ANZEIGE

Kaffee ist ihre Leidenschaft

Zu Sandra Garcías „Café del Ángel“ gehört jetzt ein kleines Café mit Brüh-Bar

Genuss, Leidenschaft und Berufung – das alles ist Kaffee für Sandra García. Vor etwas mehr als zwei Jahren eröffnete die gebürtige Costa-Ricanerin eine Kaffee-Boutique-Rösterei an der Frankenstraße 155. Im Café del Ángel röstet sie beste Kaffeesorten aus ihrer Heimat, bietet Gourmet-Bohnen sowie ausgesuchte Fair-Trade-Produkte wie Schokolade in einem hübsch dekorierten Verkaufsraum an und serviert ihren Gästen frisch aufgebrühte Spezialitäten in Costa-Ricanischem Ambiente.

Sandra García hat einen kleinen Tempel des guten Geschmacks geschaffen.

Früher gab es zwei Tische im Verkaufsraum, an denen die Gäste ihren Kaffee in Ruhe genießen konnten. Seit kurzem geht das sogar noch besser: Im Ladenlokal gleich nebenan hat Sandra García ein kleines Café mit 30 Plätzen und einer Kaffee-Brüh-Bar eingerichtet. „Hier kann man die Kaffeesorte und die Methode wählen, mit der gebrüht wird“, erklärt sie. „Wer nicht genau weiß, was er möchte, der wird beraten oder auch mal ein bisschen überrascht“, fügt sie lächelnd hinzu. Alle Generationen sind eingeladen, bei stimmungsvoller Musik im Café del Ángel zu entspannen. Sandra Garcías Vision: „Am Ende sollen meine Gäste nicht nur eine Tasse guten Kaffee getrunken, sondern sich ein bisschen wohlgefühlt haben.“

Dass der Gourmet-Kaffee selbst schonend geröstet und zudem direkt und fair gehandelt ist, gehörte von Anfang an zu Sandra Garcías Konzept. Die Bohnen stammen aus Costa Rica und werden auf so genannten Microlots, kleinen Plantagen, angepflanzt und geerntet. „Die Leute fragen nach exotischem Fairtrade-Kaffee mit Herkunft“, weiß die gelernte Rösterin und Barista, die ihren Gästen sogar das Röstdatum sagen kann. Espressokapseln oder Tabs sind für sie ein No-Go: „Kaffee ist etwas zum Genießen – wie ein guter Wein“, erklärt sie, und genau das möchte sie ihren Gästen vermitteln. „Viele wissen gar nicht, was einen guten Kaffee ausmacht.“

Wen genau das interessiert, der kann sein Wissen in Sandra Garcías Seminaren vertiefen: Barista- und Filterkurse bietet sie ebenso an wie Kaffeeverkostung und Live-Show-Röstung – damit ihre Kunden auf den Geschmack kommen und guten von schlechtem Kaffee unterscheiden können. Wer Fragen hat, darf sich aber auch in der Kaffee-Boutique jederzeit an die Expertin wenden.

Ab März hat das Café del Ángel durchgängig von 9 bis 18 Uhr geöffnet, Ausnahme: mittwochs von 9 bis 13 Uhr, samstags von 10 bis 16 Uhr. Außerdem gibt es dann zum Kaffee auch Frühstück und Belgische Waffeln mit Dulce Leche.

KONTAKT

Café del Ángel
Frankenstr. 155
45134 Essen
Tel. 0201/47950053
www.cafedelangel.de