



/SONDERAUSGABE/

KAFFEERÖSTEREI MAHOU:

//Hier wird Kaffee in traditioneller Handarbeit geröstet.
Kaffee in Holzfässern gelagert und nach Bedarf abgepackt.//

In über acht Holzfässern lagert die Kaffeerösterei Mahou nahe des Köln/Bonner Flughafens verschiedene frisch geröstete Kaffeebohnen. Im sogenannten traditionellen Trommelröstverfahren werden die grünen Bohnen in 20 Minuten geröstet und stets frisch aus dem Holzfass verpackt. Als umweltfreundlichere Variante zur Kaffeetüte bietet die Kaffeerösterei Mahou außerdem noch Apothekenflaschen gegen Pfand an, die immer wieder frisch gefüllt werden können. Neben den festen Mischungen No.1, No.2, No.3

und No. 7, sowie dem saisonalen Herbstkaffee „Black Label“ (ab Oktober jeden Jahres erhältlich), kann jeder Kunde ganz nach individuellem Geschmack seine eigene Mischung zusammenstellen.

Öffnungszeiten: Mo-Fr 9-17 Uhr, sowie Sa 9-13 Uhr | Heidestr. 8, 51147 Köln | Wer gern nachlesen möchte, was in der Kaffeerösterei passiert, kann dies gern auf blog.mahou-coffeehouse.com tun oder uns unter info@mahou-coffeehouse.com kontaktieren.





No.1- Nach Hause kommen

Die erste Mischung, die vor der Eröffnung der Kaffeerösterei Mahou in 2012 „erfunden“ wurde. Eine milde, weiche und schokoladige Mischung, die aus einer Arabica Bohne, dem Brasil Santos und einer Robusta Bohne, dem Malangsari aus Indonesien, besteht.

Beschreibung:

Ankommen. Nach Hause kommen. Am Anfang stehst Du, No.1. Schmeckst nach dem, was zu Hause ausmacht: Weich, warm, mild, ein bisschen nussig, ein bisschen nach Bitterschokolade. Nach dem Platz, den wir gesucht haben. Nach dem Platz, den wir gefunden haben. Nach dem Zauber des Anfangs. Tasse für Tasse. Sorgfältig haben wir Bohnen für Dich ausgewählt. Brasil Santos, die Bohne, die uns schon unser ganzes Kaffeeleben begleitet und die wir immer wieder herauschmecken würden. Malangsari für das kleine Quentchen Würze, das gute Mischungen ausmacht. Hier sind wir, No.1. Angekommen. Zu Hause.



No. 2 - Hallo Sonnenschein!

Unsere goldene Mitte. Eine 50:50 Mischung, die jeder als Kaffee, Cappuccino oder auch als Latte Macchiato immer 100 % rausschmeckt.

Beschreibung:

Kräftig, wie die Sonne an einem Sommermorgen, an dem Du den Nachttau noch am Fenster sehen kannst. Und schon gleichzeitig erahnst, wie sehr sie Dich am Tag wärmen wird. So wärmt auch unsere No.2. Vor allem die Seele. Jedes Mal, wenn wir ihn bei uns in der Rösterei ausschenken. Jedes Mal, wenn er zu Hause aufgebrüht wird. Jedes Mal, wenn wir genau eines so sehr brauchen: Ein bisschen mehr Wärme. Ein Quentchen Sonnenschein. Etwas mehr von der goldenen Mitte.



No.3 - Entspannt genießen.

Manchmal bedarf es besonderer Umstände, um Dinge schätzen zu lernen. Du bist so eine, No.3. Ist entkoffeinierter Kaffee wirklich Kaffee? Sollte es da nicht lieber eine Tasse Tee als Ersatz geben? Dachten wir. Aber die Antwort lautet:-Nein. Nussig, schmeckst Du, No.3. Entspannst Puls, Blutdruck und das Herz - und bist dennoch aufregend. Denn Dein Geschmack steht den anderen Bohnen in nichts nach. Wir hängen an Dir, hast Dich vom Underdog zum Liebling entwickelt. Und wir haben etwas gelernt: Guter Kaffee braucht nicht unbedingt Koffein.



Black Label

Unsere Mischung für den Herbst.
Ab Oktober jeden Jahres erhältlich und limitiert.

Die Tage werden kürzer, es riecht nach Feuerholz und die Sonne taucht die tanzenden Blätter in goldenes Licht. Zeit, sich vom Spätsommer zu verabschieden. Zeit für guten Kaffee. Wir lieben den Herbst und möchten diese Jahreszeit besonders feiern. Die endlos langen Spaziergänge zwischen rot und gelb gefärbten Blättern, das Kastaniensammeln an einem nebligen Sonntagmorgen und das nach Hause kommen danach. Denn dort wartet dann ein frisch gebrühter Kaffee: Kräftig, rauchig, herb. Black Label.



No.7 - Vorstadtkaffee

Die Idee zu dieser Mischung kam bei Spaziergängen durch die Straßen von Köln-Wahn, dort wo die Kaffeerösterei beheimatet ist. Zwei Arabicabohnen, einmal der Brasil Santos und der Malabar moonsoned washed beinhaltet der Vorstadtkaffee.

Beschreibung:

Ein Kaffee für die Alteingesessenen, die Zugezogenen, für die, die schon lange nicht mehr im Ort wohnen, aber trotzdem hier zu Hause sind.

Vielleicht gibt es größere Orte. Vielleicht noblere. Aber das hier ist mein zu Hause. Schneeglöckchen am Wegesrand im Winter, Pfingstrosen im Frühjahr, Gewitter im Sommer, gelb gefärbte Blätter im Herbst. Mit dem Hund spazieren, Kinderlachen auf dem Spielplatz, Vorgärten so sorgfältig gepflegt, dass es ein Gärtner nicht besser machen könnte. Des nachts lärmt die Autobahn und die Turbinen der Flugzeuge heulen auf. Aber das stört mich nicht. Es lässt mich in meinem sicheren Hafen von der großen weiten Welt träumen. In Deinen Straßen finde ich Ruhe, Vorstadt. An manchen Ecken siehst Du aus wie Stadt, an anderen sieht man das kleine Dorf, was Du einmal warst. Gewachsen bist Du mit den Jahren. Machst Platz für Neues und bist doch die Alte.

AUFGEPASST:
//Geänderte Öffnungszeiten//
Seit Januar haben wir
Samstags von 9-13 Uhr geöffnet.

Mehr über die Rösterei lesen?
blog.mahou-coffeehouse.com

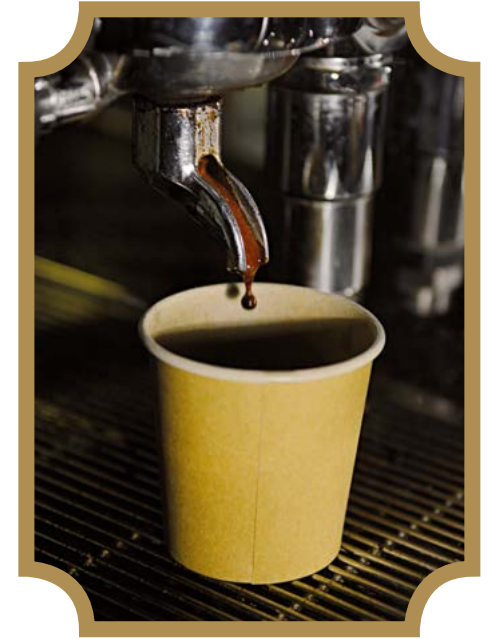


K A F F E E R A D

/Auf den meisten Sa Cova Veranstaltungen, insbesondere der „Kölschen Weihnacht“, verkauft die Kaffeerösterei Mahou frisch gerösteten und frisch gebrühten Kaffee am selbstgebauten Kaffeerad. Übrigens: Es ist auch für jede Privat- oder Firmenveranstaltung buchbar! Termine für 2018 sind jetzt noch frei./

Das Kaffeerad ist nicht nur mobil und damit praktisch, als Fahrrad steht es auch für Langsamkeit und Achtsamkeit. Kurzum für Entschleunigung. Und das passt wunderbar zu der Art von Kaffee, wie sie die Kaffeerösterei Mahou röstet und aufbrüht. Jens Hermann, nicht nur Kaffeeröster, sondern auch kreativer Tüftler, hat insgesamt zwei Kaffeeräder gebaut. Eine große und eine kleine Variante und wird nicht müde immer weiter daran zu feilen. „Ich mag es, wenn Dinge praktisch auf- und abgebaut werden können.“, sagt er. „Die Faszination für die praktischen Dinge haben wir beim zweiten, kleineren Rad noch mehr umgesetzt.“ Bis ins Detail sind die Dinge zusammen faltbar oder klappbar, dabei verliert das Kaffeerad nichts von seinem Charme. Saisonale Dekoration und der Geruch von frisch gebrühtem Kaffee schaffen eine heimelige Atmosphäre. „Wir versuchen das Rad immer mehr an unsere kleine Rösterei anzupassen. Von der Philosophie her klappt das ganz gut, letztes Jahr haben wir am Äußeren gearbeitet.

So dass Rösterei und Rad wirklich eine Einheit bilden.“, so Jens Hermann weiter. Auf über 30 Hochzeiten und Firmenfeiern war das Rad in 2017 in Köln und Umgebung unterwegs um Gäste mit Kaffee zu versorgen. „Wir können nur begrenzt Termine annehmen, da wir ein kleines Team sind.“, sagt Jens Hermann. Für 2018 sind jetzt noch Termine buchbar. Wie immer kommt das Kaffeerad am Ende des Jahres bei der „Kölschen Weihnacht“ auf dem Eltzhof zum Einsatz. „Seit über 10 Jahren machen wir das nun. Es ist eine Art von „nach Hause kommen“ geworden“, sagt Jens Hermann stellvertretend für das gesamte Mahou Team.



KAFFEEERAD MIETEN? Gern erstellen wir ein Angebot für Hochzeitsfeiern, Geburtstage, Firmenfeiern. Wir sind super mobil einsetzbar, benötigen nur einen Stromanschluss. Freie Termine für die Saison 2018 sind noch verfügbar!