



Kaffee-Storys

James Bond und Schleichkatzen

Zwei erlesene Spezialitäten aus dem exklusiven Sortiment des „Friedrichstädter Kaffee Kontors“. Beide Angebote versprechen nicht nur Hochgenuss – sie haben auch eine außergewöhnliche Story. „Kopi Luwak“ ist das wohl seltenste Getränk der Welt. Dieser „Katzenkaffee“ stammt ausschließlich von der Insel Sumatra. Die Bohnen werden von der Schleichkatzenart Fleckenmusang in großen Mengen gefressen und deshalb nahezu rein wieder ausgeschieden. Darmenzyme bewirken eine Art Nassfermentation, die das Aroma prägt. Der Röstvorgang reinigt die Bohnen nachhaltig. Der Kaffee schmeckt erdig, mild, gehaltvoll und ein wenig schokoladig. Der Jamaika Blue Mountain-Espresso zählt zur absoluten Luxusklasse. James-Bond-Autor Ian Fleming schwärmt in der Buchvorlage zu „Live and Let Die“ von den Qualitäten dieses Kaffees aus Hochlagen um die 2 000 Meter. Die karibische Kostbarkeit ist rund und voll im Geschmack, harmonisch-fruchtig und säurebetont, mit kräftigem Aroma. Kopi Luwak, 250 g, 65 Euro **Art-Nr.: 4057**; Jamaika Blue Mountain-Espresso, 500 g, 69 Euro. **Art-Nr.: 4068**

Markantes „Bitterpils“

In den letzten Jahren vollzog sich eine Vereinheitlichung aller Pilsbiere auf einen Gehalt von rund 30 Bittereinheiten (BE). Vormalig herbe Biere wurden langsam diesem Wert angeglichen. Da ein wirklich herbes Pils auf dem Biermarkt nicht mehr erhältlich war, wurde dieses Bitterpils kreiert. Es weist durch sein Rezept für 100 BE genau den markant herben Charakter auf, den viele seit langem vergeblich suchen. Durch seinen hohen Hopfenanteil besitzt es darüber hinaus noch weitere Vorteile, die nicht nur passionierte Pilstrinker überzeugen werden: Wegen seiner hohen

Bestandteile an Hopfenkomponenten ist es beruhigend und stressmildernd. Und im Gegensatz zu vielen anderen Bieren, die oftmals als leer empfunden werden, sorgt der hohe Gehalt an Bittereinheiten für einen vollen Geschmack. Fünf Prozent Alkoholgehalt. Preis für 30 Flaschen à 0,33 Liter inklusive Flaschenpfand: 33 Euro. **Art-Nr.: 4018**



Angel d'Or – Mallorcas Sonne im Glas

Angel d'Or steht für Sonne und Party. Ausschließlich mallorquinische Orangen aus dem Vall d'Or in Sóller werden für diesen neuen Likör ausgewählt. Ein fruchtiger Orangengenuss aus feinsten Destillaten, zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis komponiert. Genießen sollte man ihn stets gut gekühlt – pur oder auf Eis: Normal temperiert (14 bis 18 Grad) oder auf 2 Eiswürfeln entfaltet er sein herrliches Aroma. Oder als erfrischenden Longdrink: 2 bis 3 Teile Tonic Water und 1 bis 2 Teile Angel d'Or, dazu 3 bis 4 kleine Würfel einer dicken Orangenscheibe und 2 bis 3 Eiswürfel. So entsteht ein herbfruchtiger Drink, der auch mit frischem Orangensaft oder als „Sundowner“ mit Cava gemixt sehr erfrischend ist. Angel d'Or bringt die Sonne Mallorcas ins Glas. 0,7 Liter, 31 Vol.-%. Preis inklusive 2 Gläser 29 Euro. **Art-Nr.: 3605**