

Kaffee – die heiße Leidenschaft

Cafe Magazine in Aalen

Von den „blauen Bergen“ kommt die edle Bohne, die Sir Nicholas Lawes anno 1728 das erste Mal in die britische Kolonie brachte. Bis heute wächst im Hochland von Jamaika oberhalb von 700 Metern einer der wertvollsten und berühmtesten Kaffees der Welt: Der echte „Blue Mountain Coffee“ gilt unter Kennern als Hochgenuss. Und da er auch im englischen Königshaus seit der Kolonialzeit geschätzt wird, glaubt man gerne, was Erhard Geiger, der Betreiber des Magazine in Aalens Reichsstädter Markt mit Nachdruck unterstreicht: „Wir **führen** im Magazine den besten Kaffee der Welt“. Ein Kaffee mit dem richtigen Verhältnis von Säure und Süße und mit einem nussigem, weichen und reinen Geschmack.

Erhard Geiger, selbst „passionierter **Kaffeetrinker**“, strebt stets nach Perfektion und will nichts dem Zufall überlassen. Schon gar nicht, wenn es um die **Ansprüche** seiner Gäste geht. Selbstredend gibt es für die fünf Kaffeesorten, die im „Magazine“ zum Genießen einladen, auch fünf unterschiedliche Kaffeemühlen.

„Das Magazine ist ein Chamäleon“, sagt Geiger, zur Kaffeestunde verwandle es sich in ein Refugium mit echter **Kaffeehausatmosphäre**. Wo man in Ruhe die Zeitung studieren, im Buch schmökern, die Seele baumeln lassen und dabei eine gute Tasse Kaffee genießen könne.

Doch das Magazine ist weit

mehr als nur **Kaffeehaus**, sondern auch ein Restaurant, dessen Speisekarte mit einer bemerkenswerten Vielfalt an **preiswerten** Tagesgerichten lockt. In der Küche gilt der Augenmerk auf beste Zutaten. Frisch und produktnah werden die Speisen zubereitet. Bei Catering und Partyservice wird ebenfalls auf die profunden Kenntnisse des Magazine-Küchen**ensembles** vertraut. Darüber hinaus glänzt „das Chamäleon“ auch als Weinlokal mit sage und schreibe mehr als 190 Positionen auf dem „**WeinKärtle**“ und als exquisite Bar **mit fast enzyklopädischen Spirituosen- und Cocktailangebot**.

ts/Foto:ts