



Caffè Stivale: Shizuku

Wenn Sie Cold Brew Kaffee mögen, ist das neue Angebot von Caffè Stivale genau das Richtige für Sie: »Shizuku« - das japanische Wort für Tropfen - bringt die Wirkungsweise eines Slow Drip Brewers auf den Punkt: Sie geben frisch gemahlenes Pulver in das Edelstahlsieb und kaltes Wasser in den oberen Glasbehälter und lassen den Kaffee dann in ein bis zwei Stunden langsam in die Kanne tropfen. In der Zwischenzeit können Sie entspannen, beim »Shizuku«-Anblick des stetigen Tropfens meditieren oder sich noch einmal ins Homeoffice begeben. Die richtigen Geräte, den passenden Kaffee und das fertige Getränk finden Sie natürlich im Caffè Stivale.



Caffè Stivale
Augustinerstrasse 46
Tel. 2147212
www.caffestivale.de
Facebook: Caffè

[Caffè Stivale: Wir feiern Geburtstag](#)



Caffè Stivale: Wir feiern Geburtstag

Am 27. und 28. März 2020 feiert das Caffè Stivale in der Augustinerstraße seinen 5. Geburtstag. Gemeinsam mit ihrem Team hat sich Katharina Stiefel ein paar nette Überraschungen ausgedacht. Das Caffè erfreut sich einer großen Stammkundschaft, aber auch Touristen schätzen den leckeren Espresso und den Cappuccino – der mit einer Bio-Frischmilch und Latte Art gegossen wird. Ein Besuch lohnt sich zu jeder Jahreszeit – die saisonalen Kaffeespezialitäten bieten immer wieder ein neues Geschmackserlebnis.

Daneben gibt es »im Stivale« auch ein ausgesuchtes Angebot an Artikeln »rund um die Bohne«.



Caffè Stivale
Augustinerstrasse 46
Tel. 2147212

www.caffestivale.de

Facebook: Caffè



Müller Kaffeerösterei: Glühwein #fusion mit Kaffee

Kaffee in Wein und Bier - geht das? Die Kaffeerösterei Müller sagt »Ja!« und hat ihr Angebot um #fusion erweitert - einen rheinhessischen Glühwein, der mit Cold Brew und

winterlichen Gewürzen veredelt ist. Für Bierfreunde hat das Team in Zusammenarbeit mit der Kuehn-Kunz-Rosen Brauerei ein Stout Beer entwickelt, das 3% äthiopischen Cold Brew der Kaffeerösterei enthält.

Ab sofort sind diese zwei neuen Geschmackserlebnisse in der Kaffeebar (Graben 3), im Kaffeeladen (Fischtorstraße) und auch in der Rösterei in Bodenheim erhältlich.

Müller Kaffeerösterei

Graben 3

Fischtorstr. 7

www.mueller-kaffee.com



MÜLLER
KAFFEERÖSTEREI

[Müller Kaffeerösterei: Der Umwelt zuliebe unverpackt kaufen](#)



Caffè Stivale: »Walküre« - auf dem Tisch

Der festlich gedeckte Tisch wird um das hochwertige Kaffeegeschirr »Walküre« bereichert. Der deutsche Hersteller setzt außergewöhnliche Akzente mit Metallen. Die Tassen gibt es mit metallenen Henkeln oder die ganze Tasse ist mit Metallen umgeben. Das vielfach ausgezeichnete Design unterstützt noch den gehobenen Eindruck. Dazu passen die außergewöhnlichen Karlsbader Tassen und die Kaffeefilter, die ohne Papier auskommen. Einfach mal vorkommen, einen Espresso trinken und sich die bezaubernden Artikel ansehen.

Caffè Stivale
Augustinerstrasse 46
Tel. 2147212
www.caffestivale.de
Facebook: Caffè



[Caffè Stivale angesagt: Bio & Fair Trade](#)



Caffè Stivale angesagt: Bio & Fair Trade

Caffè Stivale hat sich von seinem bisherigen Wasserlieferanten getrennt. Stattdessen können Sie jetzt erfrischendes Vöslauer Wasser aus Österreich genießen – gefördert aus 660 Meter Tiefe.

Auch die Limonaden und Schorlen sind neu. Sie kommen von dem Berliner Bio-Getränkehersteller »Proviand«. Aus nichts weiter als frisch gepresstem Saft, einem Quäntchen Bio-Rohrzucker und reinem Wasser – ohne zusätzliche Aromen. Die Cola aus deren Portfolio ist Fairtrade.

Caffè Stivale – Ihr Genussort in der Augustinerstraße. Ein Ort zum Verweilen und Neues, Fairees zu genießen.

Caffè Stivale
Augustinerstrasse 46
Tel. 2147212
www.caffestivale.de
Facebook: Caffè



[Caffè Stivale: Caffè Spezialitäten](#)



Müller Kaffeerösterei: Der Umwelt zuliebe unverpackt kaufen

Nachhaltiger Kaffeegenuss bedeutet nicht nur biologisch angebauten und fair gehandelten Kaffee zu kaufen, sondern auch die Umwelt durch die Vermeidung von Verpackungsmüll zu schonen. Aus diesem Grund vertreiben wir unsere Kaffee- sowie Espressoröstungen am liebsten unverpackt. Hierfür bringen Sie gerne eigene Mehrwegbehälter mit oder können diese alternativ von uns erwerben.

Während in unserer Kaffeebar am Graben in der Mainzer Altstadt ausschließlich Bio und Fair Kaffees zur Auswahl stehen, bieten wir in unserer Rösterei in Bodenheim unser gesamtes Sortiment unverpackt an.

Machen Sie mit!

Müller Kaffeerösterei

Graben 3

Fischtorstr. 7 www.mueller-kaffee.com



MÜLLER
KAFFEERÖSTEREI

[Müller Kaffeerösterei: Nitro Coffee](#)



natürlich: Marktplatz der Frische

**»natürlich« - der Bioladen mit
angeschlossenem Bistro in der Neustadt
- hat umgebaut: Das Angebot wurde
vergrößert, die Präsentation noch weiter
verbessert und diverse Sonderaktionen
machen den Besuch in der Josefsstraße
noch attraktiver.**

Die Fassade des beliebten Bioladens »natürlich« in der Neustadt wurde in diesem Sommer renoviert, die Ware in noch besseres Licht gerückt und zwischen der großen Käsetheke und der Obst- und Gemüseabteilung gibt es jetzt einen kleinen Sitzbereich - den »Marktplatz der Frische«. Hier treffen wir uns mit den Marktleitern Mirko Krpiç und Thomas Meier, die uns ihr erweitertes Konzept vorstellen. Viele der Neuerungen gehen auf Wünsche und Vorschläge der Stammkunden zurück - so etwa die Verlängerung der Samstagsöffnungszeiten bis 18.00 Uhr. Auch mit der neuen Kosmetikabteilung reagierte man auf die wachsende Nachfrage.

Mehr als ein Geheimtipp ist nach wie vor der vegetarische Mittagstisch im Bistro. Der Suppenplan von Andreas Reidt, dem neuen Koch, kann von der Homepage (www.bioladen-natuerlich.de) runtergeladen werden: Montags darf man sich immer über eine »Überraschung« freuen. Es ist offensichtlich: Das Natürlich-Konzept geht auf: 27 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, davon rund die Hälfte mit Beeinträchtigungen, arbeiten jetzt hier in Mainz - ein zweites Geschäft befindet sich in Ingelheim.

Bio-Fankarte

Auch das ist neu: Ab sofort können Sie bei Natürlich mit der Bio-Fankarte bis zu 20% Rabatt auf ausgewählte »Fan-Artikel« erhalten. Der Hintergrund: Man möchte sich bei den treuen Stammkunden bedanken und ihnen etwas »zurückgeben«. Zur Einführung gewährt Natürlich zusätzlich bis Ende 2019 10% Rabatt auf alle Kosmetikprodukte! Zudem erhalten die Kunden die Möglichkeit, frühzeitig persönlich über Verkostungen und Events informiert zu werden. Weitere Informationen zur Karte sind via E-Mail oder direkt im Laden erhältlich.

Auch das bevorstehende Weihnachtsfest hat das Natürlich-Team im Focus: An Heiligabend ist bis 13:00 Uhr und an Silvester bis 14:00 Uhr geöffnet. Vorbestellungen, zum Beispiel für Brot, werden gerne vorab entgegengenommen. Bei den Festtagsbraten - natürlich in Bio-Freiland-Qualität - haben die Kunden die Auswahl aus einer Vielfalt von Geflügel, Kalb & Rind, Schwein, Rot- und Damwild, Lamm, Kaninchen und Forellen/Lachs. Hier sollte die Reservierung allerdings schon bis zum 8. Dezember vorliegen. Und wenn Sie noch ein Geschenk suchen: In der neuen Kosmetikabteilung finden Sie bestimmt das Passende.

| MDL

natürlich mainz

Josefsstraße 65 · 55118 Mainz

Tel. 06131 614976

natuerlich@gpe-mainz.de

Mo-Fr: 8-20 Uhr · Sa: 8-18 Uhr

natürlich ingelheim
Mainzer Straße 26
55218 Ingelheim am Rhein
Tel. 06132 5151540
natuerlich-ingelheim@gpe-mainz.de
Mo-Fr: 8-20 Uhr · Sa: 8-16 Uhr

www.bioladen-natuerlich.de



Lütte Wohnliebe: Dänische Bettwäsche aus Bio Baumwolle

Kürzlich eingetroffen: Dänische Bettwäsche von »TrueStuff« - aus Biobaumwolle. Das Design ist raffiniert, denn alle verwendeten Farben sind so aufeinander abgestimmt, dass die unterschiedlichsten Muster frei kombinierbar sind.

Zudem sind alle europäischen Standardgrößen verfügbar und in wenigen Tagen lieferbar. Doch nicht nur das Auge ist angenehm berührt, denn die Baumwollbezüge sind »mercerisiert«, d. h. sie fühlen sich sinnlicher und feiner an, und haben mehr Glanz.

Schauen Sie doch mal rein. Alle Designs liegen für Sie zum Probekuscheln bereit.

Lütte Wohnliebe
Kirschgarten 24

Tel. 2191066

www.luettewohnliebe.de



lüttewohnliebe



Biorind auf Fruchtchutney

mit Lauchstroh

Biorind: Rinderfilet in gleichmäßige Portionen schneiden. Klarsichtfolie ausbreiten, Filet mit Meersalz, Pfeffer und Thymianzweigen würzen und fest in Klarsichtfolie einwickeln. Im Dämpfer laut der Grundtemperaturliste für Rind dämpfen. Für die Mole* Butter in einem kleinen Topf auflösen. Mole unterrühren. Das fertig gegarte Biorind mit der Mole bestreichen.

Fruchtchutney: Braunen Zucker im Topf karamellisieren lassen. Mit Mango-Sirup, Portwein, Balsamico bianco und Chilisaucen ablösen. Die restlichen Zutaten zerkleinern und zugeben. Alles aufkochen ca. 15 Minuten köcheln lassen, mixen und durch ein Sieb streichen. Alle Würfel kurz im Salzwasser blanchieren, unter die Chutneymasse heben und abschmecken.

Lauchstroh: Lauchstange gründlich waschen und in feine Streifen schneiden. Im kochenden Salzwasser kurz blanchieren, im Eiswasser abschrecken und auf einem Küchentuch abtrocknen lassen. Die Lauchstreifen im Fettbad bei 180 °C für einige Sekunden frittieren. Zum Abtropfen auf einen Küchentuch legen.

Tipp: Die feinen kleinen Würfel vom Gemüsechutney passen besonders gut auch zu Zander, Wolfsbarsch oder Dorade!
Viel Spaß beim Nachkochen.

Zutaten

Biorind

600 g Biorinderfilet,
ausgesuchte Qualität, aus
der Mitte, sehnenfrei
3 g Mole *(Schokoladen-Chili-Gewürzmischung aus Mexiko)
20 g Butter
5 Thymianzweige
Pfeffer aus der Mühle
Meersalz

Fruchtchutney

1 EL brauner Zucker
je 10 ml Mango-Sirup
und weißer Balsamico
je 25 ml weißer Portwein
und Chilisauce
je 25 g Mangopüree,
Ananaspüree, rote Paprika
und Möhren
2 Sternanis
Lorbeerblätter
Ingwer
je 100 g Möhrenwürfel
und Selleriewürfel
je 50 g Ananaswürfel,
rote Paprikawürfel und
Staudenselleriewürfel
Pfeffer, Salz



»natürlich«-Bioläden: für besondere Freundlichkeit ausgezeichnet

Rund 200 von den über 2300 teilnehmenden Bioläden erhielten eine Auszeichnung bei der Leserwahl 2017 der Kundenzeitschrift »Schrot&Korn«, darunter die beiden »natürlich«-Fachgeschäfte in Mainz und Ingelheim.

Auf der Biofach-Messe in Nürnberg nahmen die beiden engagierten Marktleiter-Duos Steffen Zosel/ Annette Reinhardt und Thomas Meier/ Mirko Krpic die Urkunden stellvertretend für ihre Teams entgegen. »Wir freuen uns sehr über die Wertschätzung unserer täglichen Arbeit« geben sie ihrer Freude strahlend Ausdruck. Auch in den vorangegangenen fünf Jahren votierten die natürlich-Kunden ähnlich.

Beim Betreten der modernen, hellen Bio-Supermärkte spürt man sofort die freundliche Atmosphäre. Das offene Miteinander mit Kunden, Lieferanten und im Team prägt das besondere Flair der beiden Läden in Ober-Ingelheim und in

der Mainzer Neustadt.

Familien schätzen auch die anregenden Spielecken mit Kaufladen und Maltisch, wo sich die Kinder während des Einkaufs oder dem gemütlichen Bistrosbesuch der Eltern bestens unterhalten.

Apropos Bistro: Bereits legendär sind die täglich wechselnden veganen, glutenfreien Suppen zu Mittag. Seit kurzem erfreut auch ein leckeres Wochen-Mittagsgericht die natürlich-Gäste. Beides und weitere Snacks werden tagesfrisch in der hauseigenen, bio-zertifizierten Küche zubereitet. Nachmittags versprechen fair gehandelte und überzeugend leckere Kaffeespezialitäten zusammen mit einer beeindruckenden Auswahl an Torten und Kuchen vom regionalen Lieferanten Domäne Mechthildshausen. In Mainz gibt es auch eine gemütliche Außenterrasse, Sinnbild der Lebens- und Kommunikations-Freude bei natürlich.Regional ist auch in den Läden erste Wahl, das schafft besondere Transparenz und Vertrauen. Zu den Lieferanten, mit denen teils schon seit Jahren eine enge Partnerschaft besteht, gehören mehrere Obst- und Gemüse-Bauern aus dem Mainzer Umland, dazu mehrere Bio-Bäcker und

-Winzer, zwei Imker, Milch- und Eierproduzenten und ein Saftlieferant.

Ab April werden auch wieder Schnittblumen das Angebot erweitern. Dann beginnt auch die Zeit des Spargels und etwas später sind die ersten Erdbeeren zu haben. Natürlich alles aus der Region und bio-zertifiziert. Häufig bieten die beiden Biofachgeschäfte Verkostungstage an, bei denen Sie Produkte probieren und Hersteller sowie Hintergründe kennenlernen können. Termine finden Sie auf www.bioladen-natuerlich.de

Merken Sie sich zwei Samstage vor. Am 8. April besteht in Mainz von 11.00 bis 16.00 Uhr Gelegenheit, kretische Olivenöle aus kleinbäuerlicher Landwirtschaft zu verkosten. Am 27. Mai bietet die Wormser Brauerei Sander ihr regionales Craftbeer an - stets neue, saisonal passende Bier-Spezialitäten in bester handwerklicher Tradition. Probieren Sie, finden Sie Ihr persönliches Highlight aus der regionalen Vielfalt und erfahren Sie alles über die Braukunst vom Braumeister selbst, Sie sind herzlich willkommen! | *MDL*

natürlich mainz

Josefsstraße 65 · 55118 Mainz

Tel.: 06131 - 614976

natuerlich@gpe-mainz.de

www.natuerlich-mainz.de

natürlich ingelheim

Mainzer Straße 26

55218 Ingelheim am Rhein

Tel.: 06132 - 5151540

natuerlich-ingelheim@gpe-mainz.de

Öffnungszeiten:

Mo-Fr 8 - 20 Uhr · Sa 8 - 16 Uhr