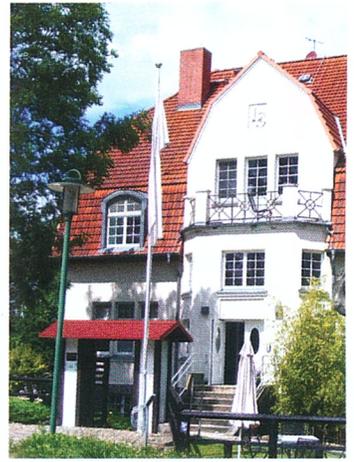


# KAFFEE-VIELFALT PUR

**Im Landhaus Café Stöcker sorgt eine enthusiastische Kaffee-Sommelière mit viel Liebe zum Detail und einer großen Kaffeekarte für Genusserlebnisse rund um die braune Bohne**

Das *Landhaus Stöcker* in der Feldberger Seenlandschaft ist ein Hideaway mit 14 Betten, Saunen & Pool sowie einem Restaurant, in dem nach Gäste-wünschen gekocht wird. Ein Maximum an Individualität bietet auch die Kaffeekarte mit über 30 Varianten von Latte macchiato (pur, mit Sirups oder Alkohol), weiteren 30 Filterkaffee-Spezialitäten mit oder ohne „Schwips“ sowie 19 Espresso-Variationen.

„Ich bitte meine Frühstücksgäste immer, den Kaffee doch erst mal pur zu probieren“, sagt Patronin Hannelore Sondermann, eine ausgebildete Kaffee-Sommelière. „Die meisten wundern sich, dass man unseren Kaffee auch ganz ohne Milch und Zucker trinken kann.“ Der Kaffee wird für jede Tasse abgewogen, gemahlen und frisch gebrüht. Das technische Equipment wird akribisch gepflegt, der Mahlgrad immer der verwendeten Bohne angepasst und die erste Tasse, die aus der Maschine läuft, stets weggekipp. Wer tiefer ins Thema Kaffee einsteigen will, kann eine Kaffee-Verkostung buchen



Im Landhaus Stöcker sind viele Kaffeespezialitäten Eigenkreationen. „Die Ideen dafür gehen mir nie aus“, sagt Kaffee-Sommelière Hannelore Sondermann. „Für die Adventszeit habe ich zum Beispiel weihnachtliche Sirups kreiert, die einen Hauch von Lebkuchen oder Zimtsternen in die Kaffeetasse zaubern.“

Ob Wiener Samt mit einer Kugel Vanilleeis und Sahnehäubchen, Café Pitu aus Espresso, Pitu und Limette oder Kaffee à la Orient mit Orangenblütenwasser – der Gast taucht ein in eine ganz besondere Kaffeewelt. Für Veganer wird Kokos-, Reis- oder Sojamilch verarbeitet. In die Tasse kommen ausgewählte Kaffeequalitäten aus Äthiopien, der Südsee, Costa Rica, Brasilien, Mexiko und Ecuador, die von blumiger Süße bis hin zu erdiger Eigenwilligkeit ein breites Spektrum an Aromen bieten.

und dabei vieles über Anbau, Verarbeitung und Röstung lernen. Verschiedene Zubereitungsarten, z.B. mit der Karlsbader Kanne, werden ebenfalls vorgestellt. Viele Kaffeespezialitäten sind Eigenkreationen. „Die Ideen gehen mir nie aus“, sagt Hannelore Sondermann. „Für die Adventszeit habe ich weihnachtliche Sirups kreiert, die einen Hauch von Lebkuchen oder Zimtsternen in die Kaffeetasse zaubern.“ So erleben die Gäste einen ständigen Wandel im Kaffeeangebot, langweilig wird es nie.

FOTOS: LANDHAUS STÖCKER