

„Energie-Bündel“ als Café

Bei der Erdgas Mittelsachsen GmbH: Verkosten und dem Barista über die Schulter schauen

Schönebeck (fsi). Wer derzeit das Kundenzentrum der Erdgas Mittelsachsen GmbH (EMS) „Energie-Bündel“ aufsucht, dem weht der Duft von frischen Kaffee-Spezialitäten um die Nase. Bis zum 31. August ist dort das Erdgas-Café aufgebaut und lädt zum Verweilen und Genießen ein.

Und zur Eröffnung dieser gemütlichen Kaffee-Oase credezte ein echter Kenner der Materie die leckersten Koffein-Spezialitäten – von Espresso, Cappuccino bis Latte Macchiato, und das in den unterschiedlichsten Geschmacks-Variationen. Max Lange ist Deutscher Vizemeister der Barista. Und ein Barista wiederum ist so etwas wie ein Bar-Keeper für Kaffee-Spezialitäten.

Max Lange, der in Leipzig das Café „Pressoway“ betreibt, ist was den Kaffee anbetrifft, ein wandelndes Lexikon und gerät im Gespräch schnell ins Schwärmen.

Doch was ist nun das besondere an dem Café, das jetzt bei der EMS steht?

Max Lange: „Die Espresso-Maschine arbeitet auf Erdgas-Basis, und sie ist bei uns Gastromomen absolut im Trend.“

Um Kosten zu optimieren habe er sich vor geraumer Zeit ein mit Erdgas betriebenes Auto zugelegt. Und aus dem gleichen Grund habe er auch bei der Espresso-Maschine „umgesattelt“, verrät Barista Max Lange.

Bei gleicher Leistung und gleichem Bedienkomfort haben erdgasbetriebene Espressomaschinen gegenüber strombeheizten Geräten entscheidende Vorteile: hohe Effizienz und geringere Betriebskosten. Ein weiterer Pluspunkt bei der Nutzung von



Barista Max Lange servierte am Eröffnungstag des Erdgas-Cafés den EMS-Mitarbeitern Ines Zenker und Ron Barby edle Espresso-Variationen. Foto: Frank Sieweck

Erdgas ist die Umweltfreundlichkeit. Wirtschaftlich gesehen arbeitet eine erdgasbetriebene Maschine mit nur 50 Prozent der Kosten eines normalen Stromgerätes.

Der geringe Mehrpreis solcher erdgasbetriebener Geräte amortisiert sich bei einem Gastronomiebetrieb bereits nach kurzer Zeit. Die erdgasbetriebene Espressomaschine mit ihrem formschönen Design ist außerdem ein echter Blickfang in der modernen Gastronomie.

Die Espressomaschine ist nur

ein Beispiel. Erdgasbetriebene Geräte erobern immer mehr ihren Platz im Haushalt und in der Gastronomie. Sie sind einfach in der Handhabung und preiswert im Verbrauch. Die Palette an Geräten wird stetig erweitert – vom klassischen Gasherd über Wärmestrahler, Heiße Steine, Crêpes-Maker oder Gaslaternen bis hin zum Freiluftgrill. Über eine Erdgassteckdose können alle nützlichen und sparsamen Helfer im Haushalt so einfach wie ein Elektrogerät angeschlossen werden.

Und dass der „Erdgas-Espresso“ und die anderen Kaffeedrinks geschmacklich „top“ sind, davon können sich die Besucher im „Energie-Bündel“ während der Öffnungszeiten überzeugen. Damit die Kunden auch dem „Meister“ Max Lange über die Schulter schauen können, wird er am 26. Juli sowie am 9. und 30. August jeweils von 13 bis 17 Uhr höchst selbst hinter dem Tresen stehen. Darüber hinaus laufen an diesen Tagen Verlosungs-Aktionen im Hause der EMS in Schönebeck.