



Büchlers beste Bohnen

Hier kommt zusammen, was traditionell zusammengehört: Bremen und Kaffee. Martin Büchlers Kaffeerösterei befindet sich in der Cruseo-Halle in der Böttcherstraße 1 in Bremens City. Hier entsteht das Bremer Gold, eine im traditionellen Trommelröstverfahren hergestellte Kaffeemischung aus südamerikanischen Bohnen. Durch schonende und langsame Erwärmung entweichen unerwünschte Aromen, und der Kaffee ist besonders säurearm. 250 Gramm kosten 6,30 Euro.

Sortenreine Kaffees und Espressos finden sich ebenfalls im Sortiment der Bremer Kaffeegesellschaft. Geöffnet ist montags bis freitags von 11 bis 18 Uhr, sonnabends von 10 bis 18 Uhr und sonntags von 11 bis 16 Uhr. Mehr Infos auch unter www.bremer-kaffeegesellschaft.de. Die Frage, welches der beste unter seinen Kaffees ist, beantwortet Andrea Kleine, Martin Büchlers bessere Hälfte, übrigens so: „Der beste Kaffee ist der, der einem schmeckt.“ Also: einmal alles durchprobieren!

Warhol in der Tasse

Tee als Bestandteil eines gesamtheitlichen Gesundheitskonzepts – mit weniger geben sich die Macher von Pop-Tee nicht zufrieden. Hierfür werden Bio-Tees mit Superfoods kombiniert, die im Zusammenhang mit einem gesunden Lebensstil das Wohlbefinden insgesamt steigern sollen. In Zusammenarbeit mit Ernährungsberatern wurden vier Teerichtungen zusammengestellt, die in ihrer Wirkung zu mehr Ausgeglichenheit, Schönheit, zur Entgiftung oder mehr Energie beitragen. In Anlehnung an die Pop-Art-Bewegung, in der es den Künstlern um viel mehr als nur ihr Werk ging, ist das Ziel der Pop-Tee-Crew die Erneuerung des klassischen Tee-Marktes. Wer sich nun fragt, was Superfoods sind und was das Pop-Tea-Konzept insgesamt zu bieten hat, findet ausgiebige Informationen unter www.pop-tee.de. Hier wird auch wiedergegeben, wie und wo der Pop-Tee angebaut wird, es gibt Infos zur Tee-Kultur und zu Lifestyle und Gesundheit. 60 Gramm des abgebildeten Goji Rooibos aus der Kategorie Natural Beauty kosten 14,95 Euro. Online im Shop zu bestellen oder bei Holtorf im Ostertorsteinweg 6 in Bremen.



Süße Kunstwerke

Der kleine Laden von Anett Noster liegt ein wenig versteckt in der Straße Am Hulsberg 111. Nur ein Schild mit der Aufschrift „White Rabbit“ lässt erahnen, dass eine andere Welt jenseits des Glases liegt: Feines Gebäck und aufwendige Torten sind die Spezialität des leidenschaftlichen England-Fans. Die thematische Ausrichtung des zu 100 Prozent handgemachten Backwerks bestimmt die Fantasie des Auftraggebers. Von schrillen Partykrachern bis hin zu romantischen Hochzeitstorten fertigt Anett Noster nach Kundenwunsch vollständig verzehrbare Kunstwerke an. Diese Torte für etwa 50 Personen liegt preislich bei 460 Euro. Kleinere

Modelle individueller Anfertigungen sind ab 80 Euro zu haben. Weitere Prachtexemplare sind unter www.white-rabbit-bremen.de einsehbar. Damit das Ganze nicht nur optisch den Geschmack der Kunden trifft, kann in Nosters kleinem „Tearoom“ vorher gekostet werden, wie das Innenleben der Torte bestückt werden soll. Das Standard-sortiment des Tearoom-Cafés bietet eine Auswahl an Cupcakes, Muffins und Polenta-Cakes, Shortbread und Cookies. Sonnabends und sonntags gibt es von Oktober bis März außerdem traditionell englische Scones. Öffnungszeiten: mittwochs bis sonnabends von 12 bis 18 Uhr, sonntags von 13 bis 17 Uhr, Telefon (0421) 69695215.

Unikate auf Reisen

Wenn man fünf Kinder hat, wird jede Reise zur logistischen Meisterleistung und das Packen zur Präzisionsarbeit. Außerdem braucht man Taschen, die leicht sind, in die viel hineinpasst und die gut voneinander zu unterscheiden sind. So kam Constanze Köhne die Idee zu „will be bag“: Taschen aus weißem Segeltuch, kombiniert mit Kunstleder in unterschiedlicher Prägung und Farbe, handgemacht in Germany und ganz individuell nach Kundenwunsch gestaltbar. Um das eigene „will be bag“-Unikat zusammenzustellen, gibt es auf der Internetseite www.willbebag.com den Taschenkonfigurator, mit dem man verschiedenste Kombination durchspielen kann. Neben dem hier abgebildeten

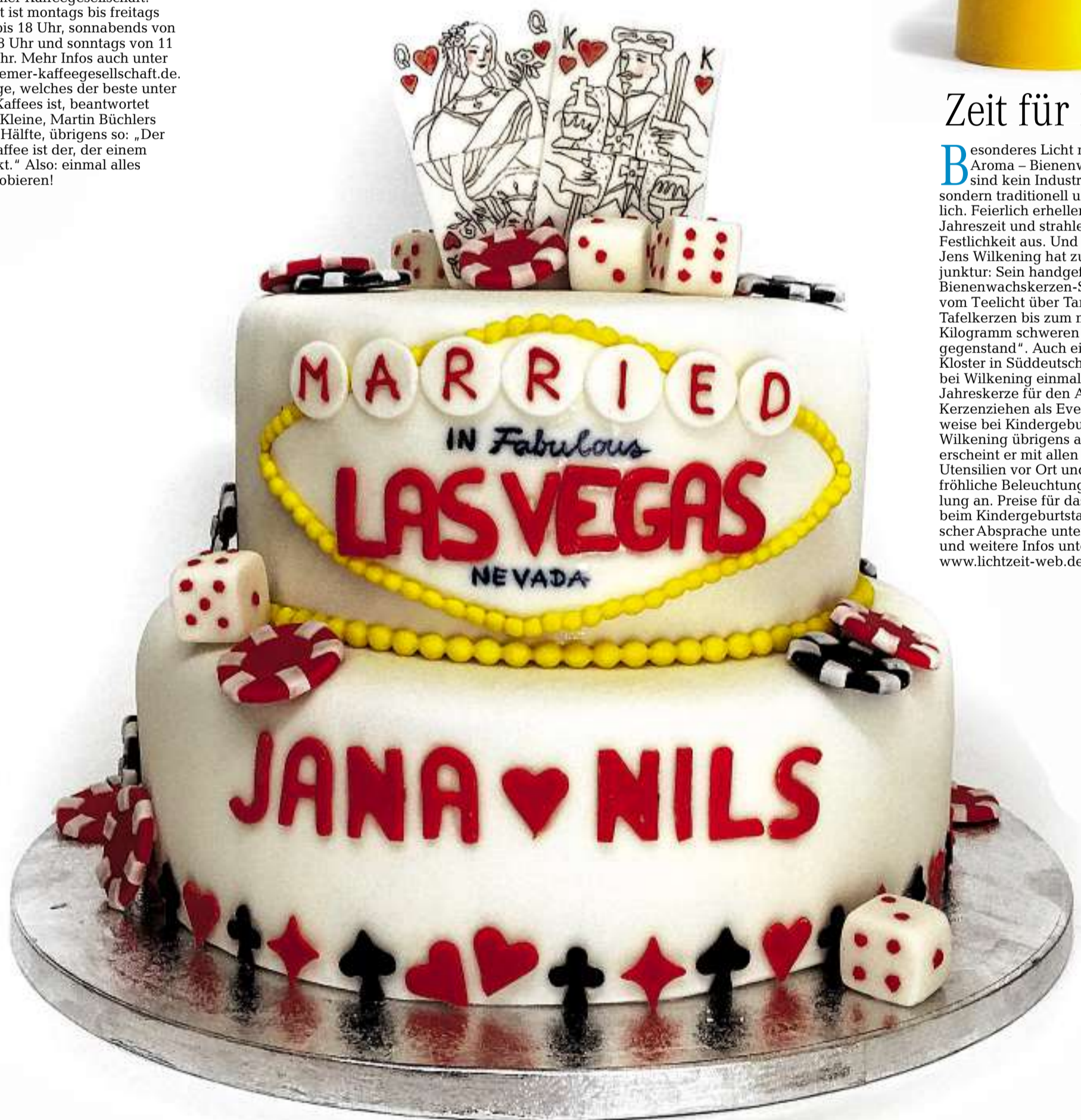


Weekender in den Maßen 24 mal 55 mal 24 Zentimeter für 259 Euro (zuzüglich Versandkosten) gibt es ein weiteres etwas größeres Modell namens Travelbag.



Zeit für Licht

Besonderes Licht mit besonderem Aroma – Bienenwachskerzen sind kein Industrieprodukt, sondern traditionell und ursprünglich. Feierlich erhellen sie die dunkle Jahreszeit und strahlen eine gewisse Festlichkeit aus. Und Kerzenmacher Jens Wilkening hat zurzeit Hochkonjunktur: Sein handgefertigtes Bienenwachskerzen-Sortiment reicht vom Teelicht über Tannenbaum- und Tafelkerzen bis zum mehrere Kilogramm schweren „Einrichtungsgegenstand“. Auch ein kleines Kloster in Süddeutschland bestellt bei Wilkening einmal im Jahr die Jahreskerze für den Altar. Das Kerzenziehen als Event, beispielsweise bei Kindergeburtstagen, bietet Wilkening übrigens auch an. Hierfür erscheint er mit allen benötigten Utensilien vor Ort und leitet die fröhliche Beleuchtungsmittelherstellung an. Preise für das Kerzenziehen beim Kindergeburtstag nach telefonischer Absprache unter (0421) 662806 und weitere Infos unter www.lichtzeit-web.de.



VERRATEN & GEKAUFT

Jeden Sonntag stellen wir Ihnen an dieser Stelle Produkte oder Besonderheiten aus Bremen und umzu vor. Sie haben auch etwas entdeckt, das spannend ist? Dann schreiben Sie uns: verraten@weser-kurier.de

Alle hier veröffentlichten Produkte finden Sie auch auf unserer Internetseite www.weser-kurier.de/weserstrand

FOTOS: JULIA WINDHOFF UND HERSTELLER