

Ein irrer Duft

Das Ganos Kaffee-Kontor hat einen Ableger bekommen



Das neue Kaffeekontor – eine Welt für sich

Große Jutesäcke, eine beeindruckende Kaffeeröstmaschine und der Duft von frisch geröstetem Kaffee – das sind die ersten Eindrücke beim Betreten des neuen Ladens am Dittrichring. Das Ganos Kaffee-Kontor am Wilhelm-Leuschner-Platz hat einen Ableger bekommen – größer und mit breiterem Angebot. Aus dem einst von Gabriele Ulrich gegründeten Kaffeeladen, in dem seit 2000 schon selbst ge-

röstet wurde und der seit 2004 als GANOS Kaffee-Kontor & Rösterei AG firmiert, ist ein richtiger Handwerksbetrieb entstanden.

Vom Chef, Ralph Hack, erfahren wir, dass hier zwanzig bis dreißig Kaffeesorten aus nahezu allen Anbaugebieten der Welt geröstet werden, schonend im Trommelverfahren. »Man muss sich das wie eine beheizte Waschmaschine vorstellen«, klärt er auf. Statt Wasser wird heiße Luft eingelassen. Die Trommel mit den Rohkaffeebohnen rotiert, so dass diese bewegt und gleichmäßig bei etwa 200 °C geröstet werden.

Je nach Bedarf und Nachfrage wirft Röstmeisterin Ina Wolf drei bis vier Mal wöchentlich die Röstmaschine an. Neben den sortenreinen Kaffees entstehen auch hauseigene Mischungen wie GANOS Melange oder Bach-Kaffee. An der Kaffeebar kann man ausprobieren, wie sie schmecken. Mehr als 30 Sorten gehören zur anspruchsvollen Auswahl an Schokoladen zum Trinken und Aufessen. Tee gibt es übrigens nicht, denn der ist, so erklärt Hack, selbst aromaintensiv. Das würde dem Kaffee nur schaden. PETRA MEWES

► GANOS Kaffee-Kontor & Rösterei, Dittrichring 6, 04109 Leipzig, Tel. 2 12 73 10, Mo-Fr 10-20, Sa 10-18 Uhr, www.ganos.de