

Spisen und Getränke

Spisen und Getränke

Spisn und Getränke

Spisen und Getränke

Spisen

Spisen und Getränke

und

Getränke

Spisen und Getränke

Spisen und Getränke

Spisen und Getränke

Spisen und Getränke

Spisen und Getränke

Wir begrüßen Sie ganz herzlich im LadenCafé aha, einem Ort, an dem sich ein **Restaurant** und ein **Weltladen** befinden. Beide Bereiche ergänzen einander. Wenn Sie in unserer Speisekarte hauptsächlich "Nachhaltiges" finden, heißt das nicht, dass Sie ein rein vegetarisches Angebot erwartet. Aber Sie können sicher sein, dass Sie bei uns zu einem hohen Prozentsatz Gesundes finden, denn

- mindestens 80 % aller Produkte, die in unserer Küche verarbeitet werden, stammen aus **nachhaltigem Anbau**. Wir beziehen diese Lebensmittel sowohl von dem Großhändler *Naturkost Erfurt* als auch von regionalen Anbietern (*Ziegenhof Lauterbach, Konditorei Heller, Dresdner Hausbrauerei Schwingenheuer, Quartiermeister, Dietrich und Feustel*).
- **Kaffee und Tee** tragen verschiedene Siegel, die sowohl die nachhaltige und gesunde Produktion der Produkte gewährleisten, als auch Sozialstandards prüfen. Dazu reichen wir unraffinierten **Vollrohrzucker**.
- Unsere Speisen werden **generell frisch** zubereitet - Mikrowellen gibt es in unserer Küche nicht. Das erklärt auch die manchmal etwas längeren Wartezeiten.

Wenn Ihnen die Wartezeit auf Ihr Essen zu lang erscheint, dann nutzen Sie die Zeit doch einfach für einen kleinen **Ausflug in unseren Weltladen**. Dieser befindet sich im Untergeschoss, Sie müssen nur einige wenige Treppen überwinden. Im Laden erwartet Sie eine reiche Auswahl verschiedenster fair gehandelter und naturbelassener Produkte: Kaffee und Tee, Getreide, Reis, Gewürze, Süßigkeiten, Zucker, Weine, Schreibwaren aber auch Kunsthandwerk aus aller Welt - Schnitzereien, Specksteinprodukte, Geschirr, Spielzeug...

Sollten Sie auch Textilien aus nachhaltiger Produktion suchen, empfehlen wir unseren **NATURTEXTIL- und WELTLADEN auf der Hauptstraße**, in der Nähe des Goldenen Reiters, Obergraben 2.

Einen Großteil der Zutaten zu unseren Speisen und die Aufstriche, die unser Frühstücks- und Abendangebot bereichern, können Sie in unserem Weltladen im Untergeschoss käuflich erwerben.

Werfen Sie auch einen Blick in unsere aktuellen Monatsprogramme. Wir bemühen uns, Speisen, Ausstellungen und Programmpunkte jeweils unter ein gemeinsames Thema zu stellen, Vorträge, Diskussionsabende und Filme runden das jeweilige Monatsthema ab. Vielleicht haben Sie ja Lust, die eine oder andere Veranstaltung zu besuchen.

Es gibt Anlässe, an denen man gern richtig teilhaben möchte und sich die kulinarische Umrahmung von außerhalb sucht. Wir liefern Ihnen gern **Buffets** zu Taufen, Hochzeiten, Geburtstagen etc. - wenden Sie sich einfach mit Ihrem Anliegen an die Servicekräfte, beziehungsweise schauen Sie im Internet unter www.ladencafe.de nach, wir haben unser Angebot dort aufgelistet.

Wir bieten Ihnen täglich ein reichhaltiges Frühstück von 9-12 Uhr an.

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt im LadenCafé aha ! Empfehlen Sie uns weiter !

Und geben Sie auch Trinkgeld - das in unserem Haus übrigens ganz gleichberechtigt durch alle an der Schicht beteiligten Personen (Service und Küche) geteilt wird. Auch die Putzkräfte werden berücksichtigt. Trinkgelder können auch von der Giro- oder Kreditkarte mit abgebucht werden.

FRÜHSTÜCK

Montag - Sonntag von 9 - 12 Uhr

Kleines Frühstück für „Süße“ 2 Brötchen*, Butter, Honig und Marmelade	6,90 €
Großes süßes Frühstück 2 Brötchen*, Butter, Honig, Marmelade, Schokoaufstrich, Joghurt und Obstsalat	10,50 €
Kleines herzhaftes Frühstück 2 Brötchen*, Butter, Käsevariationen auch nur mit Wurst oder Käse & Wurst bestellbar	7,60 €
Großes herzhaftes Frühstück 3 Brötchen*, Butter, Käsevariation, gekochtes Ei auch nur mit Wurst oder Käse & Wurst bestellbar	10,90 €
Frühstück „aha“ - für 2 Personen 3 Brötchen*, 2 Dinkelcroissants, Butter, Käsevariation, verschiedene süße Aufstriche, 2 gekochte Eier, 2 Gläser Orangensaft, frisch gepresst auch nur mit Wurst oder Käse & Wurst bestellbar	24,90 €
Krunchy Schoko – knusprig leicht aus Hafer- und Weizenvollkornflocken, Vollmilchschokolade und Kakaopulver enthält Zucker und Weizensiurp mit Joghurt oder Milch bestellbar	7,30 €
Porridge Himbeer-Haferbrei aus Haferflocken, Weinbeeren, Himbeeren, Honig und Amaranth, mit warmer Milch, dazu etwas frisches Obst Weitere Zutaten erfragen Sie bitte beim Personal.	6,90 €
Naturjoghurt mit Obstsalat auch mit Sojajoghurt möglich	5,90 €
Hausgemachtes Birchermüsli, vegan aus Haferflocken, Weinbeeren, Nüssen und Trockenobst, in Sojajoghurt eingeweicht, dazu frisches Obst	8,50 €
Rührei aus 3 Eiern, mit Butter und Vollkornbrot	
	pur 6,40 €
	mit Käse 7,60 €
	mit Tomate 7,60 €
	mit Tomate und Käse 8,20 €
Morgenmuffelfrühstück	
1 Brötchen*, Butter und Marmelade oder	3,50 €
1 Brötchen*, Butter und Käse	3,90 €
1 Dinkelcroissant mit Honig	3,90 €

Vegane Frühstücks-Angebote

Frühstück „Leicht durch den Tag“, vegan **6,90 €**
Früchte-Müsli mit Sojajoghurt oder Hafermilch, dazu frisches Obst
auch mit Kuhmilch, Joghurt oder anderen Milchalternativen bestellbar

Hausgemachtes Birchermüsli, vegan **8,50 €**
aus Haferflocken, Weinbeeren, Nüssen und Trockenobst,
in Sojajoghurt eingeweicht, dazu frisches Obst

Kleines Frühstück, vegan **8,20 €**
2 Brötchen*, Margarine, *Nicht*Käsevariation
und *Nicht*WurstVariation

Großes Frühstück, vegan **11,60 €**
3 Brötchen*, Margarine, *Nicht*Käse und *Nicht*WurstVariation
sowie hausgemachte Antipasti

Frühstück „aha“- für 2 Personen, vegan **24,90 €**
4 Brötchen*, Margarine, *Nicht*Käse- und *Nicht*WurstVariation,
verschiedene süße Aufstriche, hausgemachte Antipasti und
2 Gläser Orangensaft, frisch gepresst

Zwergenwiese-Frühstück, vegan **9,50 €**
3 Brötchen *, Margarine, Salatgarnitur
sowie ein Aufstrich von "Zwergenwiese" (160 g)

Wählen Sie aus unserem Aufstrich-Sortiment

Bruschesto	Bruschetta nach Pesto-Art (herzhaft)
Currika	aus Paprika und rotem Curry
Basitom	aus Basilikum und Tomate (mild)
Tomapeno	aus Tomate und Jalapeno (leicht scharf)
Ingwery	Ingwer-Kokos-Curry (exotisch)

Morgenmuffel„spartanisch“, vegan **2,50 €**
1 Scheibe Roggenvollkornbrot oder 1 Brötchen *
Margarine „Alsan-Bio“, Salz und Pfeffer

***Alternativ zu unseren mit Hefe gebackenen Brötchen können wir auch hefefreies Brot bieten.
Glutenfreie Brötchen sind ebenfalls vorrätig. Bitte fragen Sie das Personal.**

Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	3,90 €
	0,40 l	7,50 €

Bio-Sekt Brut Piccolo°	0,20 l	4,10 €
-------------------------------	--------	---------------

ein fruchtiger Sekt mit zarten Zitrusnoten,
mit einem Hauch von Birne

Eine breite Auswahl an Kaffees, Tees, Kakaos und Kaltgetränken finden Sie auf den entsprechenden Seiten unserer Speisekarte

Zusätzlich und nachbestellbar:

Portion Butter	0,90 €
Portion Margarine „Alsan-Bio“	0,90 €
Brötchen	1,90 €
Croissant	2,50 €
Scheibe Vollkorn-Brot	1,30 €
Portion Käse, Aufschnitt (ausreichend für 2 Brötchen)	4,80 €
Portion Wurst, Aufschnitt (ausreichend für 2 Brötchen)	4,80 €
Portion Marmelade	1,50 €
Portion Honig	1,50 €
Portion Agavensirup	1,50 €
Portion Schokoladenaufstrich	1,50 €
Veganer Brotaufstrich (160 g)	4,60 €
Portion Joghurt (auch Sojajoghurt möglich)	3,50 €
1 gekochtes Ei	1,90 €
Spiegelei (aus 1 Ei) mit Vollkornbrot und Butter	3,80 €
Schälchen Obstsalat	4,80 €

VORSPEISEN

SUPPEN & EINTÖPFE

Hausgemachtes Hummus mit Fladenbrot ⁴ (vegan) aus Kichererbsen und Tahin, dazu Zitrone, Olivenöl und Cumin	7,40 €
Omelette mit Champignons, Kirschtomaten und Ziegenkäse ^{1, 2, 3, 4} mit etwas Salat angerichtet	9,30 €
Sächsische Kartoffelsuppe ² (vegan) mit Möhren, Zwiebeln und Sellerie, püriert	6,60 €
mit Wiener Wurst ^{1, 2}	8,30 €
mit Tofu-Alternative (vegan)	8,30 €
Linseneintopf nach Art des Hauses ² (vegan) leicht süß-sauer	6,60 €
mit Wiener Wurst ^{1, 2}	8,30 €
mit Tofu-Alternative (vegan)	8,30 €
Rosenkohl-Gorgonzola-Suppe ^{1, 2} mit süßer Sahne und Mandeln verfeinert	11,80 €
Soljanka (vegan) aus Paprika, Zwiebeln, sauren Gurken, Tomatenmark und Tofu	10,60 €
Graupen-Eintopf ² der DDR-Klassiker mit Wirsing, Lauch, Karotten und Kartoffeln	7,90 €

SALATE

Waldorfsalat (vegan) aus Staudensellerie, Äpfeln, Walnüssen und Sojamilch, mit Senf verfeinert	8,20 €
Weißkohlsalat (vegan) der typischste DDR-Wintersalat überhaupt	4,90 €
Bunte Vielfalt	klein 4,20 € groß 7,90 €

Stellen Sie sich Ihre Salate an der Salattheke selbst zusammen.
Maßgeblich für den Preis ist die Größe des gewählten Tellers.

Die Suppen reichen wir wegen der hohen Wegwerfquote OHNE BROT. Sollten Sie Brot wünschen, teilen Sie uns das bitte mit. Sie erhalten kostenfrei eine Scheibe guten Heller-Bäcker-Brottes von uns (vegan). Für die Salate steht an der Salattheke Brot bereit.

Die Zutaten zu unseren Gerichten finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

¹⁾aus artgerechter Tierhaltung, ²⁾glutenfrei, ³⁾mit Knoblauch, ⁴⁾nicht als halbe Portion möglich

Alle Gerichte bieten wir auch als halbe Portionen an.
Wir berechnen 3/4 des angegebenen Preises dafür.

HAUPTGERICHTE

Unsere aktuelle Ausstellung zeigt Menschen aus fernen Heimatorten, die in Ostdeutschland eine neue Heimat gefunden haben. Deshalb haben wir für diese Speisekarte einige typisch ostdeutsche Speisen zusammengestellt. Da in der DDR sehr fleisch- und mehllastig gekocht worden ist, haben wir die einzelnen Gerichten ein wenig verändert. Lassen Sie sich überraschen !

Weißkohlsalat, Soljanka und Graupen-Eintopf - siehe Seiten Suppen & Salaten

Kartoffeln mit Kräuterquark und Leinöl ^{1,2} **11,20 €**
typisches Lausitzer Gericht mit frisch gepresstem Leinöl

Rahm-Spinat mit Kartoffelbrei und 2 Spiegeleiern ^{1,2} **12,90 €**

Kohlrouladen (vegan) mit Kartoffelbrei **15,90 €**
Adaption auf die typischen Kohl-Rouladen, bei uns mit Bulgur gefüllt

Szegediner Gulasch mit Böhmisches Knödeln ¹ **19,90 €**
aus Rindfleisch, Sauerkraut und den beliebten Knödeln aus Mehl, Ei, Milch und Hefe

Quarkkeulchen und Mecklenburger Götterspeise siehe Seite Desserts

Kartoffel-Ecken mit Dip ^{2,4} **7,80 €**
mit einem Dip aus Creme Fraiche und Kräutern

Spinatlasagne ³ **13,90 €**
der aha-Klassiker

Penne Putanesca ³ leicht scharf **(vegan)** **13,90 €**
mit einer Soße aus Tomaten, Oliven und Kapern, gewürzt mit Sambal Oelek
mit Portion Parmesan-Käse **+ 2,00 €**

Gebackener Feta ¹ **15,20 €**
Feta, Tomaten, Zucchini, Paprika und Oliven, dazu Fladenbrot

Sellerieschnitzel **15,60 €**
mit Kartoffelspalten und hausgemachtem Dip¹

Grünkern-Risotto ¹ **16,90 €**
mit Spinat und Champignons, dazu Parmesan

Rosenkohl-Hackfleisch-Auflauf ^{1,2} **18,90 €**
ein wunderbares Wintergericht, mit Kartoffeln und Zwiebeln mit Gouda überbacken

Alle Gerichte bieten wir auch als halbe Portionen an. Wir berechnen 3/4 des angegebenen Preises. Trinkgeld ist im Preis nicht enthalten.

Küchenschluss: 22.30 Uhr (Sonntag 21.30 Uhr), Zutaten siehe letzte Seite

¹⁾ aus artgerechter Tierhaltung, ²⁾ glutenfrei, ³⁾ mit Knoblauch, ⁴⁾ nicht als halbe Portion möglich

FÜR DIE KINDER...

...die meisten Gerichte sind als halbe Portionen erhältlich, es gibt aber auch:

Nudeln mit Tomatensoße nach Art des Hauses Penne mit Tomatensoße und Käse überbacken	3,90 €
„Nacksche“ Nudeln Penne ohne alles, dazu ein kleines Schälchen Ketchup	3,00 €
Eierkuchen mit Apfelmus garniert mit Schokosoße und Mandelsplittern	4,20 €
Grißbrei mit Kirschen, Zucker & Zimt	5,50 €

zusätzlich, ab 16 Uhr

Alle Suppen und Hauptgerichte sind selbstverständlich auch abends verfügbar.

Vollkornbrot mit Käse		4,20 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren ein Klassiker, dazu Vollkornbrot		7,90 €
Brot & Aufstrich Vollkornbrot mit einem unserer veganen Aufstriche von "Zwergenwiese" Wählen Sie aus unserem Angebot: Bruschesto, Currika, Basitom, Tomapeno, Ingwery		7,50 €
Bunter Käseteller, mit Brot und Butter		
	klein	7,50 €
	groß	10,90 €
	mit gekochtem Ei	+ 1,90 €
Käsewürfel		
	pur	5,90 €
	mit Oliven	7,90 €
Salzstangen*	Portion 100 g	2,50 €
Maniokchips*	Portion 30 g	1,90 €
Erdnüsse*, gesalzen*	Portion 150 g	3,90 €
Tafel Schokolade* Vollmilch oder Zartbitter	100 g	3,50 €

*aus fairem Handel

Alle Zutaten finden Sie auf der letzten Seite dieser Karte

DESSERTS

Mecklenburger Götterspeise ^{1,4} Dessert aus Pumpernickel, Kirschen und Schlagsahne	6,20 €
Quarkkeulchen ^{1,4} ganz typisches sächsisches Gericht aus Kartoffeln, Eiern und Quark mit Apfelmus	8,90 €
Griebbrei mit Kirschen, Zucker & Zimt kann auch mit Sojamilch zubereitet werden (vegan)	5,90 €
Eierkuchen mit Apfelmus ³ garniert mit Schokosoße und Mandelsplittern	4,60 €
Eierkuchen mit Apfelmus, Eis & Sahne ^{1,3} garniert mit Schokosoße und Mandelsplittern, eine Kugel Vanille-Eis	5,90 €
Hausgemachtes Schoko-Mandel-Fudge (vegan) ³ mit frischem Obst serviert	4,90 €
Warmer Apfelstrudel mit Eis und Schlagsahne ^{1,3} hausgemachte Leckerei, garniert mit Mandelsplittern	6,50 €

KUCHEN

Kuchen nach Angebot (von der Bäckerei Heller)	3,90 €
Hausgebackener Kuchen und Preise nach Angebot	
Portion Schlagsahne ^{1,2}	0,50 €
Gebäck nach Angebot	3,00 €
Schokoladen-Muffins, 2 Stück ^{2,3}	3,90 €

Fragen Sie nach unserem aktuellen Kuchensortiment und vor allem unserem herrlichen selbst gebackenen Kuchen!

*aus fairem Handel ° aus nachhaltigem Anbau

¹⁾ aus artgerechter Tierhaltung, ²⁾ glutenfrei, ³⁾ nicht als halbe Portion möglich

SHAKES

Mango-Shake (vegan möglich) mit Joghurt [°] , Mangopüree* und Mangoeis	0,3 l	6,10 €
Mango-Shake mit Mangolikör * (vegan möglich) mit Joghurt [°] , Mangopüree [°] und Mangoeis [°] und 4 cl Mangolikör*	0,3 l	8,30 €
Schoko-Shake mit Joghurt [°] , Schokosoße und Schokoeis [°]	0,3 l	6,10 €
Schoko-Shake mit Baileys mit Joghurt [°] , Schokosoße und Schokoeis [°] und 4 cl Baileys	0,3 l	8,30 €
Vanille-Shake mit Joghurt [°] , Vanilleeis* [°] und Vanillesirup	0,3 l	6,10 €
Himbeer-Shake (vegan) mit Soja-Joghurt [°] , Himbeer-Eis* [°] und Himbeersirup	0,3 l	6,10 €
Johannisbeer-Shake (vegan) mit Sojajoghurt, Johannisbeereis* [°] und Sirup	0,3 l	6,10 €

EISKARTE

Wir verwenden ausschließlich Eis der „Neumanns Eis“ Manufaktur aus Dresden. Naturbelassene und nachhaltig produzierte Zutaten bilden die Grundlage für dieses hervorragende Eis.

Kindereisbecher 2 Kugeln Eis [°] nach Wahl, Gummibärchen *	4,80 €
Eisbecher Schwarz-Weiß 2 Kugeln Schokoladeneis [°] , 1 Kugel Vanilleeis [°] , Schlagsahne [°] & Schokoladensoße	6,90 €
mit Eierlikör	8,10 €
Schwedenbecher 3 Kugeln Vanilleeis [°] , Apfelmus [°] , Schlagsahne [°]	7,10 €
mit Eierlikör	8,30 €
Mangoeisbecher 1 Kugel Vanilleeis [°] , 2 Kugeln Mangoeis [°] , Mangopüree [°] , Schlagsahne [°]	6,90 €
mit Mangolikör*	8,10 €
Eisbecher „Vegan“ 3 Kugeln Eis nach Wahl, dazu Soja-Joghurt	6,60 €

Jede Kugel Eis zusätzlich kostet **1,90 €**.

Für den Außenverkauf - „Eis in der Waffel“, berechnen wir 1,20 € / Kugel.

Unser aktuelles Eissortiment erfragen Sie bitte am Tresen !

* aus fairem Handel, ° aus nachhaltigem Anbau

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Limonaden & Wasser

Mineralwasser Oppacher	0,20 l	1,80 €
classic, medium oder still	0,50 l	4,00 €
	0,75 l	5,60 €
Mineralwasser Oppacher mit Sirup	0,20 l	2,60 €
Holunderblüte, Johannisbeere oder Himbeere	0,50 l	4,90 €
Ginger Ale ①	0,20 l	2,50 €
	0,40 l	4,50 €
Tonic-Water ®	0,25 l	2,50 €
Zotrine (regionale – Zitronenlimonade)	0,33 l	3,20 €
LemonAid Limettenlimo, schön fruchtig	0,33 l	3,90 €
Maracuja-Aid Maracujalimo, schön fruchtig	0,33 l	3,90 €
Now Holunderblütenlimonade	0,33 l	3,20 €
Now Apfel-Rosmarin-Limonade	0,33 l	3,20 €
Kolle Mate ° (regional), erfrischendes Mate-Getränk 20 mg Koffein/100 ml	0,33 l	3,20 €
Premium-Cola °* ③	0,33 l	3,50 €
erhöhter Koffeingehalt: 25 mg/100 ml	0,50 l	4,90 €
Mango-Chai ° Fruchtsaftgetränk aus Mangomark und Gewürzen, mit Traubensüße auch heiß erhältlich	0,33 l	3,90 €
	0,33 l	4,20 €
Leitungswasser	0,20 l	0,30 €
	0,40 l	0,50 €

Säfte & Schorlen

Apfelsaft	0,20 l	2,80 €
Apfel-Sanddorn-Saft °	0,20 l	2,80 €
Mangosaft *	0,20 l	2,80 €
Birnensaft naturtrüb °	0,20 l	2,80 €
Kirschsaff	0,20 l	2,80 €
Maracujasaft	0,20 l	2,80 €
Tomatensaft (kleine Flasche)	0,20 l	2,80 €
Johannisbeersaft (schwarz) °	0,20 l	2,80 €
Bananensaft	0,20 l	2,80 €
Kirsch-Bananen-Saft °	0,20 l	2,80 €
Rhabarbersaft °	0,20 l	2,80 €
Holundersaft °	0,20 l	2,80 €
Orangensaft	0,20 l	2,80 €
Orangensaft frisch gepresst	0,20 l	3,90 €
	0,40 l	7,50 €
alle Schorlen	0,20 l	2,60 €
	0,40 l	4,90 €
alle Säfte	0,40 l	5,20 €

① mit Farbstoff, ③ mit Antioxydationsmittel, ③ koffeinhaltig, ④ chininhaltig

* aus fairem Handel, ° aus nachhaltigem Anbau

BIER

Wir beziehen unser Fassbier von einer kleinen Biermanufaktur aus der Dresdner Neustadt.
Die Biere sind von der Schwingenheuer-Brauerei mit viel Sorgfalt und Liebe gebraut und einzigartig im Geschmack.

vom Fass:	Neustadt-Hell, aus Dresden°	0,30 l	3,00 €
	Neustadt-Hell, aus Dresden°	0,50 l	4,20 €
	das sympathische Helle aus der Nachbarschaft		
	Elbhang Rot, aus Dresden	0,30 l	3,00 €
	Elbhang Rot, aus Dresden	0,50 l	4,20 €
	ein kupferfarbenes „red“ mit milder Hopfung und viel Malz		
	Radler	0,30 l	3,00 €
	(Neustadt Hell und Ginger Ale ⊕, Zitronenlimo oder Apfelsaft)	0,50 l	4,20 €

aus der Flasche:

Quartiermeister Bio-Pils°	0,50 l	3,80 €
aus der Lausitz, 11,5 % Stammwürze regional, korrekt		
Lammsbräu Dunkel°	0,50 l	3,80 €
malzaromatisch und weich ein Genussbier		
Störtebeker Keller-Bier 1402	0,50 l	3,80 €
naturbelassen, hefetrüb und unfiltriert Stammwürze 11,1 %, nach Pilsner Brauart gebraut		
Lammsbräu Glutenfrei	0,33 l	3,50 €
die verträgliche Alternative		

Hefe:

Lammsbräu Hefe hell°	0,50 l	4,00 €
Bananenweizen		6,60 €
1 Flasche Hefebier (0,5 l) und Bananensaft (0,2 l)		
Kirschweizen		6,60 €
1 Flasche Hefebier (0,5 l) und Kirschsaff (0,2 l)		

alkoholfrei:

Lammsbräu Hefe hell°	0,50 l	4,00 €
Malzbier°	0,33 l	2,90 €
Störtebeker Frei-Bier°	0,50 l	3,80 €
Salzstangen°	ca 100 g	2,90 €
Manjok-Chips*	ca 30 g	1,90 €
Erdnüsse*	150 g	4,20 €
Tafel Schokolade*	100 g	3,50 €
Vollmilch oder Zartbitter		

KAFFEE*

...Sie trinken Dresdner Stadtkaffee

Café Normale* wie bei Müttern zu Hause	für Beständige	Tasse 2,50 € Pott 3,90 €
Kaffee arabisch gewürzt mit Kardamom und Muskat	der Muntermacher	Tasse 2,80 € Pott 4,10 €
Kaffee orientalisch gewürzt mit Nelken und Zimt	der Würzige	Tasse 2,80 € Pott 4,10 €
Espresso*	der kleine Italiener	einfach 2,50 € doppelt 3,90 €
Espresso Macchiato*	der Betörende	einfach 3,00 € doppelt 4,20 €
Cappuccino* normal	der weiße Italiener	3,60 €
Cappuccino* groß	mit 2 Espresso	4,90 €
Café au lait - Milchkaffee*	der große Franzose	3,60 €
Café au lait, arabisch gewürzt Milchkaffee mit Kardamom und Muskat	der Belebende	3,90 €
Café au lait, orientalisch gewürzt Milchkaffee mit Nelken und Zimt	der Wärmende	3,90 €
Latte Macchiato*	mit 1 Espresso mit 2 Espresso	3,90 € 4,90 €
Café „aha“* mit Honig, Kardamom, Milch und einer Sahnehaube (auch mit Agavensirup möglich)	für Neugierige	5,40 €
Iced Latte Macchiato kalte Milch, Eiswürfel und Milchschaum	mit 1 Espresso mit 2 Espresso	3,90 € 4,90 €
Kaffee zum Selbermachen* Kaffeebohnen, Kaffeemühle, Wasser, Milch	für Menschen, die noch Zeit haben	5,90 €
Café entkoffeiniert*^o opulenter Blend aus Papua Neuguinea, Peru, Honduras, langzeitgeröstet Arabica Hochlandkaffee, lecker, weich, würzig & freifruchtig in der Säure		Tasse 2,50 € Pott 3,90 €
Wildkaffee kräftig* im Kännchen serviert kräftig und zugleich gut verträglich, vornehm, würzig, volles Aroma, wenig Säure traditionelle und schonende Röstung, aus Wildsammlung, Äthiopien		4,90 €
Wildkaffee mild* im Kännchen serviert mild, cremig-weich, aromatisch ausgewogen, zarter Duft, milde Säure traditionelle und schonende Röstung, aus Wildsammlung, Äthiopien		4,90 €
Getreidekaffee* aus Getreide, ohne Koffein	für's schwache Herz	Tasse 2,50 € Pott 3,90 €
Guarana* aus dem brasilianischen Regenwald mit heißer Milch und Honig	zum Wachbleiben	Tasse 4,20 € Pott 6,50 €

Gewürzkaffee* mit Nelken, Zimt, 2 cl Rum und einer Sahnehaube	der Erquickende	6,40 €
Irish Coffee* mit 2 cl Whisky und einer Sahnehaube	der mit dem Schuss	6,40 €
Kaffee Amaretto* mit 2 cl Amaretto-Likör und einer Sahnehaube	für GenießerInnen	6,40 €
Kaffee Baileys* mit 2 cl Baileys-Likör und einer Sahnehaube	für Süßmälchen	6,40 €
Amaretto-,Vanille-, Zimt- oder Karamel-Sirup		0,50 €
Gewürzmischung arabisch (Kardamom, Muskat) oder orientalisches (Nelken, Zimt)		0,30 €
Sahne^o		0,50 €

Alle Kaffeespezialitäten sind auch mit Getreidekaffee oder entkoffeiniertem Kaffee möglich.
Anstelle von Kuhmilch bieten wir auch lactosefreie Milch, Hafer- und Sojamilch an.
* aus fairem Handel, ^o aus nachhaltigem Anbau

Ein paar Bemerkungen zu unserem Kaffee:

*„Heiß wie die Hölle, schwarz wie der Teufel, rein wie ein Engel
und süß wie die Liebe – so muss Kaffee sein“ (Ende 18. Jahrhundert)*

Sie trinken bei uns fair gehandelten, nachhaltig produzierten und in Dresden gerösteten Dresdner Stadtkaffee !

Seit 2017 trägt auch Dresden den Titel „FairTradeTown“. Für uns ist das der perfekte Anlass, endlich einen Stadtkaffee auf den Markt zu bringen, der die für uns wichtigsten Kriterien - fair gehandelt, nachhaltig angebaut und regional geröstet - vereint. Und so haben wir uns entschieden, den wunderbaren Kaffee Chavalo zum Dresdner Stadtkaffee zu erklären. Jens Klein aus Leipzig betreut ein Projekt, das er selbst folgendermaßen beschreibt:

Union de Cooperativas Tierra Nueva

1997 schlossen sich in der Region Boaco, etwa 80 Kilometer nordöstlich der Hauptstadt Managua, einige Kleinbauern zusammen, um gemeinsam ihre Ernte zu vermarkten. Inzwischen zählt der Kooperativenverband Tierra Nueva 630 Mitglieder und exportiert jährlich etwa 20 Container Kaffee unter anderem nach Europa und in die USA.

Das Kaffeeherz Nicaraguas schlägt zwar etwas weiter nördlich in den Regionen Jinotega und Matagalpa. Doch auch in Boaco gedeiht auf einer Höhe zwischen 700 und 1 200 Metern im Schatten von Bäumen und Bananenstauden qualitativ hochwertiger Arabica-Kaffee. Zertifiziert fairer Handel und ökologische Landwirtschaft sind die Markenzeichen des Kooperativenverbands. Den Sozialfonds, der mit Hilfe der Fairhandelsprämie eingerichtet wurde, nutzt Tierra Nueva beispielsweise, um sich am Bau von Straßen in entlegene Gemeinden zu beteiligen, Schulen zu reparieren und Kooperativenmitglieder bei Unfällen oder Krankheiten zu unterstützen. Außerdem werden Stipendien vergeben, um Kindern den Schul- oder Universitätsbesuch zu ermöglichen.

Was macht unseren Kaffee noch besonders? Wir lassen ihn frisch rösten von der Dresdner Kaffee- und Kakao-Rösterei. So vereinen wir fairen Handel und lokales Handwerk. Das ist eine wunderbare Kooperation. unseren Kaffee gibt es auch in der Tüte - gemahlen oder als Bohne, und als Espresso (gemahlen oder Bohne) - zum Beispiel im Weltladen im Untergeschoß.

KAKAO*

Kakao*	Tasse	2,90 €
	Pott	3,90 €
Kakao* mit Sahnehaube°	Tasse	3,50 €
	Pott	4,40 €
Kakao* arabisch gewürzt mit Kardamom und Muskat	Tasse	3,30 €
	Pott	4,20 €
Kakao* orientalisches gewürzt mit Nelken und Zimt	Tasse	3,30 €
	Pott	4,20 €
Milch kalt oder heiß	0,2 l	2,80 €
Chai Latte * exotisch-sinnlicher Chai-Milch-Mix (nur mit Kuhmilch möglich!)	0,3 l	4,90 €
Kakao-Espresso*	der Außergewöhnliche	5,90 €
Guacao* Kakao mit Guarana	Tasse	4,20 €
	Pott	5,50 €
Russischer Kakao* Kakao*, 2 cl Wodka & Sahnehaube	zum Aufwärmen	6,50 €
Piratenkakao Kakao* mit 2 cl Rum* & Sahnehaube	für große Piraten	6,50 €
Amaretto Kakao* Kakao mit 2 cl Amaretto & Sahnehaube	für Süße	6,50 €
Kakao* „B“ Kakao mit 2 cl Baileys & Sahnehaube	der fröhlich machende	6,50 €
Amaretto-, Vanille-, Zimt- oder Karamell-Sirup		0,50 €
Gewürzmischung arabisch oder orientalisches		0,30 €
Sahne°		0,50 €
Honig°		0,40 €
Agavensirup°		0,40 €

Anstelle von Kuhmilch bieten wir auch Hafer-, Soja- oder lactosefreie Milch an.

* aus fairem Handel, ° aus nachhaltigem Anbau

TRINKSCHOKOLADE*^o

Zotter-Trinkschokolade

Glas (0,2 l)

4,20 €

in verschiedenen Geschmacksrichtungen zum Selbereinrühren

Bitter-Classic

vegan möglich

Kompromisslos intensiv. Mit einem besonders hohem Kakaoanteil von den besten Kakaosorten aus Lateinamerika, die bei Zotter bean-to-bar in eine hochprozentige Trinkschokolade voller Kakaoaroma verwandelt werden.

Nuss-Nougat

vegan möglich

Selbstgemachter Haselnussnougat gemischt mit hausgemachter 70%iger nobelbitterer Schokolade bringen, wie sollte es anders sein, Ge-Nuss!

Götterdrink

Die Jung- und Liebesmacher aus den Anden. Der Duft der Tonkabohnen ist umwerfend betörend. Die Dufttonkas, kombiniert mit Macadamianougat und Maca, das mit vielen wertvollen Stoffen das Immunsystem und die Potenz puscht. Dazu gesellen sich Rosenblüten, Bird's Eye Chili, Kardamom, Koriander, Zimt und Bourbonvanille.

Weißer mit Vanille

Weißer Schokolade mit viel aromatischer Bergmilch von den glücklichen Kühen der Tiroler Bergbauern. Viel Kakaobutter, unraffiniertes Rohrohrzucker, süße Mandeln und echte Vanille verschmelzen zu einem süßen Trinkbonbon.

Indian Chai

Rassige dunkle Schokolade, gepaart mit süßer Karamellkuvertüre, veredelt mit Auszügen des berühmten indischen Tees: India Masala. Intensiv und würzig mit Sternanis, Shiitake, Kardamom, Langpfeffer und echter Vanille.

Winterzauber

Mandel-Kokos mit Zimt und Orange

Eine heiße Schokolade für kalte Wintertage komponiert aus nussigem Mandelnougat und einer weißen Kokos-Reis-Kuvertüre. Orangen, Zimt und Lebkuchengewürze setzen feine fruchtige und winterliche Akzente.

Die süßen Seiten des Lebens - ZOTTER-Schokoladen

„...Wir haben uns Anfang der 90er auf die Spuren der Schokolade begeben, um aus den 1.000 Aromen, die die Kakaobohne in sich birgt, einzelne Geschmackspfade heraus zu kitzeln. Unsere Handschöpfungen sind eine Essenz dieser natürlichen Vielfalt, die nicht allein in der Kakaobohne zu finden ist. Die Kombinatorik der Aromen ist wie die Kunst der Alchemie ein fast in Vergessenheit geratenes Wissen. Mit etwas Kreativität, Neugierde, Ehrgeiz und schließlich auch einer großen Portion Erfahrung und Forschung stellen wir in unserer Manufaktur in Bergl mittlerweile an die 150 Schokoladenkreationen her. Die Vielfalt des Sortiments trifft auf die Individualität des Geschmacks. Denn die Freude an der Neuentdeckung der Schokolade ist auf unserer wie auf der Seite der Genießer ungebrochen.

Von der Vogelbeere bis zum Whisky haben wir heuer sämtliche Bestandteile der z o t t e r Schokolade auf kontrolliert biologischen Anbau umgestellt. Was bei der Größe des Sortiments, den ausgefallenen und hochqualitativen Rohstoffen ein gar nicht so einfaches Unterfangen war. Aber in allen Nischen nisten ambitionierte Produzenten, die auf Qualität und Nachhaltigkeit setzen. So leben wir das Paradoxon, uns immer weiter zu spezialisieren und in die Nischen vorzudringen, während die Aufmerksamkeit stetig wächst. Mit biologischem Anbau verbindet und verdichtet sich unsere Philosophie von der Vielfalt als einzig gangbarer Lebensform. Wir haben uns gegen Monokulturen und Massenviehzucht, Antibiotika, Gentechnik, sog. Pestizide und dergleichen entschieden, um von der Erhaltung des ökologischen Gleichgewichtes und der Bewahrung von naturnahen und regionalen Produktionsbedingungen zu profitieren. Unsere fair gehandelten Produkte wie Kakao, Rohrzucker, Kaffee und Bananen sind natürlich ebenfalls Bio und helfen den Bauern und Plantagenarbeitern in den Anbauländern ihre Lebens- und Arbeitsbedingungen zu verbessern und eine selbst bestimmte Existenz aufzubauen. Wir begrüßen Sie zur neuen Saison des bewussten Genießens und des verantwortungsvollen Handelns...“

Josef Zotter

HEISSE GETRÄNKE für den Winter

Glühwein *° rot oder weiss	0,3 l	4,50 €
Glühwein *° mit Schuß (2 cl) Rum, Amaretto oder andere Spirituosen aus der Speisekarte	0,3 l	6,90 €
Familienpunsch °	0,2 l	3,00 €
Heiße Zitrone aus frisch gepresstem Zitronensaft	0,2 l	2,90 €
	0,3 l	3,90 €
Heißer Ingwer, frisch aufgebrüht aus Ingwersud & Ingwerscheiben	0,2 l	3,20 €
Heißer Holundersaft	0,2 l	3,00 €
	0,3 l	4,50 €
Heiße Birne heißer Birnensaft mit Anis, Zimt und Schlagsahne	0,3 l	4,90 €
Heißer Winter-Apfelsaft winterlich gewürzt	0,2 l	3,00 €
Heißer Winter-Apfelsaft mit Schuß (2cl) winterlich gewürzt, mit Rum oder Amaretto	0,2 l	5,40 €
Heißer Apfel-Sanddorn-Saft	0,2 l	3,00 €
	0,3 l	4,50 €
Heißer Mango-Chai Fruchtsaftgetränk aus Mangomark und Gewürzen, mit Traubensüße	0,3 l	4,20 €
Chai Latte *° exotisch-sinnlicher Chai-Milch-Mix (nur mit Kuhmilch möglich!)	0,3 l	4,90 €
Chai Kurkuma *° aus Schwarztee-Extrakt, Zimt, Kardamom, Pfeffer, Kurkuma und Mascobado (vegan möglich)	0,3 l	4,90 €

* aus fairem Handel, ° aus kontrolliert biologischen Anbau, ¹⁾ aus artgerechter Tierhaltung

TEE

KRÄUTER - FRÜCHTE - ROOIBOS

	Tasse	Kännchen (0,5 l)
Haustee ° Melisse, Pfefferminze, Fenchel, Anis, Thymian, Süßholz, Kamille eine ausgewogene klassische Kräuterteemischung mit mild aromatischem Geschmack von der "Firma Lebensbaum"		2,90 € 5,90 €
Every Day Kräutertee *° eine erfrischende Kräuterteemischung mit dem feinen Aroma von Fenchel und Zitrone aus Zitronenverbene, Fenchelsamen, Orangenschalen, Anissamen, Zitronengras, Rooibos und Hibiskusblüten		2,90 € 5,90 €
Pfefferminztee *° Peru, erfrischend und beruhigend		2,90 € 5,90 €
Wintertraum *° Apfelstücke, Hibiskusblüten, Hagebutten, Holunderbeeren, Orangenschalen, Zimt, Kardamom, Nelken, Rosenblütenblätter – ein wahrer Wintertraum		2,90 € 5,90 €
Rooibos - Vanille °* allerfeinstes natürliches Vanille-Aroma krönt diesen Tee zu einem sanften und doch vollen Geschmackserlebnis		2,90 € 5,90 €
Citronella-Tee Zitronengras, Zitronenverbene, Melisse, Rosenblüte, Lemon Myrtie zitronig frisch, für den Durst von Feinschmeckern		2,90 € 5,90 €
Ingwer-Energie-Tee ° Ingwer, Fenchel, Orangenschalen, Ceylon-Zimt, Koriander, Anis, Süßholz, Galgant, Kardamom, Rosmarin, Muskat, fruchtig-scharf		2,90 € 5,90 €

Ziehzeiten bei Kräutertee 5-10 min

SCHWARZER*

Darjeeling classic * Hanglage, Gebiet Darjeeling	aromatisch fein, elegant, mit blumig frischem Geschmack	2,90 € 5,90 €
Kilimanjaro Hochland im Südosten Tanzanias	kräftig, aromatisch, besonders gut mit Milch zu genießen	2,90 € 5,90 €
Assam, FTGFOP1 * Gebiet Assam, Nordindien, gepa	edler und hocharomatischer Schwarztee mit würzig-kräftiger Note	2,90 € 5,90 €
Earl Grey * Plantage Samabeong, Nordindien	Darjeeling Schwarztee mit natürlichem Bergamotte-Öl	2,90 € 5,90 €

Ziehzeiten bei Schwarztee 3 min

GRÜNER*

Darjeeling * Plantage Samabeong, Nordindien	zarter Grüntee mit heller Tasse	2,90 € 5,90 €
Jasmintee ° China	aromatisiert mit Jasminblütenextrakt	2,90 € 5,90 €
Siddhartha * Nepal	Grüntee mit Zitronengras fruchtig-spritzig	2,90 € 5,90 €
Marrakesch °* Sri Lanka, Indien und Marokko	Grüntee mit Nana Minze frisch und belebend	2,90 € 5,90 €

Ziehzeiten bei Grüntee 2-3 min

Jeder Tee auch als **große Kanne** 1,5 l **15,50 €**

Honig° oder Agavensirup° Portion **0,40 €**

*aus fairem Handel, ° aus nachhaltigem Anbau

WEISSWEINE

Hauswein °* (vegan)	0,10 l	2,30 €
Chile, Valle de Lontué, Sauvignon blanc, trocken	0,20 l	4,50 €
frisch, leicht mit fruchtigem Bukett	0,50 l	11,00 €
fair gehandelt, auch im Laden erhältlich	0,75 l	15,50 €
Riesling ° (vegan)	0,10 l	2,50 €
Deutschland, Pfalz, Weingut Stefan Kuntz, trocken	0,20 l	4,80 €
präsentiert sich durch nicht zu hohe Säure	0,50 l	11,90 €
mit vielen Fruchtgeschmäckern nach grünem Apfel, Pfirsich und Zitrone	0,75 l	16,70 €
Falcata Blanco °	0,10 l	2,90 €
Spanien, trocken	0,20 l	5,60 €
Rosen, Honig und viel Parfum. Aber alles dezent genug, um nicht aufdringlich zu sein. Durch eine sehr frühe Lese des Traminers	0,50 l	13,20 €
genügend Säure und viel Spiel. Pikant und animierend.	0,75 l	18,50 €
Cuvée H ° REGIONAL	0,10 l	3,00 €
Deutschland, Sachsen, Hoflössnitz, trocken	0,20 l	5,90 €
Erinnert im Bukett an Quitte und Birne mit einer Spur Wassermelone, am Gaumen gesellt sich zu den gefälligen	0,50 l	14,50 €
Fruchtaromen eine runde, dezente Süße mit frisch fruchtiger Säure im Abgang.	0,75 l	20,40 €

ROSÉWEINE

Lust auf Rosé, QbA	0,10 l	2,30 €
Deutschland, Baden, trocken	0,20 l	4,40 €
ein Cuvée aus Regent und Spätburgunder, sehr moderat	0,50 l	10,80 €
Nuancen von Beeren und Süßkirsche, ein Hauch von Restsüße von der saftigen Säure gut abgepuffert	0,75 l	15,00 €
LibertyNages Rosé	0,10 l	2,50 €
Frankreich, trocken	0,20 l	4,90 €
ein Zusammenspiel von Erdbeeren, Johannisbeeren und Stachelbeeren, am Gaumen fein leicht und lebendig, ein Hauch von Mittelmeer	0,50 l	11,80 €
	0,75 l	16,70 €
Cuvée H ° REGIONAL	0,10 l	3,00 €
Deutschland, Sachsen, Hoflössnitz, trocken	0,20 l	5,90 €
Nuancen von Himbeere, Erdbeere und roter Johannisbeere	0,50 l	14,50 €
entwickeln sich am Gaumen zu einem vollmundigen, frisch-süffigen Sommerwein mit belebender Säure	0,75 l	20,80 €

* aus fairem Handel, ° aus nachhaltigem Anbau

ROTWEINE

Hauswein, trocken *° (vegan)	0,10 l	2,30 €
Chile, Valle de Lontué, Cabernet Sauvignon	0,20 l	4,50 €
weich und leicht	0,50 l	11,00 €
fair gehandelt, auch im Laden erhältlich	0,75 l	15,50 €
LibertyNages Rouge °	0,10 l	2,50 €
Frankreich, Vivo lo vin, trocken	0,20 l	4,90 €
Duft nach Cassis und Kirschen. Saftige, lebendige Frucht	0,50 l	11,80 €
mit leichter Würze von Pfeffer und Lorbeer in Kombination	0,75 l	16,70 €
mit feinen Tanninen und einer milden Säure.		
Belcante Merlot °	0,10 l	2,70 €
Frankreich, Vivo lo vin, trocken	0,20 l	5,20 €
würziger, dunkler Merlot mit mediterraner Konzentration	0,50 l	12,80 €
Süßkirschen und saftige, kräftige Noten bilden seinen vollen Körper	1,00 l	25,20 €
ein Touch Schokolade, sehr saftig, Merlot pur		
CantaRide Nero D`Avola °	0,10 l	3,00 €
Italien, Vivo lo vin, trocken	0,20 l	5,90 €
fruchtig, würzig und mit animierender Frische,	0,50 l	14,50 €
voll komplexer Aromen dunkler Waldbeeren und mit gut	0,75 l	20,40 €
eingebundenem Tannin, dunkel und kraftvoll mit guter Länge		

* aus fairem Handel, ° aus nachhaltigem Anbau

Zum Thema Leitungswasser

Sie ärgern sich, dass Sie eine kleine Leitungswassergebühr entrichten sollen?

Gern erkläre ich Ihnen hiermit die Hintergründe. Zunächst sollen Sie wissen, dass hier niemand verdursten muss oder an seinem Menschenrecht auf Wasser gehindert wird. Es steht Ihnen frei, Ihre mitgebrachte Wasserflasche zu füllen und unser Leitungswasser zu trinken. Bestellen Sie ein Glas, bekommen sie das Wasser in einem sauberen Glas serviert. Und wenn Sie es ausgetrunken haben, waschen und polieren wir dieses Glas wieder, damit auch nachfolgende Gäste aus ordentlichen Gläsern trinken können. Wir bringen Ihnen das Leitungswasser an den Tisch und holen das leere Glas auch wieder ab. Eine Serviceleistung, die leider auch uns Geld kostet – Arbeitszeit und Aufwand. Ich denke, die kleine Gebühr von 30 bzw. 50 ct belastet Sie nicht allzu sehr. Wir aber leben von unseren Umsätzen und haben sehr viele Ausgaben, die wir uns zum großen Teil nicht selbst ausgedacht haben, sondern die durch verschiedene und immer neu hinzukommende Gesetzlichkeiten wachsen und unübersichtlicher werden. Wenn also viele unsere Gäste – nur weil es gar nichts kostet - nur noch Leitungswasser trinken (und diese Erfahrung haben wir leider gemacht), dann fehlen uns wichtige Einnahmen, um die Kosten zu decken. Deshalb haben wir uns entschlossen, einen kleinen symbolischen Preis für unser Leitungswasser zu erheben.

Freundlich grüßt Claudia Greifenhahn,
Geschäftsführerin

Sie möchten darauf antworten? Diskutieren?

Unter unserer email-Adresse: aha@ladencafe.de können Sie mich gern persönlich anschreiben.

SEKT

Bio-Sekt Brut Piccolo[°] ein fruchtiger Sekt mit zarten Zitrusnoten gepaart mit einem Hauch von Birne	0,2 l	4,10 €
Holunderblütensekt Bio-Sekt Brut Piccolo [°] und Holunderblütensirup	0,3 l	6,30 €
Aperol Spritz 4 cl Aperol, 0,2 l Sekt Brut Piccolo, Mineralwasser & Eiswürfel	0,3 l	6,90 €

SPIRITUOSEN

Amaretto	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,90 €
Baileys	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,90 €
Eierlikör	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,90 €
Cuba - Rum braun*	2 cl	3,10 €
7 Jahre gereift	4 cl	5,90 €
Wodka	2 cl	2,90 €
	4 cl	5,70 €
Tullamore Dew Irish Whiskey	2 cl	3,20 €
	4 cl	6,10 €

LONGDRINKS

Campari Orange mit 4 cl Campari	0,3 l	6,90 €
Wodka-Cola 4 cl Wodka, 0,33 l Flasche Premium-Cola und Eiswürfel	0,3 l	6,90 €
Gin Tonic [®] 4 cl Gin, 0,25 l Tonic und Eiswürfel	0,3 l	6,90 €

„Korrekte Getränke“

Kleine Hersteller mit sozialem Anspruch gründen Verband

Die sieben alternativen Getränkehersteller Viva con Agua, LemonAid/ChariTea, Hermann-Kola, BierBier, leert mate sowie Premium Cola/Premium Bier und Karl MölleGetränke wollen die Welt ein wenig gerechter machen. Deshalb haben sie in Hamburg den Verband korrekter Getränkehersteller gegründet. Die Ausrichtungen der Unternehmen im Verband sind unterschiedlich, der soziale Gedanke aber eint sie. Soziale unternehmerische Verantwortung (CSR), von Großunternehmen oft als Marketingstrategie aufgegriffen, wird von den Kleinunternehmen gelebt. Während LemonAid etwa auf Fairtrade in Übersee setzt, zählt für den Familienbetrieb Karl Mölle im schwäbischen Nördlingen neben nachhaltiger Getränkeproduktion die regionale Verbundenheit. Der Cola- und Bierhändler Premium wiederum will Moral und Wirtschaft verbinden. Die Partner müssen ökologische, wirtschaftliche und soziale Mindeststandards einhalten. Der Trendforscher Reinhard Wippermann beobachtet die Entwicklung des ethischen Konsums seit Jahren und sieht darin einen langfristigen Trend, der sich fortsetzen wird. Paul Bethke, der Gründer von LemonAid setzt darauf, die Bauern direkt in den Entwicklungsländern mit Kooperationen, fairen Löhnen und guten Arbeitsbedingungen zu stärken.

Nachhaltigkeit auch im Glas

Lange haben wir nach Alternativen gesucht, um die Plastikstrohhalm aus unseren Gläsern im Café austauschen zu können. Zunächst fanden wir **Papierstrohhalm**. Das ist schon ein guter erster Schritt. Die Vorteile der Papierstrohhalm bestehen darin, dass man sie gut recyceln kann. Nachteilig ist, dass sie sehr schnell sehr weich werden und man entweder die Getränke sehr schnell austrinken muss oder den Strohhalm nicht mehr gut verwenden kann. Vor allem Kinder kauen gern am Halm, was das Trinken nach kurzer Zeit deutlich erschwert. Nun haben wir eine weitere Alternative gefunden. **Essbare Trinkhalme**, hergestellt aus Apfeltrester, Stevia (Zuckeralternative) und Getreide. Damit ist der Halm leider nicht glutenfrei. Die Halme besitzen eine Länge von 20,5 cm und einem Außendurchmesser von 5 mm. Bis auf grobstückige Shakes und Bowlen lassen sich also alle Getränke - ob kalt oder heiß - bestens genießen. Wir haben uns für die geschmacksneutrale Variante entschieden. Das jeweilige Getränk wird also durch das Eintauchen des essbaren Trinkhalms geschmacklich nicht beeinflusst. Aber der Halm nimmt gern den Geschmack des Getränks auf und kann beim späteren Verzehr das Geschmackserlebnis verlängern. Etwa 60 min bleiben die Halme im Glas stabil – bei der Nutzung in heißen Getränken verringert sich die Stabilität auf etwa 30 min.

Wir freuen uns über die Alternative in unseren Gläsern und empfehlen unbedingt, diese auszuprobieren. Es ist auf jeden Fall erstaunlich, an wie vielen Stellen es nötig ist, nach Alternativen zu suchen um der Zerstörung unserer Erde etwas entgegen zu setzen. Wir bleiben dran

Nun haben wir noch ein weiteres Angebot

Die **BIO-POT® Trinkhalme** sind zu 69% biobasiert aus Stärke (Kartoffel) + Fasern hergestellt, vollständig biologisch abbaubar und in industriellen Kompostieranlagen rasch kompostierbar. Neben dem biologischen Anteil aus Pflanzen, besteht der nicht-biologische Anteil (31%) aus Mineralien, Kalzium und Magnesium. Sie leisten damit einen Beitrag zur Verringerung der Umweltbelastung. Die Halme sind ohne Weichmacher sowie mineralölfrei und enthalten einen sehr hohen Stärkeanteil aus verschiedenen, gentechnisch NICHT veränderten Pflanzen. Für Kaltgetränke bis 30 Grad geeignet. Lebensdauer / Haltbarkeit ca. 18 bis 21 Monate, bei sachgemäßer, trockener Lagerung. Der BIO-POT® Halm ist auch recycelbar und kann rückstandslos verbrannt werden. Gefertigt wird in der EU, das Granulat für die Herstellung dazu stammt aus Deutschland.

Kolle Mate ist eine Mate-Limo, die aus Wasser, Rübenzucker, Mate-Aufguss, Koffein, Zitronensäure und Kohlensäure besteht. Sie ist bio-zertifiziert gemäß der EG-Öko-VO.

Die Ausgangsprodukte sind die getrockneten, zu kleinen Stücken gestoßenen Blätter des Matebaums. Diese Blätter werden für eine Weile in ein erhitztes Wasserbad gegeben, um einen wässrigen und stark konzentrierten Auszug zu erhalten – klingt hochwissenschaftlich, ist aber vom Prinzip her fast nix anderes als Tee kochen. Anschließend wird der Mate-Auszug im richtigen Mischungsverhältnis mit Wasser, Kohlensäure, Zucker, Zitronensäure und Koffein versetzt.

Erva Mate entstammt dem Mate-Strauch und ist in den subtropischen Regionen Südamerikas zuhause. Dessen Blätter und kleine Äste werden schon seit Jahrhunderten für Tee-ähnliche Aufguss-Getränke genutzt, die für eine angenehme und langanhaltende Munterkeit sorgen. Grün und ungeröstet ist die verwendete Mate. Angebaut, geerntet und gehandelt wird sie von kollektiv organisierten brasilianischen Kleinbauern aus dem Bundesaat Paraná. Der Mate-Strauch wird nach den Richtlinien der ökologischen Landwirtschaft angebaut – also ohne chemische Pestizide oder Düngemittel.

Zitronensäure ist ein Produkt der industriellen Fermentation zuckerhaltiger Rohstoffe wie Melasse und Mais. Die Alternative – klares Zitronensaftkonzentrat – wird gerade getestet.

Koffein wird aus Bio-Kaffee bezogen, genauer: Das Koffein bleibt bei der Herstellung des entkoffeinierten Kaffees als Produkt der Entkoffeinierung übrig und kann dann wiederverwendet werden. Mit 20 mg je 100 ml Kolle-mate liegt ein erhöhter Koffeingehalt vor.

Zotrine ist eine Zitronenlimo, die aus Wasser, Zucker, Zitronensaft, Zitronensaftkonzentrat und Kohlensäure besteht. Zotrine ist bio-zertifiziert gemäß der EG-Öko-VO.

Die Herstellung von Zotrine ist recht simpel und deshalb schnell erklärt. In einem großen Edelstahlbehälter werden Wasser, Zitronensaft, Zitronensaftkonzentrat und Zucker im richtigen Verhältnis gemischt. Im Anschluss daran wird die Limo mit Kohlensäure versetzt sowie durch den Pasteur geschickt, um sie haltbar zu machen – und zack ist die zotrine fertig.

Wasser ist die Hauptzutat für Kolle Mate und Zotrine. Das Wasser entspringt dem hauseigenen Brunnen des Abfüllers und wird auch als Quellwasser bezeichnet.

Zucker für beide Getränke wird aus Bio-Zuckerrüben gewonnen. Diese stammen von einer süddeutschen Bioland-Erzeugergemeinschaft, die sich mit anderen Landwirten der Region zusammengeschlossen haben, um ihr eigenes Ding zu machen, wie z.B. Zuckerrüben anbauen, verwalten und verarbeiten. Der Zuckergehalt wurde 2013 in einer kollektiven Abstimmung auf 5,2 g je 100 ml (Kolle Mate) und 5,5 g (Zotrine) gesenkt. Es handelt sich also nicht um Limonaden, weil der Zuckeranteil sonst mindestens 7 g je 100 ml betragen müsste. Rohrzucker oder Agavensirup aus wäre viel günstiger – jedoch nicht hinsichtlich der ebenso wichtigen CO₂ Bilanz.

Zitronensaft ist mit ca. 5 g je 100ml die Fruchtbasis für Zotrine. Der Direktsaft ist natur-trüb, was mit der enthaltenen Pulpe zusammenhängt. Im Vergleich zu klarem Saft schmeckt der trübe etwas kräftiger. Die Zitronen für den Saft stammen diese Saison von italienischen und spanischen Zitronen-bäumen.

Der saure Cent ist ein fest einkalkulierter Anteil je Flasche bei zotrine. Damit möchten wir Projekte und Initiativen unterstützen, die jeglicher Form von Intoleranz und Diskriminierung entgegneten – und sich für eine bunte, offene und solidarische Welt einsetzen.

Zitronensaftkonzentrat intensiviert und rundet den zotrinigen geschmack mit ca. 0,5 g je 100 ml ab und ermöglicht außerdem den geringeren Einsatz von Direktsaft. Das wiederum spart Gewicht beim Transport ein und entlastet damit die Umwelt. Das Konzentrat stammt diese Saison von italienischen Zitronen. Direktsaft und Saftkonzentrat unterscheiden sich übrigens in puncto Nährwert kaum voneinander.