

Sapora - Kaffee & mehr

Kaffee ist aus unserer Kultur nicht mehr wegzudenken. Mit Kaffee verbinden wir Fernweh, aber auch Tradition und Genuss. Er belebt unsere Sinne und bringt Farbe in den Alltag.

Bereits in der Rathausstraße duftet es verführerisch nach frischem Kaffee. Sapora - Kaffee & mehr, so nennt sich der neue Anlaufpunkt für Kaffeeliebhaber oder für Kunden, die eine tolle Geschenkidee suchen. Am 1. September 2009 eröffnete Daniela Dennull die Tür Ihres Kaffeegeschäfts in Marktleeburg direkt gegenüber dem Rathaus und bietet erlesene Kaffeespezialitäten aus aller Welt an. Sie haben die Möglichkeit die verschiedenen Kaffeesorten zu kosten, zu erwerben und zu verschenken. Dazu gibt es jede Menge kleine Leckereien aus Schokolade, Nougat und Gebäck und natürlich den „Kaffee to go“. Lassen Sie sich über die vielen verschiedenen Kaffee- und Espresso-Mischungen sowie Sortenreine Kaffees aus aller Welt kompetent und fachmännisch beraten.

„Feinschmecker wissen den Unterschied der unterschiedlichsten Kaffeeröstungen. Alle Sorten aus unserem Geschäft werden schonend nach dem Trommelverfahren, liebevoll bis zu 20 Minuten geröstet. Dadurch kommen die unterschiedlichsten Aromen erst einmal zum Tragen.

Eine industrielle Röstung von Kaffeebohnen dauert maximal 60 Sekunden. Durch die schnelle Röstung können die Aromen sich nicht oder nur wenig entfalten. „Genießer merken den Unterschied“, meint die junge Chefin. In gemütlicher Atmosphäre genießen Sie eine Tasse frischen Kaffee aus dem Sortiment des Hauses und schauen dabei zu, wie der Kaffee gemahlen und gebrüht wird. Gern nehmen sich die Kunden einen Hauch Exotik mit nach Hause. Zum Beispiel wie Herr Zwoboda, der seit der Eröffnung Stammgast im Sapora ist. Er ist ein richtiger Kaffeeliebhaber, der Genuss mit Kaffee verbindet. Neben den vielen kleinen und liebevollen Geschenkideen rund um den Kaffee, erfahren Sie viel Wissenswertes über Anbau, Herkunft und Verarbeitung von der Inhaberin Daniela Dennull persönlich. Probieren und genießen Sie in gemütlicher Kaffeerunde mit Freunden und Kollegen, alleine oder zu zweit. Sie sind bei Sapora - Kaffee & mehr herzlich willkommen.

sapora www.sapora-kaffee.de

Kaffee & mehr

erlesene Kaffeespezialitäten aus aller Welt

Besuchen Sie uns und **treten Sie ein!**

Probieren & genießen Sie in gemütlicher Kaffeerunde mit Freunden & Kollegen, alleine oder zu zweit...

Sie sind bei uns herzlich willkommen.

Daniela Dennull
Rathausstraße 2 - 04416 Marktleeburg

Öffnungszeiten: Mo-Fr 09-18 Uhr Sa 08-12

Hier ein kurzen Einblick über die Zubereitung von Kaffee, damit Ihnen Ihr Kaffee stets schmeckt!

Kleine Kaffee-Fibel

Die Kaffeebohne: Die tropische Kaffeepflanze stellt hohe Ansprüche an Ihre Umgebung. Geographische Bedingungen, Klima und Boden haben Einfluss auf die Qualität und den Ertrag der Kaffeenernte. Der Kaffee wird im so genannten Kaffeegürtel angebaut. Die bekanntesten und bedeutendsten Anbaugeländer sind Brasilien, Kolumbien, Mittelamerika, Vietnam, Indonesien, Nord- und Mittelafrrika. Aus diesen Regionen werden die besten Qualitätskaffees für unsere Mischungen ausgewählt.

Röstung / Mischung: Was macht unseren Kaffee besonders? Fast alle handelsüblichen Kaffees werden in großen Mengen industriell 3 - 6 Minuten bei hohen Temperaturen schockgeröstet und stehen dann zum Teil wochenlang bis zum Verkauf in den Regalen. Kaffee entfaltet aber erst nach 9 - 25 Minuten Röstzeit seine bis zu 800 Aromen und baut dann sämtliche Bitterstoffe und Säuren ab. Je länger Kaffee geröstet wird umso ergiebiger, magenfreundlicher und geschmacksintensiver wird er.

Halbbarkeit: Kaffee sollte immer kühl, trocken und lichtgeschützt aufbewahrt werden. Günstig sind hier z. B. Bügelverschlussdosen. Kaffee ist dort bis zu sechs Wochen haltbar. Gemahlen verliert er allerdings schon nach etwa zwei Wochen sein Aroma.

Mahlgrad: Kaffee sollte am besten portionsweise, unmittelbar vor der Zubereitung, frisch gemahlen werden. Der richtige Mahlgrad ist wichtig: Zu fein gemahlen schmeckt er zu intensiv und gibt dadurch schnell Bitterstoffe ab. Wenn er zu grob gemahlen wird, schmeckt der Kaffee wässrig und schwach.

Die Zubereitung: Für die Zubereitung ist eine Temperatur von 90°C optimal. Wenn die Temperatur niedriger ist, lösen sich nicht alle Aromastoffe. Liegt sie darüber, kann der Kaffee verbrannt schmecken. Für eine Tasse Kaffee werden zwischen 6 - 8g gemahlener Kaffee benötigt.

Das Wasser: Gebrühter Kaffee besteht zu ca. 98 % aus Wasser. Deshalb spielt die Qualität des Wassers eine wichtige Rolle für den Geschmack von Kaffee. Der PH-Wert, die Mineralstoffe und die Wasserhärte sind besonders wichtig. Allerdings muss dieses Thema nicht zu Wissenschaftlich behandelt werden, denn die Trinkwasserqualität in Deutschland ist auf einem guten Niveau. Oftmals kann man mit einem handelsüblichen Wasserfilter auf Kohlebasis schon deutliche Verbesserung im Geschmack erleben.