

pressoway gibt Leipzigs Kaffeetradition 'nen frischen kick

Kaffee zu brauen ist eine Kunst. Wie aus Kaffeegetränken echt Kunstwerke werden, dass zeigt Max Lange seit April diesen Jahres im Süden der Stadt. In unmittelbarer Nähe der Media City hat er das Kaffee pressoway eingerichtet. Die moderne Einrichtung

bietet gemütliche Ecken zum plauschen ebenso wie eine Theke für den schnellen Imbiss zwischendurch. Was jedoch alle Gäste besonders beeindruckt ist der Kaffee. Nirgendwo in der Stadt findet man diese Mischung. Drei Jahre ist Max dafür um die Welt gefahren. Er hat sich die Coffee-Bars von London bis in die Karibik angesehen und mit Fachleuten beraten. Wer bisher von Latte Macchiato mit oder ohne Sirup, Sahne oder Eis abstand wahrte, wird von den gekonnt ausbalancierten Mischungen des Kaffeekünstlers schnell bekehrt. Die koffeinhaltigen Getränke sind nicht nur was für den Magen, sondern auch für die Augen eine Wohltat. Zusätzlich zum Kaffee gibt es bei pressoway für die kalten Tage saftige Schokokuchen, frische Schmalzkringel (Donuts), belegte Brötchen, Suppen, Frühstück, Kaffeebohnen - u.a. aus Kania, Mexico, Brasilein - und vieles mehr. Als besonderes Extra hat sich der einfallsreiche Kaffeebesitzer Veranstaltungen wie die Vitalwoche ab 8. Dezember ausgedacht. Außerdem gibt es einen Weihnachtsplätzchenwettbewerb mit Abgabe der Rezepte bis zum 19. November und Preiverleihung am 6. Dezember. Am 29. November erzählt Ulla Heise bei Kaffee und Kuchen, 15 Uhr, über die Geschichte des Kaffees. Eintritt: 8 Euro

pressoway gibt Leipzigs Kaffeetradition 'nen frischen Kick



■ Kaffee zu brauen ist eine Kunst. Wie aus Kaffeegetränken dabei echte Kunstwerke werden, dass zeigt Max Lange seit April diesen Jahres im Süden der Stadt. In unmittelbarer Nähe der Media City hat er das Kaffee pressoway eingerichtet. Die moderne Einrichtung bietet gemütliche Ecken zum Plauschen ebenso wie eine Theke für den schnellen Imbiss zwischendurch. Was jedoch alle Gäste besonders beeindruckt ist

der Kaffee. Nirgendwo in der Stadt findet man diese Mischung. Drei Jahre ist Max Lange dafür um die Welt gefahren. Er hat sich die Coffee-Bars von London bis in die Karibik angesehen und mit Fachleuten beraten. Wer bisher von Latte Macchiato mit oder ohne Sirup, Sahne oder Eis abstand wahrte, wird von den gekonnt ausbalancierten Mischungen des Kaffeekünstlers schnell bekehrt. Die koffeinhaltigen Getränke sind nicht nur für den Magen, sondern auch für die Augen eine Wohltat. Zusätzlich zum Kaffee gibt es bei pressoway für die kalten Tage saftige Schokokuchen, frische Schmalzkringel (Donuts), belegte Brötchen, Suppen, Frühstück, Kaffeebohnen - u.a. aus Kenia, Mexiko, Brasilien - und vieles mehr. Als besonderes Extra hat sich der einfallsreiche

Kaffeebesitzer Veranstaltungen wie die Vitalwoche ab 8. Dezember ausgedacht. Außerdem gibt es einen Weihnachtsplätzchenwettbewerb mit Abgabe der Rezepte am 19. November und Preisverleihung am 6. Dezember. Am 29. November erzählt Ulla Heise bei Kaffee und Kuchen, 15 Uhr, über die Geschichte des Kaffees. Eintritt: 8 Euro.

ST
☞ pressoway, Fichtestraße 66, Tel. 0341/3039954, geöffnet Mo - Fr 7 - 18 Uhr, Sa und So 8 - 10, 14 - 18 Uhr, www.pressoway.de