



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



Café Genuss: Gemütlich & Köstlich

Es ist Winter, und gerne suchen wir Orte auf, an denen es warm und gemütlich ist. »Café Genuss« ist so ein Ort für Sie und Ihn, jeden Alters - mit reichhaltigem Frühstücksangebot, Gebäck, Konfiserie und selbst gebackenen Kuchen. Vieles auch glutenfrei! Dazu einen aromatischen Kaffee, zubereitet aus qualitativ hochwertigen Bohnen von einer privaten Rösterei.

Und während man in einem wohligen Winkel entspannt, weiß man die Kinder in der Spielecke sicher versorgt. Auch ein Wickelraum steht zur Verfügung. Zudem bieten sich die Räumlichkeiten auch für Feste an.

*Café
Genuss* ☺

Café Genuss

Breite Str. 43
55124 Mainz
Telefon: 06131 5544677
info@cafe-genuss-mainz.de
www.cafe-genuss-mainz.de

[Café Genuss: Entspannen und genießen](#)



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: Der Umwelt zuliebe unverpackt kaufen](#)



Café Genuss: Entspannen und genießen

Gönnen Sie sich einmal »Café Genuss« mit seinen reichhaltigen Frühstücksvariationen, Gebäck, Konfiserie und selbst gebackenen Kuchen. Vieles auch glutenfrei! Für aromatischen Kaffeegenuss sorgen qualitativ hochwertige Bohnen von einer privaten Rösterei. Und während man auf der Sonnenterrasse entspannt, weiß man die Kinder in der Spielecke sicher versorgt. Auch ein Wickelraum steht zur Verfügung. Zudem können in den Räumlichkeiten auch Familien- und andere Feste gefeiert werden.

Cafe Genuss: Eine Empfehlung für Sie und Ihn in jedem Alter.



Café Genuss
Breite Str. 43
55124 Mainz
Telefon: 06131 5544677
info@cafe-genuss-mainz.de
www.cafe-genuss-mainz.de



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](#)



Müller Kaffeerösterei: Nitro Coffee

Die neueste Kaffeevariante, frisch aus den USA importiert, klingt zwar gefährlich - »Nitro Coffee« ist aber »nur« eine neue Cold-Brew-Variante deren Schaum durch Stickstoff erzeugt wird. Das macht diesen haltbarer und cremiger und gibt dem Geschmack eine besondere Note.

Die Kaffeebar der Müller Kaffeerösterei GmbH hat auch noch eine zweite

Neuigkeit für ihre Kunden. Einige Bio-Kaffees (aus fairem bzw. direktem Handel) können ab sofort auch, in handelsüblichen Größen, unverpackt erworben werden. So wird Verpackungsmüll vermieden und einen kleinen Rabatt gibt es außerdem auch noch.

Müller Kaffeerösterei

Graben 3

Fischtorstr. 7

www.mueller-kaffee.com



MÜLLER
KAFFEERÖSTEREI



Müller Kaffeerösterei: Mehr über Kaffee wissen!

Voll eingeschlagen haben die Barista-Seminare und Workshops rund um das Thema »Kaffe Zubereitung«, die in der Kaffeebar der Müller Kaffeerösterei regelmäßig angeboten werden. Eine Übersicht über alle Themen und zukünftige Termine finden Sie auf der Homepage des Unternehmens.

Sie trinken zu Hause gerne Espresso? Wussten Sie, dass es Müllerkaffe auch in E.S.E.-Format gibt? Als standardisierte Kaffeepads, die speziell für Espressomaschinen mit Siebträgern, wie z.B. die LaPiccola Grande Italy

entwickelt wurden. Selbstverständlich finden Sie Pads wie Maschine im großen Angebot der Müller Kaffeerösterei.

Müller Kaffeerösterei

Graben 3

Fischtorstr. 7

www.mueller-kaffee.com



MÜLLER
KAFFEERÖSTEREI



Müller Kaffeerösterei: Einblick in die Welt des Kaffees

Wollten Sie immer schon einmal wissen, wie der Weg einer Kaffeebohne von der Ernte bis in Ihre Kaffeemaschine aussieht oder auf was der Barista hinter der Theke Ihrer Kaffeebar so alles achten muss? In Müllers Kaffeebar am Hopfengarten bekommen Sie nicht nur schonend gerösteten Kaffee und kleine Leckereien sondern jetzt auch - durch Seminare und Workshops - tiefere Einblicke in die Welt des Kaffees. Teilnehmerkarten und Geschenkgutscheine erhalten Sie in den Standorten von Müller-Kaffee, oder bequem von zu Hause aus im Online Shop.

Müller Kaffeerösterei
Graben 3
Fischtorstr. 7
www.mueller-kaffee.com


MÜLLER
KAFFEERÖSTEREI



Lebendig & quirlig: Die Mainzer Altstadt

Die Altstadt ist mit 2,4 Quadratkilometern der flächenmäßig zweitkleinste Stadtbezirk von Mainz, weist aber die zweithöchste Bevölkerungsdichte der Stadt auf und ist als Mainzer Ortsbezirk erst 1989

entstanden.

Auf den ersten Blick, insbesondere in den Gassen rund um den Dom, überwiegt die pittoreske Gebäudestruktur, die so schön die Mainzer Geschichte sichtbar macht. Doch die Mainzer Altstadt geht weit über dieses Gebiet hinaus und schließt bspw. das Bleichen-Viertel, die Ministerien und das Abgeordnetenhaus im »Regierungs-Viertel« mit ein. Der Stadtteil ist deshalb auch architektonisch so vielseitig – für Gäste wie für die Einheimischen.

Geprägt wird die Altstadt von vielen Kirchen, Weinkneipen, Restaurants und Hotels. Außerdem finden sich hier die meisten Museen in Mainz, das römische Theater, der Wochenmarkt, das Schloss, der Fastnachtsbrunnen, das Gutenbergdenkmal – nachvollziehbar, dass hier die meisten Stadtführer/-innen ihre Runden drehen. Die vielen kleinen, meist inhabergeführten, Geschäfte der Altstadt bieten ein vielseitiges und ausgefallenes Sortiment, das Gäste wie Einheimische zu schätzen wissen.

Sehen lassen kann sich die Altstadt auch in Sachen Mobilität: Am Rheinufer legen die Köln-Düsseldorfer und die Flusskreuzer an, mit dem Bahnhof Römisches Theater gibt es eine Anbindung an die Bahn, die Bushaltestelle Höfchen ist die zweithäufigste Umsteigehaltestelle der Mainzer Mobilität, die meisten Mainzer Fahrradabstellplätze sind in der Altstadt zu finden und die meisten Parkhäuser.

Das besondere Flair der Altstadt genießen und dabei die vielgepriesene Mainzer Lebensart erleben? Erkunden Sie es bei einem Plausch mit einem guten Glas Wein in den Lokalen oder mit ausgefallenen Kaffeespezialitäten in den Bistros.

| SoS



Müller Kaffeerösterei: Neues Espressosystem bei Müller-Kaffee

Ab sofort gibt es in der Kaffeebar (Graben 3) der Müller Kaffeerösterei - exklusiv in Mainz - die La Piccola Piccola Perla Espressomaschine. Das Besondere an ihr ist das E.S.E. Pad System (Easy Serving Espresso) mit dem Sie auf keinen bestimmten Anbieter festgelegt sind. Dazu passend führt Müller Kaffee ein neues Espresso- system im Sortiment: recyclebare E.S.E. Hardpads.

Die komfortable und saubere Einzelportionierung garantiert dabei eine perfekte Zubereitung. Besuchen Sie bei Ihrem nächsten Altstadtbesuch die Kaffeebar und lassen Sie sich an der Vorführmaschine alle Vorteile dieses

Systems erläutern.

Müller Kaffeerösterei
Graben 3
Fischtorstr. 7
www.mueller-kaffee.com



MÜLLER
KAFFEERÖSTEREI



Beeren, Malz und Sorbet

Pferfekt für heiße Sommertage!

Für das Sorbet die Beeren mit dem Zucker fein mixen, passieren und in einer Sorbetière gefrieren lassen. Oder, falls Sie keine Sorbetiere haben, als Granité anbieten: Das Beeren-Zucker-Mus in einer Schüssel in den Tiefkühler stellen und alle 15 Minuten mit einer Gabel durchrühren. Die Ananas schälen, in dünne Scheiben schneiden und bei 80 Grad im Ofen trocknen. Die Zutaten für die Streusel verkneten und bei 160 Grad ca. 15 Minuten backen. Die Aprikosen entsteinen, einkochen, mixen und passieren.

Guten Appetit wünscht Kai Pfadenhauer vom Espenhof!

Zutaten (für 4 Personen)

Sorbet

300 g gemischte Beeren

30 g Zucker

Malzstreusel

50 g Mandelgriess

30 g Mehl

8 g Kakao

8 g Malzkaffee

50 g Muscovadozucker

3 g Salz

40 g flüssige Butter

Deko

4 Aprikosen

Frische Beeren

1 Babyananas

Frische

Minze oder süsse

Kresse



Caffè Stivale: Kaffeebar & Einzelhandel

Stimmungsvolles Ambiente mit leiser Radiomusik. Im Hintergrund das Zischen der Kaffeemaschinen. Auf einer Theke Glaskaraffen mit Süßem zum duftenden Braunen.

Das Caffè Stivale hat mit seiner Eröffnung am 27.3.2015 die Mainzer Altstadt zweifelsfrei bereichert. Das zeigen die vielen, regelmäßigen Stammgäste, die den besonderen Kaffee-, aber auch Tee- und Schokoladengenuss zu schätzen wissen.

Und ganz wichtig: Für Zuhause lässt sich hier vieles für die gekonnte Kaffeezubereitung erwerben.

Caffè Stivale

Augustinerstrasse 46

Tel. 2147212

www.caffestivale.de

Facebook: Caffè Stivale

