach Espresso und Mühle geht es an die Milch. Die Dampfpflanze zischt, das Kännchen wird warm und Ferdinand zeigt, wie cremiger Milchschaum entsteht. Vielleicht wird das erste Herz noch etwas schief. Egal. Denn plötzlich hältst du einen Cappuccino in der Hand, den du vom Mahlgrad bis zum Milchschaum selbst gemacht hast.

Und genau darum geht es in diesen drei Stunden.

Nicht darum, danach Barista-Profi zu sein. Sondern morgens vor deinem Siebträger zu stehen, zu wissen, was du tust, und dich auf das zu freuen, was gleich in der Tasse landet.

Bis dein Lieblingscafé irgendwann echte Konkurrenz bekommt.

BARISTA BASIC KURS

Drei Stunden mit Ferdinand Brand bei AROMA HOCH 3 im Fränkischen Seenland. Maximal sechs Teilnehmer. Für Einsteiger mit oder ohne eigenen Siebträger.

Mehr Infos unter www.aromahoch3.de/products/baristakurs



ERST DER DUFT. DANN DIE TÜTE.

Schaurösterei im Fränkischen Seenland



HIER FING ALLES AN.

Angefangen hat alles in einer Traktorgarage.

Mit einem selbstgebauten 250-Gramm-Handröster und ziemlich viel Neugier.

Heute kannst du bei uns erleben, was daraus geworden ist.

- Rösten live erleben
- Frische Bohnen probieren
- Baristakurse entdecken

KOMM EINFACH VORBEI.

Samstags von 10 bis 15 Uhr



RÖSTEREI ENTDECKEN →



Hauptstraße 69 · 91729 Obererlbach

KAFFEE IM GEPÄCK

Hochwertige Kaffeeausrüstung für unterwegs

Der erste Kaffee des Tages schmeckt draußen oft besonders gut: vor dem Camper, im Zugabteil oder vor dem Zelt. Wer dabei nicht auf frisch gemahlene Bohnen und eine aromatische Tasse verzichten möchte, findet heute eine erstaunliche Auswahl an Reiseausrüstung. Die richtige Wahl hängt allerdings weniger vom einzelnen Produkt als vom Reiseszenario ab: Wie viel Platz ist im Gepäck? Wie robust muss das Zubehör sein? Und wie viel Zeit darf die Zubereitung unterwegs beanspruchen?

Text Bianca Hofmann

Fotos Hydro Flesk, Trangia



MORNING RITUAL >>>

Tagesausflug oder Pendeln: leicht und unkompliziert

Für kurze Wege zählt vor allem Einfachheit. Eine kompakte Handmühle mit klappbarer Kurbel, ein leichter Kunststofffilter und eine isolierte Edelstahlkanne oder Thermosflasche bilden ein zuverlässiges Trio. Kunststoff ist praktisch unzerbrechlich, wenige Einzelteile verhindern Suchaktionen im Rucksack. Bei der Mühle lohnt sich ein Stahlmahlwerk: Es ist langlebig und steckt regelmäßige Einsätze besser weg als empfindlichere Varianten. Wer morgens schnell zur eigenen Tasse kommen möchte, kann auch auf eine „French Press to go“ oder Travel Press setzen. Das Wasser muss zwar separat erhitzt werden, dafür ist die Zubereitung unkompliziert und das Gerät meist handlich und preisgünstig.



Genussmoment 25

Grafik: Luz - stock.adobe.com



Albert Götlicher
Götlicher Whisky & Spirituosen
Handel & Whisky-Verkostungen
Fichtenweg 16
91710 Gunzenhausen
0157/512 06 224
ag@goettlicherwhisky.com

**JETZT WHISKY-TASTINGS
BUCHEN!**



DEIN OUTDOORLADEN IN LAUF

**Dein Spezialist fürs Wandern,
Klettern & den Bergsport.**

Ausrüstung entdecken. Draußen erleben.

Draußen beginnt der schönste Genussmoment.

Entdecke beim **Skandinavien** hochwertige Ausrüstung für unterwegs – von kompakten **Wacaco-Espressomaschinen** und dem **AeroPress Coffee Maker Go** über robuste **Hydro Flask-Trinkflaschen** bis hin zu zuverlässigen **Trangia-Kochern** und praktischem Outdoor-Zubehör.



**DER
SKANDINAVIER
LAUF**

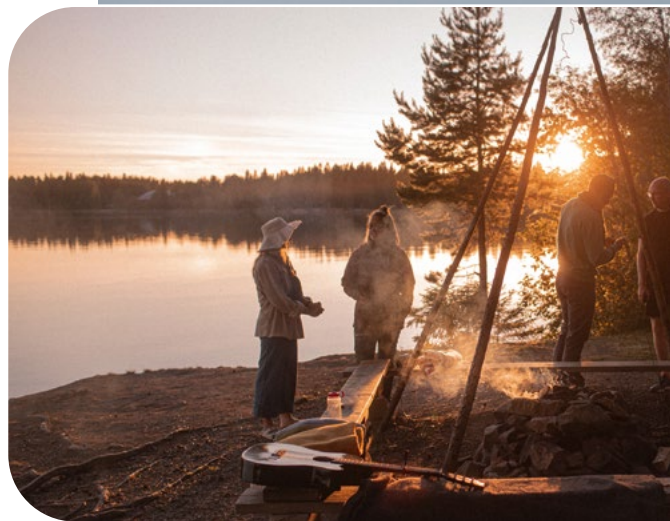
Öffnungszeiten:
Di–Fr: 10–18 Uhr, Do: 10–19 Uhr, Sa: 10–14 Uhr

Der Skandinavien
Altdorfer Str. 1–3
91207 Lauf a. d. Pegnitz
Tel.: 09123 8096499
info@derskandinavien-lauf.de
www.derskandinavien-lauf.de

Camping und Vanlife: robust statt filigran

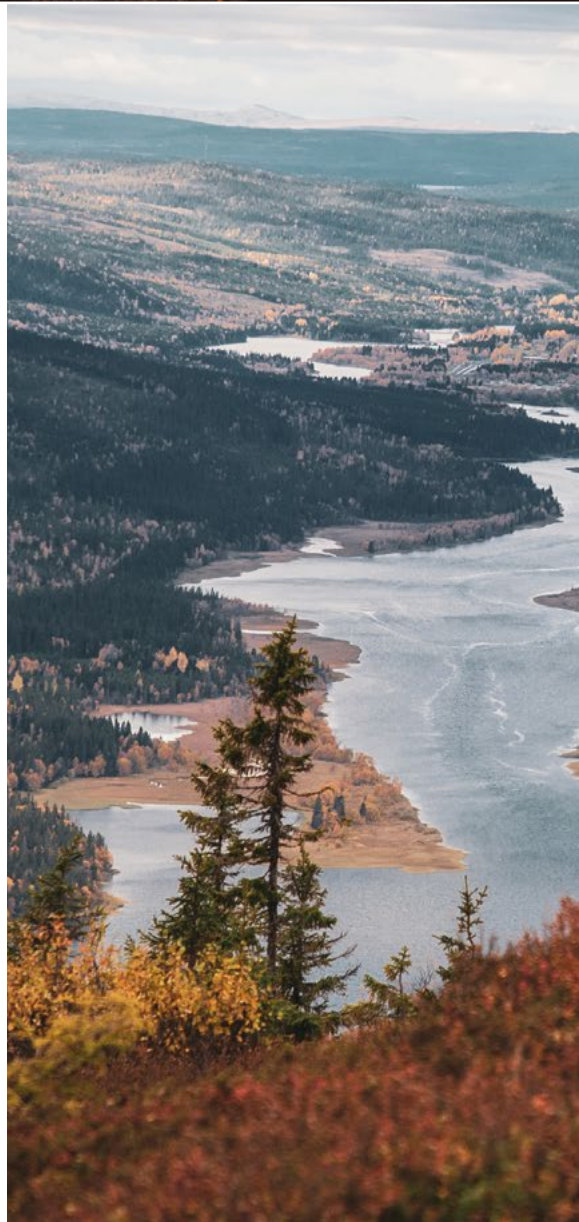
Beim Camping darf die Ausrüstung etwas größer und robuster sein. Wer ohnehin ein Kochsystem wie Trangia dabei hat, kann dessen Kessel und Kocher auch für die Kaffeezubereitung nutzen. Ergänzt um eine kompakte Handmühle und einen Kunststoff- oder Edelstahlfilter ist damit alles Nötige vorhanden.

Papierfilter bleiben am besten in einem flachen, wasserdichten Zip-Beutel. Eine kleine Bürste reicht für die Reinigung unterwegs meist aus. Für die Kanne eignen sich Edelstahl oder Kunststoff besser als Glas, da diese Materialien bruchsicherer und leichter zu transportieren sind.



Flugreise: jedes Gramm zählt

Bei Flugreisen mit wenig Gepäck sind schmale Reisemühlen, faltbare Silikonfilter und kleine oder zusammenfaltbare Kannen eine gute Wahl. Eine hochwertige Reisemühle sollte ein präzises Stahlmahlwerk, Kugellager und ein Gehäuse aus Aluminium oder Edelstahl besitzen. Eine abnehmbare oder klappbare Kurbel spart Platz. Für ein bis zwei Tassen



reichen meist 20 bis 30 Gramm Bohnen. Sehr leichte Mühlen sind angenehm zu transportieren; wer sie häufig nutzt, profitiert jedoch oft von etwas mehr Gewicht und Stabilität.

Filterfrage: Papier, Metall oder Stoff?

Papierfilter liefern eine besonders klare Tasse, sind leicht und brauchen lediglich Nachschub. Metallfilter lassen sich wiederverwenden und erzeugen durch mehr Öle und feine Partikel einen kräftigeren Kaffee. Stofffilter sind geschmacklich ein guter Mittelweg, müssen unterwegs aber sorgfältig gereinigt und getrocknet werden.

Für die meisten Reisen ist ein ausgewogenes Set ideal: kompakte Handmühle mit Stahlmahlwerk, Kunststoff- oder Edelstahlfilter, Edelstahlkanne oder Thermosflasche, 20 bis 30 Papierfilter im flachen Zip-Beutel und eine kleine Reinigungsbürste. Wer beim Camping ohnehin ein Kochsystem dabei hat, kann Kessel und Kocher gleichzeitig für die Kaffeezubereitung nutzen und spart so zusätzliches Equipment. Verstaute in einem gepolsterten Beutel oder Hartschalenetui ist die Kaffeeausrüstung robust, langlebig und bereit für den nächsten Aufbruch – vom Wochenendtrip bis zur großen Reise.

Und wie funktioniert es ganz praktisch? Schau dir dieses Video von Travel und Trek an:



Fotos: Hydro Flesk, Trangia / Grafiken: Luz, Comauthor – stock.adobe.com



travel & trek

OUTDOOR EQUIPMENT



Wandern, Klettern, Hochtouren,
Fernreisen, Backpacking, Radreisen,
Regenjacken, Wanderschuhe, Isomatten,
Karabiner, Fahrradrucksäcke, Kocher,
Sandalen, Schlafsäcke, Campingartikel,
Kletterschuhe, Softshell, Merino-
bekleidung, Höhenmesser, Helme,
Eispickel, Klettergurte, ...und vieles mehr.
Unser Team freut sich auf dich.



www.travelundtrek.de

TRAVEL & TREK NÜRNBERG
Josephsplatz 18 | 90403 Nürnberg
TRAVEL & TREK FÜRTH
Friedrichstrasse 4 | 90762 Fürth

A close-up photograph of a coffee machine's spout pouring a stream of dark espresso into a small, light-colored ceramic cup. The cup is placed on a black digital scale, which shows a weight of 0.15. The background is blurred, showing a wooden surface and other coffee-making equipment. The overall lighting is warm and focused on the coffee stream.

Der Weg zum perfekten Kaffee beginnt lange vor dem ersten Schluck in der Tasse. Bei der Röstereinführung öffnen sich die Türen zu den heiligen Hallen der Rösttrommel. Hier erfahren Besucher hautnah, wie aus unscheinbaren, grünstichigen Rohbohnen echte Aromenwunder werden. Erfahrene Röster führen Schritt für Schritt durch das traditionelle Trommelröstverfahren. Dabei wird schnell klar: Kaffee ist Handwerk, Präzision und Wissenschaft zugleich. Während die Bohnen in der massiven Trommel rotieren, erklären die Experten die kritischen Phasen des Röstpro-

zesses – vom ersten Gelbwerden der Bohnen über den berühmten First Crack bis hin zur exakten Steuerung des Temperaturprofils, das die gewünschten Fruchtsäuren und Schokoladennoten perfekt ausbalanciert. Es ist ein Erlebnis für alle Sinne: Das Knistern der Bohnen, die Hitze des Röstofens und der stetige Wandel der Aromen in der Luft vermitteln ein völlig neues Verständnis für das Naturprodukt Kaffee.

Die Kunst des Cuppings: die Verkostung

Das Herzstück der Tour bildet die professionelle Kaffeeverkostung, das sogenannte Cupping. Was in der Weinwelt die Sommelier-Probe ist, ist im Specialty Coffee das strukturierte Schlürfen am Löffel. Unter professioneller Anleitung lernen die Teilnehmer, wie Kaffee-Einkäufer und Röstmeister Qualitäten bewerten. Verschiedene Varietäten und Aufbereitungsarten – von spritzig-floralen Äthiopiern über fruchtige Spezialitäten aus Kolumbien bis hin zu schokoladig-nussigen Espressomischungen – stehen nebeneinander zur Probe bereit.

Schlürfen erwünscht: Durch das kräftige Einsaugen verteilt sich der Kaffee feinstäubig über die gesamte Zunge, um die Nuancen von Säure, Körper, Süße und Nachgeschmack präzise wahrzunehmen. Plötzlich wird spürbar, wie drastisch Terroir, Anbauhöhe und Röstgrad den Geschmack prägen. Was eben noch schlicht „Kaffee“ war, offenbart ein Mosaik aus Bergamotte, reifer Kirsche oder dunkler Kakaobohne.

Ein Gewinn für jeden Genießer

Die Kaffeeschule Nürnberg schafft mit dieser Kombination aus transparentem Einblick und geführter Sensorik eine wunderbare Brücke zwischen Leidenschaft und Fachwissen. Ob Kaffee Liebhaber, Heim-Barista oder neugieriger Genussmensch: Nach diesem Seminar blickt – und schmeckt – man mit völlig neuen Augen auf das tägliche Lieblingsgetränk. Die Rösttrommel beweist einmal mehr, dass Kaffeekultur in Nürnberg auf höchstem Niveau gelebt wird.



KEIN SCHNICKSCHNACK. NUR VERDAMMT GUTER KAFFEE.

Wir machen es kurz: Saisonal handverlesene Ernten. Direkter Handel mit Farmern, die wir persönlich kennen. Und das unermüdliche Streben nach dem perfekten Röstprofil auf dem klassischen Trommelröster. Ob fruchtig-modern oder traditionell-schokoladig – in unseren Tüten landet nur, was uns selbst absolut begeistert. Handwerk aus Nürnberg, das man schmeckt. Ohne Kompromisse. Für deine Tasse.



RÖSTTROMMEL
KAFFEE RÖSTEREI

www.roesttrommel.de

Kaffee ohne Bohnen?

Ja, bitte.

*Von Getreide bis Lupine:
Kaffee-Alternativen
neu entdeckt*

Kaffee aus der Siebträgermaschine, Cappuccino mit kunstvoll verziertem Milchschaum, Bohnen aus unterschiedlichen Anbaugebieten: Die heutige Kaffee-kultur bietet eine Auswahl, die früher kaum vorstellbar gewesen wäre. „Früher gab es Bohnenkaffee oft nur am Sonntag – er war schlicht ein Luxusprodukt“, erinnert sich Erika Vogel, Inhaberin des Bio-Markts in Lauf. „Unter der Woche kamen ausschließlich Ersatzprodukte in die Tasse – alleine schon aus Kostengründen.“

Bekannt waren etwa Linde's Kaffee für den Handfilter oder etwas später der lösliche Caro-Kaffee. „Der schmeckte etwas süßlicher und kam deshalb auch bei den Kindern gut an“, schmunzelt sie. Heute geht es weniger ums Sparen als um Geschmack, Bekömmlichkeit und den Wunsch nach koffeinfreien Alternativen.

Gerade im Biohandel ist die Auswahl groß: „Wir haben insgesamt 15 Sorten Getreidekaffeevariationen im Angebot. Zwölf davon sind Instantkaffees – die sind besonders beliebt, weil sie so praktisch sind und sich schnell zubereiten lassen – zu Hause ebenso wie im Büro“, erklärt Vogel. Drei weitere Sorten sind dann Filterersatzkaffees, die auch in jeder Kaffeemaschine verwendet werden können. „Einfacher und ergiebiger ist die Nutzung der sogenannten French Press – Kaffeersatz einfüllen und einfach mit heißem Wasser aufgießen – fertig“, erklärt Vogel. Grundlagen für Getreidekaffees sind in der Regel Gerste, Roggen oder Dinkel. Wie bei Kaffeebohnen auch entstehen die typischen Aromen erst durch das sogenannte Mälzen (siehe Infokasten) – womit sich auch der Begriff „Malzkaffee“ erklärt. Bei einigen Sorten kommen weitere Anteile wie Feigen, Eicheln und Zichorie dazu, die für das fruchtige bzw. auch bittere Aroma sorgen.

Erika Vogels Tipp: Kaffeegewürze

Für zusätzliche geschmackliche Akzente und gute Verträglichkeit sorgen Kaffeegewürze. Diese Gewürzmischungen kommen mit Kardamom, Nelke, Pfeffer und Co. daher und schmecken sowohl mit Bohnen- als auch mit Getreidekaffee.

Lupine kommt dem Bohnenkaffee am nächsten

„Lupinenkaffee ist die neueste Errungenschaft im Kaffeesegment, die dem klassischen Kaffee aus Bohnen geschmacklich am nächsten kommt“, hat Erika Vogel als Tipp parat. Verwendet werden die Samen der blauen Süßlupine. Lupinenkaffee punktet aber nicht nur mit gutem Geschmack, denn die Hülsenfrucht lässt sich auch sehr gut hierzulande anbauen – damit entfallen schon mal lange Transportwege. Weiterhin gelten Lupinen als echte Bodenverbesserer: Mithilfe von Knöllchenbakterien binden sie Stickstoff im Boden und werden deshalb unter anderem als Zwischenkultur und Gründüngung angebaut.

Die POWER Hummel ist eine echte Kaffeealternative: Bio-Apfelessig, Honig, Kräuter und Chili beleben den Tag. Mit Wasser verdünnen, genießen und koffeinfrei neue Energie tanken – natürlich, würzig und erfrischend.



Übrigens: Wer nicht komplett auf einen Wachmacher verzichten möchte, findet Getreidekaffee auch in Kombination mit Guarana: Die südamerikanische Pflanze enthält reichlich Koffein, das zwar länger anhaltend, in der Wirkung aber sanfter wahrgenommen wird. Auch Mischungen mit Kakao sind erhältlich. Und was trinkt die Bio-Pionierin und zweite Bürgermeisterin am liebsten zum Frühstück? „Bohnenkaffee vertrage ich morgens nicht besonders gut“, verrät Erika Vogel. Beim Frühstück bleibt sie deshalb meist bei Kräutertee. Am Nachmittag, etwa nach dem Mittagessen oder als Begleitung zum Kuchen, greift sie dann aber gerne zu Getreidekaffee. Und gelegentlich darf es aber auch mal ein Espresso macchiato sein.

Michaela Hummel

Gutschein für eine
Tasse Lupinenkaffee.

Gültig vom 01.
bis 31. Oktober
2026



Koffeinfreier Kaffeegenuss – Genuss mit Vielfalt

BiōMarkt
Vogel

Simonshofer Str. 5,
91207 Lauf a. d. Pegnitz
www.dein-biomarkt.de

BIO ESSIG

SAURER GENUSS



AUS FRANKEN
eZZich

eZZich Essigmanufaktur

Rotella & Rotella GbR | Ketteldorfer Straße 2
91580 Petersaurach-Großhaslach

eZZich.de



Drei Grundregeln beim Wechsel der Kaffeesorte – und warum eine Küchenwaage hilft

Der Wechsel zu Hause auf eine neue Kaffeesorte muss weder mühselig noch kompliziert sein. Man braucht lediglich die Mühle, eine normale Küchenwaage und ein wenig Aufmerksamkeit. Wer drei Grundregeln beachtet, findet schnell wieder zum passenden Mahlgrad.

Erstens: Die bisherige Einstellung sollte man sich merken – ebenso, welchen Kaffee man zuletzt verwendet hat. Zweitens: Der Röstgrad ist entscheidend. Heller geröstete Bohnen benötigen meist einen feineren Mahlgrad, dunklere Bohnen einen gröberen. Drittens: Auch der Robusta-Anteil spielt eine Rolle: Bei weniger Robusta wird in der Regel etwas feiner, bei einem höheren Anteil etwas gröber gemahlen.

Mit diesem Wissen lassen sich Fehlmahlungen von Anfang an minimieren. Wichtig ist außerdem: Eine Änderung des Mahlgrads verändert automatisch die Menge des gemahlenen Kaffees. Deshalb sollte man anschließend mit der Küchenwaage prüfen, ob die gewünschte Menge im Sieb gelandet ist und evtl. etwas dazu mahlen oder wegnehmen. Sonst schmeckt der neue Kaffee womöglich zu dünn oder zu stark – nicht, weil die Bohnen schlecht sind, sondern weil das Verhältnis nicht stimmt.

Markus Gaibl



Zu grob

Unter 20-25 Sek.
Geschmack:
Sauer, dünn

Optimal

Unter 25-35 Sek.
Geschmack:
Ausgewogen, vollmundig

Zu fein

Über 35 Sek.
Geschmack:
Bitter, holzig



Tipp: Feiner mahlen

✓ Perfekt!

Tipp: Gröber mahlen

Mögliche Fehlerquellen

Bitterer Geschmack:

zu hohe Brühtemperatur, Bohnen zu fein gemahlen, Wasser zu lange durchgelaufen, zu viel Kaffeemehl

Saurer Geschmack:

zu saures Wasser, zu niedrige Brühtemperatur, Bohnen zu grob gemahlen, zu kurze Durchlaufzeit

Fremdgeschmack:

schlechte Bohnenqualität, Bohnen überlagert, falsche Kaffeesorte

Zu wenig Aroma:

zu wenig Kaffeemehl, Kaffee zu alt, Bohnen zu grob gemahlen, zu viel Wasser

Zu wenig Crema:

Bohnen zu grob gemahlen, Kaffee zu alt, Tasse oder Maschine verunreinigt

Crema zu dunkel:

Bohnen zu fein gemahlen oder zu stark geröstet, Brühtemperatur zu hoch

Crema zu hell:

Bohnen zu alt oder zu grob gemahlen, Brühtemperatur zu niedrig

KAFFEEWERKSTATT KUCHA



REGIONAL



TRANSPARENT



BIO





Tiramisu-Chia-Pudding

Rezept für 2 Personen

Ein Pudding, der nicht süß ist und dazu noch lecker. Er lässt sich ideal am Vorabend vorbereiten und ist somit perfekt für Meal-Prepp und ein schnelles Frühstück to go.

Zutaten:

90 g Chiasamen, 320 ml Milch
 (z. B. Mandelmilch oder
 laktosefreie Milch nach Wahl),
 1 starker Espresso, etwas
 abgekühlter Kaffee oder
 angerührter Instantkaffee,
 2 EL Ahornsirup oder Süße
 nach Wahl, 1/2 TL Vanilleextrakt,
 200 g Joghurt oder Skyr für
 den Pudding

Topping frei nach deiner Wahl:

Joghurt oder Skyr als
 einzelne Schicht,
 1 TL Kakaopulver zum Bestäuben,
 Handvoll Früchte oder Beeren

Zubereitung:

1. Chiasamen, Milch, Kaffee, Ahornsirup, Vanilleextrakt und 200 g Skyr in einer Schüssel gründlich verrühren, bis sich alles gut verbunden hat.
2. Die Mischung mindestens zwei Stunden quellen lassen, dabei zwischendurch einmal umrühren, damit sich die Chiasamen gleichmäßig verteilen und keine Klümpchen entstehen.
3. Den Chia-Pudding auf zwei Gläser oder Schälchen verteilen und mit dem restlichen Joghurt oder Skyr als cremiges Topping abschließen.
4. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und nach Wunsch mit Früchten dekorieren.

Anzeige



MEINE KLEINE AUSZEIT:

Kaffee, Mode und Lebensfreude

Im Alltag ist immer viel los. Deshalb finde ich es wichtig, sich bewusst kleine Momente zu gönnen – mit einem guten Kaffee, einer leckeren Kleinigkeit oder einem schönen Kleidungsstück, in dem man sich wohlfühlt.

Genau diese Verbindung möchte ich mit OPIUM Stil in Zabo schaffen. Bei mir können die Gäste in Ruhe Kaffee genießen, kleine Köstlichkeiten entdecken und sich von Mode inspirieren lassen. Für mich gehört das alles zusammen: Genuss, Stil und die Zeit, die man sich selbst schenkt.

Mode ist für mich nicht nur Kleidung. Sie kann zeigen, wer wir sind, unsere Stimmung unter-

Espresso Martini

Dies ist die geläufigste Version eines Espresso Martini und ähnelt dem, was man in den meisten Bars serviert bekommt.

Drink für ein kleines Martiniglas

70 ml (4½ EL) Wodka, im Gefrierschrank gelagert

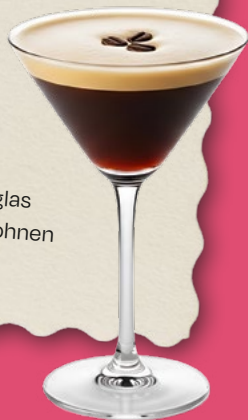
1 doppelter Espresso (45 ml oder 3 EL)

30 ml Kaffeelikör, Eiswürfel

3 ganze Kaffeebohnen zum Garnieren

Zubereitung:

Die flüssigen Zutaten zusammen mit den Eiswürfeln in einen Cocktailshaker geben und kräftig schütteln. In ein eiskaltes Martiniglas abseihen. Sofort mit drei Kaffeebohnen garnieren und servieren.



Fotos und Grafik: VolumeThings, Felipe Lopes, PNGera - stockadobe.com



streichen und uns ein gutes Gefühl geben. Ein neues Lieblingsstück, eine besondere Farbe oder ein angenehmer Stoff können den Tag verändern. Dabei muss es nicht immer ein großer Anlass sein. Wir dürfen uns auch im Alltag schön anziehen – einfach für uns selbst.

Solche Erlebnisse kann man auch mit nach Hause nehmen. Mein Tipp: das Lieblingsoutfit anziehen, Kaffee oder Tee bewusst zubereiten, das Handy zur Seite legen und sich einen Moment Ruhe gönnen. Vielleicht mit Musik, einem Buch oder einer kleinen Köstlichkeit. So wird aus einer kurzen Pause eine persönliche Auszeit.

@franziska_anti_opium

Fotos: VNP



Die leckerste Art,
unsere Heimat zu
bewahren!

ERKENNEN UND
WERTSCHÄTZEN

LANDESTYPISCHE
PRODUKTE

HEIMAT GENIEßEN
UND SCHÜTZEN

KURZE WEGE,
FRISCHE LEBENSMITTEL

DER QUALITÄT VERPFLICHTET

www.heimat-aufm-teller.de



Deine kleine Auszeit in Zabo

Kaffee • Kuchen • belegte Brezen • Mode
Genießen. Entdecken. Verweilen.

Zerzabelshofer Hauptstraße 27 • 90480 Nürnberg
Insta: [franziska_anti_opium](https://www.instagram.com/franziska_anti_opium) • Tel: 0152 0568 79 78

LUST AUF GENUSS?

HEIMAT GUTSCHEIN FÜR DAS NÜRNBERGER LAND

Verschenken Sie Genussmomente
im Kreditkartenformat!

Weitere Infos unter:

www.heimatgutschein.com



 Sparkasse
Nürnberg

Gefördert durch



Bayerisches Staatsministerium für
Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie

nürnberger  land

MEDIEN  VERBUND
NÜRNBERGER LAND

Pegnitz-Zeitung 09123/175150

Hersbrucker Zeitung 09151/73070

Der Bote Feucht 09128/70720 • Altdorf 09187/5128