

La
Wendel

AUSGABE JULI 2021

Märchenküche

DAS MONATSMAGAZIN



Hans & die Bohnenranke

INTERESSIERT DICH NICHT DIE BOHNE?!

- SOMMERLICHE REZEPTE
- INFOS RUND UM DIE BOHNE
- DAS MÄRCHEN VON JOSEPH JACOBS

☞ KAFFEESPECIAL MIT





Liebe/r
Märchenfreund/in.

SCHÖN, DASS DU ZU MIR GEFUNDEN HAST UND MEINE ERSTE AUSGABE
DES DIGITALEN MÄRCHENMAGAZINS IN DEINEN HÄNDEN HÄLTST.

NICHT NUR DIE GEBRÜDER GRIMM KONNTEN MIT MÄRCHEN DIE WELT VERZAUBERN.
AUCH ICH HABE EIN TALENT, GESCHICHTEN AUF KULINARISCHE WEISE ZU ERZÄHLEN.

VERMUTLICH KENNST DU MICH BEREITS DURCH MEINEN INSTAGRAM - ACCOUNT
(@LAWENDEL_MÄRCHENKÜCHE) UND WEIßT, DASS ICH GROßEN WERT AUF EINE
NACHHALTIGE, GESUNDE SOWIE KREATIVE KÜCHE LEGE.

IN DIESEM MAGAZIN ERWARTEN DICH VEGGIE - REZEPTE ZUM GRILLEN SOWIE EIN
FOOD - PARING AUS BOHNEN UND KAFFEE.

DU ERFÄHRST AUßERDEM MEHR ÜBER EINZELNE BOHNENSORTEN UND WIRST IN DIE
WELT DER KAFFEERÖSTEREI "CAPULUS" AUS BAD HERSFELD ENTFÜHRT.

AM ENDE JEDEN MAGAZINS DARF DAS ENTSPRECHENDE MÄRCHEN NATÜRLICH NICHT
FEHLEN, DENN DIE MORAL VON DER GESCHICHT`:

„Liebe geht durch den Magen. Märchen verbinden und vergisst man seit Generationen nicht.“

ICH WÜNSCHE DIR NUN VIEL SPAß BEIM NACHKOCHEN & LESEN!

Deine 

WWW.LAWENDEL.DE



Interessiert dich nicht die **BOHNE?!**

AUCH HANS WAR ANFANGS
SKEPTISCH, DOCH ER VERTRAUTE AUF
DIE WORTE EINES KLEINEN,
SELTSAMEN MÄNNLEINS UND WURDE
ANHAND VON 3 BOHNEN MIT
ALLERLEI SCHÄTZEN BELOHNT!

ALSO SCHAU DIR AN, WAS IN DIESEM
MÄRCHENHAFTEN MAGAZIN AUF
DICH WARTET...



RANKENDES BOHNENWISSEN

Wie pflanze ich Bohnen an? **4**

Die Bohnenvielfalt **5**

SOMMER, SONNE, BBQ-TIME

Bunter Bohnensalat **6**

Weißer Bohnen - Hummus **7**

Bohnen im "Speckmantel" **8**

DIE REISE ZUM KAFFEEGOLD

Woher kommt die Kaffeebohne? **9**

Kaffeeröstung mit Wilfried **10**

Briühmethoden mit Daniela **11**

Interview mit "Capulus" **12**

Bohn - Cchiatto **13**

Entwicklung vom Märchenkaffee **14**

*Erdbeer - Kokos - Eis mit
karamellisierten Kaffee - Prinzessbohnen* **15**

ES WAR EINMAL ...

Hans und die Bohnenranke **16 - 17**

Impressum **18**

Hans & der grüne Daumen!

WIE ÜBER NACHT AUS BOHNEN RANKEN WERDEN ...



Anfang Mai - Anfang Juli

WERDEN ALLE 40CM
5-7 KÖRNER 3CM TIEF
IN LOCKERE LEICHTE ERDE GEPFLANZT.



Sonnenschein & regelmäßiges Gießen

NACH 8 - 16 TAGEN
FANGEN DIE KÖRNER AN ZU KEIMEN.
DIE WOHLFÜHLTEMPERATUR LIEGT
ZWISCHEN 12 - 25°C.



Pflücken, was das Zeug hält!

AB JULI IST ES SOWEIT UND ES KANN
GEERNTET WERDEN.
JE MEHR DU ERNTEST, DESTO MEHR
WÄCHST NACH.



SO SCHNELL WIE IN DER
MÄRCHENWELT GEHT ES
ZWAR NICHT,
DOCH EIN STETIGES
WACHSTUM WIRD AUCH
DICH AM MORGEN
VERWUNDERN!

Zauberbohnen!

WAS STECKT HINTER DEN HÜLSENFRÜCHTEN?

IM INNEREN LIEGT DIE KRAFT!

SO AUCH BEI DER HENNE AUS UNSEREM MÄRCHEN, DIE GOLDENE EIER LEGEN KANN.

UND WAS HAT DIE BOHNE ZU BIETEN?

ZUM EINEN IST JEDE IN FORM, FARBE UND GESCHMACK UNTERSCHIEDLICH. ZUM ANDEREN IST DIE BOHNE LEIDER DURCH IHRE BLÄHWIRKUNG VERPÖNT.

DABEI HAT JEDE BOHNENART EINEN GANZ BESONDEREN NÄHRWERT:

EINEN HOHEN PROTEINGEHALT.

Prinzessbohne



HAT EINE RUNDLICHE FORM. SIE WIRD FILETBOHNE GENANNT UND BESONDERS JUNG GEERTET.



Schwarze Bohne

IHRE BELIEBTHEIT ERSTRECKT SICH VOR ALLEM DURCH LATEINAMERIKA. SCHON DIE UREINWOHNER WUSSTEN DIESE KLEINE BOHNE ZU SCHÄTZEN. DAS KRÄFTIGE AROMA UND DER WEICHE KERN EIGNEN SICH SOWOHL FÜR SÜßE ALS AUCH HERZHAFT SPEISEN.



Kidneybohne

DUNKELROT & EIN WENIG GRÖßER, IST DIESE BOHNENFRUCHT. AUCH WENN ROT ALS WARNSIGNAL WAHRGENOMMEN WIRD, GILT DAS HIER NUR FÜR DEN ROHEN VERZEHR. ANSONSTEN WIRKT SICH DIESE MAGNESIUMREICHE BOHNE SOGAR STRESSMILDERND AUF DEINEN KÖRPER AUS.

Stangenbohne

ALLSEITS BEKANNT ALS GARTENBOHNE. FLACH & BREIT.



Mungobohne



STAMMT AUS DEM INDISCHEN RAUM UND WIRD NACH DEM KEIMEN MEIST ALS SPROSSE GEGESSEN. VORTEIL DIESER BOHNE IST, DASS SIE NICHT, WIE IHRE ANDEREN ARTGENOSSEN, BLÄHUNGEN HERVORRUFEN.

Weißer Riesenbohne

DIE WEIßE BOHNE GIBT ES SOGAR IN MEHREREN GRÖßENEINHEITEN UND WIRD IN KLEINERER FORM ZU BAKED BEANS VERARBEITET. DIE RIESENBOHNE SENKT ZUDEM NACHHALTIG DEN CHOLESTERINSPIEGEL



WAS ERGEBEN 3 ZAUBERBOHNEN? RICHTIG! 3 PERFEKTE BEILAGEN FÜR DEN GRILLABEND!

Willkommen zum BBQ!

BESTE BOHNEN QUALITÄT

4 - 6 PORTIONEN

Bunter Bohnensalat

DU BENÖTIGST:

- 400G SCHWARZE BOHNEN (DOSE)
- 200G STANGENBOHNEN
- 500ML WASSER
- 2 TL SALZ
- 2 STK GEKOCHETE ROTE BETE
- EINE GROßE KAROTTE
- 2 EL ÖL
- 1 TL SENF
- EINEN TOPF BASILIKUM

Zubereitung:

1. SCHWARZE BOHNEN IN EINEM SIEB ABGIEßEN, ABWASCHEN UND ABTROPFEN LASSEN.
2. STANGENBOHNEN WASCHEN, STRUNK ENTFERNEN UND GROB SCHNEIDEN.
3. WASSER MIT EINEM TL SALZ ZUM KOCHEN BRINGEN.
4. STANGENBOHNEN FÜR 8 MINUTEN KOCHEN.
5. 100ML BOHNENWASSER IN EINEN MIXER GEBEN.
6. DIE BOHNEN IN KALTEM WASSER ABSCHRECKEN, ABGIEßEN UND ABTROPFEN LASSEN.
7. ROTE BETE IN KLEINE WÜRFEL SCHNEIDEN.
8. KAROTTE SCHÄLEN UND NOCHMALS IN DÜNNE STREIFEN SCHÄLEN.
9. DAS ENDSTÜCK, WELCHES SICH NICHT MEHR SCHÄLEN LÄSST, ZUM WASSER IN DEN MIXER GEBEN.
10. ÖL, SENF, 4 BASILIKUMSPITZEN & EINEN GESTRICHENEN TL SALZ HINZUFÜGEN.
11. DIE ZUTATEN IM MIXER ZU EINEM DRESSING PÜRIEREN.
12. DIE BOHNEN, ROTE BETE UND KAROTTENSTREIFEN MIT DEM DRESSING VERMENGEN.
13. DEN SALAT MINDESTENS EINE STD ZIEHEN LASSEN.
14. VOR DEM SERVIEREN BASILIKUMBLÄTTER NACH BELIEBEN UNTERMENGEN.

Sommer, Sonne, BBQ-Time

Der cremigste Hummus.

SEIT ES DIE MÄRCHENKÜCHE GIBT!

FÜR DIE PERFEKTE KONSISTENZ
BRAUCHT ES NUR WENIGE ZUTATEN
UND DIE RICHTIGE REIHENFOLGE:



Eine Dose Riesenbohnen (300g) ABGIESSEN
UND DABEI 50ml Bohnenwasser AUFFANGEN.

Saft einer Zitrone & eine Handvoll
frischer Kräuter, WIE Z.B. MAJORAN & BASILIKUM
IM MIXER PÜRIEREN. 100g Tahin, 50g Eiswürfel
und 1/2 TL Salz HINZUFÜGEN UND FEIN MIXEN.
Bohnenwasser DAZU. MIXEN! ZUM SCHLUSS DIE
weißen Riesenbohnen HINZUFÜGEN UND CREMIG MIXEN.

Bohnen im "Speckmantel"

VEGETARISCHER BACON AUF DEM GRILL

Zubereitung:

1. BOHNEN WASCHEN UND STRUNK ABSCHNEIDEN.
2. IN KOCHENDEM WASSER FÜR 3 MINUTEN KOCHEN.
3. BOHNEN IN EISWASSER BESEITE STELLEN.
4. JE EIN REISBLATT VORSICHTIG MIT EINER SCHARFEN SCHERE IN 4 STREIFEN SCHNEIDEN.
5. SONNENBLUMENÖL, WASSER, RÄUCHERSALZ, PAPRIKAPULVER UND HONIG VERRÜHREN.
6. STREIFEN DER REISBLÄTTER ORDENTLICH DAMIT EIMPINSELN UND CA. 15 MINUTEN ZIEHEN LASSEN.
7. BOHNEN WAAGERECHT AUF DIE STREIFEN VERTEILEN UND EINROLLEN.
8. DER GRILL KANN NUN ANGEHEIZT WERDEN.
9. BOHNEN IM "SPECKMANTEL" VON ALLEN SEITEN GRILLEN UND ALS BEILAGE GENIEßEN.

Zutaten FÜR 12 STK:

- 400G BUSCHBOHNEN
- 3 REISBLÄTTER
- 3 EL SONNENBLUMENÖL
- 4 EL WASSER
- 1/2 TL RÄUCHERSALZ
- 1/2 TL PAPRIKAPULVER
- EIN EL HONIG

DER RIESE RIECHT MENSCHENFLEISCH!
DA HAT DIE MÄRCHENKÜCHE IHN WOHL
AUF DIE FALSCH FÄHRTE GELOCKT...
ÄHNLICH WIE BEI KNUSPRIG GEGRILLTEN
REISBLÄTTERN MIT EINER RÄUCHERSALZ
MARINADE. WER BRAUCH SCHON BACON?!

Auf der Suche nach der Bohne...

... "IMMER AM ÄQUATOR ENTLANG!"

Guatemala

Costa Rica

Kolumbien

Peru

Brasilien

WEITERE ANBAUGEBIETE:

Athiopien

Tansania

Kenia

Indien

Papua Neuguinea



ES WAREN EINMAL ZWEI KAFFEELIEBHABER,
DIE SICH AUF DIE SUCHE NACH DEM PERFEKTEN
KAFFEEAROMA BEGABEN!

FOLGENDE KRITERIEN SIND DABEI BESONDERS WICHTIG:
BODENEIGENSCHAFTEN, KLIMA, HÖHENLAGE UND DIE
PFLEGE DER KAFFEEPFLANZE.

ENTLANG DES ÄQUATORS WURDE "CAPULUS", MIT HILFE
IHRES ROHKAFFEEHÄNDLERS, 2018 FÜNDIG UND DER
TRAUM EINER KAFFEERÖSTEREI WURDE WAHR.

DER ZAUBER DER BOHNE ENTFALDET SICH JEDOCH ERST
MIT DER RICHTIGEN RÖSTUNG.

HIER SETZT "CAPULUS" AUF DUNKEL STATT HELL UND
DAS BEI EINEM SCHONENDEN VERFAHREN IM
LANGZEITTROMMELRÖSTER.

DENN JE DUNKLER DIE BOHNEN, UMSO WENIGER SÄURE
HAT AM ENDE DER KAFFEE.

„Das Auge
röstet mit!“

WILFRIED, GRÜNDER VON CAPULUS KAFFEERÖSTEREI



Wilfried.

IST DER MANN HINTER "CAPULUS" UND NEBEN DEM TROMMELRÖSTER!

MORGENS IN BAD HERSFELD: DUDENSTR. 9 ... ES RICHT NACH HEU!
WILFRIED NIMMT DIE LIEFERUNG VON GESCHÄLTEN KAFFEE - KIRSCHKERNEN
ENTGEGEN.

NACHDEM ER SICH MIT DEM AKTUELLEN LUFTDRUCK AUSEINANDER GESETZT UND
SICH FÜR DIE PASSENDE TEMPERATUREINSTELLUNG ENTSCHEIDEN HAT,
WERDEN DIE GRÜNEN BOHNEN IN EINEN LANGZEITROMMELRÖSTER GEBEN.

DIE MASCHINE LÄUFT UND DIE OHREN SIND GESPITZT...CRACK...
SO KLINGT ES, SOBALD DAS WEIßE HÄUTCHEN DER ROHKAFFEEBOHNEN ABPLATZT.

AB JETZT IST VORSICHT GEBOTEN UND WILFRIEDS VOLLE AUFMERKSAMKEIT GEFRAGT!

SEIN GESCHULTES AUGE ENTSCHEIDET NUN, MIT HILFE EINES PROBENZIEHERS UND
EINER KURVE DES RÖSTPROZESSES, ÜBER DEN PERFEKTEN RÖSTGRAD DER BOHNE.

NUR WENIGE MINUTEN SPÄTER DUFTET ES IM INNENHOF DER FESTSPIELSTADT
PLÖTZLICH NACH AROMATISHEM KAFFEE ...

SEINE LIEBLINGSSORTE IST *Indien Pearl Mountain* ALS FRENCH PRESS ZUBEREITET.



Der Kaffee wird aufgebrüht...

INTENSIVES GESCHMACKSERLEBNIS DURCH DIVERSE FILTER- & BRÜHMETHODEN!

EINE VARIANTE IST ZUM BEISPIEL DIE

Karlsbader Kanne

DIESE IST DURCH DEN PORZELLANFILTER

EINE DER SCHONENDSTEN ZUBEREITUNGEN SEIT JAHRHUNDERTEN:

1. 17G KAFFEEBOHNEN GROB MAHLEN.
2. KANNE MIT HEIßEM WASSER VORWÄRMEN.
3. HEIßES WASSER WIEDER AUSSCHÜTTEN.
4. KAFFEEPULVER AUF DEN PORZELLANFILTER GEBEN.
5. WASSERVERTEILER MIT LÖCHERN AUFSETZEN.
6. 280ML WASSER AUF 92 – 96 °C ERWÄRMEN.
7. WENIG WASSER LANGSAM IN DIE MITTE DES WASSERVERTEILERS GIEßEN.
8. DAS BLOOMING (BLÄSCHENBILDUNG) ABWARTEN (CA. 30 SEK).
9. DEN REST DES WASSERS LANGSAM IN DEN WASSERVERTEILER GEBEN.
10. NUN FÜR 5 - 6 MINUTEN ZIEHEN LASSEN.
11. FILTERAUFSATZ ABNEHMEN UND DEN DECKEL AUFSETZEN.

QUELLE: [HTTPS://CAPULUS-KAFFEROESTEREI.DE/ZUBEREITUNG/KARLSBADER-KANNE](https://capulus-kafferoesterei.de/zubereitung/karlsbader-kanne)

Daniela

IST MITGRÜNDERIN UND GLÄNZT STETS MIT IHREM WISSEN!

VOR DER KAFFEERÖSTEREI STEHEN 7 - 8 PERSONEN MIT EINEM GLAS PROSECCO IN DER HAND. DANIELA HAT ZU EINEM 3-STÜNDIGEN FACHSEMINAR DER FILTER- & BRÜHMETHODEN VON KAFFEE GELADEN.

MIT IHRER SYMPATHISCHEN ART ERKLÄRT SIE ZU BEGINN AUF VERSTÄNDLICHE WEISE, WIE DAS RÖSTEN VOR SICH GEHT. DIE LEIDENSCHAFT IST BEI JEDEM WORT ZU HÖREN, SODASS SELBST DER THEORETISCHE PART DEM TEILNEHMER FREUDE BEREITET.

BEI EINEM GEMEINSAMEN PROFESSIONELLEN CUPPING WERDEN 4 - 5 SORTEN KAFFEE DURCH RIECHEN UND SCHMECKEN BEURTEILT.

NACHDEM SICH DIE TEILNEHMER AUF EINE SORT EINGEINIGT HABEN, GEHT ES AUCH SCHON WEITER IN DER PRAXIS.

DABEI VERANSCHAULICHT DANIELA, DASS DER GESCHMACK EINER IDENTISCHEN KAFFEESORTE DURCH UNTERSCHIEDLICHE ZUBEREITUNGSMETHODEN, WIE FRENCH PRESS, AERO PRESS, CHEMEX, HANDFILTER ODER HERDKÄNNCHEN, IMMER ANDERS IST.

BEI EINEM STÜCKCHEN KUCHEN WIRD WEITER ÜBER KAFFEE PHILOSOPHIERT UND EIN 250G PÄCKCHEN FÜR ZU HAUSE AUSGEWÄHLT.

IHRE LIEBLINGSSORTE IST *Äthiopien Sidamo* IM HERDKÄNNCHEN ZUBEREITET.





Daniela & Wilfried

DIE ZWEI GESICHTER HINTER "CAPULUS" KAFFEERÖSTEREI

**EIN SYMPATHISCHES DUO,
DAS MIT FEUER UND FLAMME
BEI DER SACHE IST!**

**DANIELA & WILFRIED HABEN
DAS RICHTIGE GESPÜR
FÜR EIN PERFEKTES
KAFFEEERLEBNIS.**

**DOCH AUCH IHRE OFFENE UND
WITZIGE ART TRÄGT DAZU BEI,
DASS MAN SICH IN DER BAD
HERSFELDER RÖSTEREI
WILLKOMMEN FÜHLT.**

*Corona & der Kaffeemarkt.
wie ist es euch ergangen?*

D: UNSER FRÜHSTÜCKSKONZEPT KONNTE Z.B. NICHT RICHTIG ANLAUFEN, DA ES KURZ DARAUF DURCH CORONA NICHT MEHR MÖGLICH WAR.

W: KAFFEE WIRD ZUM GLÜCK IMMER GETRUNKEN, DOCH ES IST AUCH EIN SCHWIERIGES GESCHÄFT. DIESES JAHR STEIGEN DIE PREISE, ES WIRD EINE SCHLECHTE ERNTE PROGNOSTIZIERT ODER ES SIND KEINE CONTAINER ZUR LAGERUNG FREI. ES SIND VIELE DINGE ZU BERÜCKSICHTIGEN, UM EINE STETS GUTE QUALITÄT ABLIEFERN ZU KÖNNEN UND UNSEREM ANSPRUCH GERECHT ZU WERDEN.

*Wann habt ihr den Gedanken gefasst,
eine Kaffeerösterei zu eröffnen?*

W: DIE LEIDENSCHAFT FÜR KAFFEE IST SCHON IMMER VORHANDEN. DIE ERSTE IDEE KAM MIR BEREITS VOR 20 JAHREN. ICH HABE DAS FEUERCHEN BEI DANIELA ANGESTECKT. SIE WAR LETZTENDLICH DIE FLAMME & 2018 IST DER TRAUM WIRKLICHKEIT GEWORDEN.

Was ist euer Ziel für Capulus?

W: WIR WOLLEN GUTEN KAFFEE MACHEN UND UNS IMMER WEITER ENTWICKELN. UNSER ZIEL FÜR DIESES JAHR SIND Z.B. 7 - 8 TONNEN ZU RÖSTEN.

D: GLEICHBLEIBENDE QUALITÄT IST FÜR UNS SEHR WICHTIG, DESHALB HALTEN WIR AN UNSEREN GRUNDSÄTZEN FEST. IM VORDERGRUND STEHEN HIERBEI DIE AUSWAHL DER BOHNEN, EINE HELLE UND SCHONENDE RÖSTUNG UND DIE VERMEIDUNG VON RÖSTREIZSTOFFEN, WIE BEISPIELSWEISE ÖLE. DER SÄUREANTEIL BEI UNSREM KAFFEE SOLL MÖGLICHTST GERING AUSFALLEN.

*Was ist für euch
der perfekte Start in den Tag?*

W: *LACHT* NACH DEM GANG INS BADEZIMMER, EINE SCHÖNE TASSE KAFFEE!

D: ZUERST EIN GLAS WASSER UND DANACH EINEN FILTERKAFFEE. HEUTE MORGEN WAR ES SOGAR EIN KAFFEE AUS DEM HERDKÄNNCHEN.

*Besitzt ihr zu Hause alle
Filter- & Brühgeräte?*

D: NATÜRLICH! *GRINST*

W: NUR KEINEN SIEBTRÄGER!

D: NEIN, ALLE NICHT! DOCH EINE AERO PRESS, EIN HERDKÄNNCHEN UND EINE NORMALE KAFFEEMASCHINE STEHEN ZU HAUSE!

*Zum Abschluss.
euer Lieblingsmärchen?*

D: ZU WEIHNACHTEN SCHAU E ICH "DREI HASELNÜSSE FÜR ASCHENBRÖDEL". DAS LIEBE ICH!

W: MEIN LIEBLINGSMÄRCHEN HANDELT VON EINEM TANZBOTEN KÖNIG. "DAS STEINERNE HERZ" HEIßT ES GLAUB ICH, IST SOGAR VERFILMT WORDEN!

Bohn - Cchiatto

EIN SÄTTIGENDER MITTAGSSNACK, DER WACH MACHT!

LATTE MACCHIATTO KANN JEDER!
DOCH EIN CREMIGES SÜPPCHEN
MIT EINER FEINEN KAFFEENOTE
IST BISHER NUR IN DER
MÄRCHENKÜCHE ZU FINDEN.

Einkauszettel FÜR 2 PORTIONEN:

- 80G BUTTER
- 200G PRINZESSBOHNEN
- 100ML WASSER
- 350ML SAHNE
- EIN TL SALZ
- EIN EL HONIG
- 250ML H-MILCH 3,5%
- 2 DOPPELTE ESPRESSI

Zubereitung:

1. BOHNEN WASCHEN, STRUNK ENTFERNEN UND GROB SCHNEIDEN.
2. MIT BUTTER LEICHT IN EINEM TOPF ANSCHWITZEN.
3. MIT WASSER, 300ML SAHNE UND 200ML H-MILCH ABLÖSCHEN.
4. SALZ SOWIE HONIG HINZUFÜGEN.
5. FÜR 15 MINUTEN BEI MITTLERER HITZE KÖCHELN LASSEN.
6. DIE BOHNENSUPPE MIT EINEM MIXER FEIN PÜRIEREN.
7. IN 2 WECKGLÄSER O.Ä. ABFÜLLEN UND UNTER DIE ESPRESSOMASCHINE STELLEN.
8. JEWEILS EINEN DOPPELTEN ESPRESSO IN DAS WECKGLAS LAUFEN LASSEN.
9. 50ML SAHNE & 50ML H-MILCH AUFSCHÄUMEN UND ALS ABSCHLUSS AUF DIE SUPPE GEBEN.

HAUSMISCHUNG VON "CAPULUS" EMPFOHLEN





ZAUBERBOHNEN MIT GESCHMACKSNOTEN
VON SCHOKOLADE & GEBRANNTEN MANDELN

100% HOCHWERTIGER ARABICA - RÖSTKAFFEE



meets MÄRCHENKÜCHE

1. MÄRZ 2021:

14:17 UHR - PETER MICHEL, EIN GESCHÄTZTER FREUND UND ONLINE MARKETING BERATER, SENDET MIR EINE SPRACHNACHRICHT. ES GEHT UM EINE KAFFEERÖSTEREI AUS BAD HERSFELD. MIT DER IDEE EINER EIGENEN KAFFEESORTE KAM ER GENAU IM RICHTIGEN MOMENT. ZUM EINEN BIN ICH BEGEISTERTE KAFFEETRINKERIN UND ZUM ANDEREN STECKE ICH GERADE MITTEN IN DER ENTWICKLUNG WEITERER "LA WENDEL" - PRODUKTE.

2. MÄRZ 2021:

9:17 UHR - ICH BESUCHE DIE WEBSITE VON "CAPULUS" UND DER ERSTE EINDRUCK IST SEHR POSITIV. BESONDERS VORTEILHAFT IST DIE AUSWAHL VERSCHIEDENER MAHLGRADE DER KAFFEEBOHNE UND DIE GRAMMATUR VON 250G. FESTTAGSMISCHUNG, HAUSMISCHUNG UND BRASIL SANTOS LÄNDEN IN MEINEM WARENKORB, DAMIT ICH MICH ERSTMAL VON DER QUALITÄT DES KAFFEES ÜBERZEUGEN KANN.

5. MÄRZ 2021:

9:30 UHR - DAS PAKET MIT KAFFEE UND EINER KLEINEN PRALINEN - ÜBERRASCHUNG IST ANGEKOMMEN. DIE OPTIK DER VERPACKUNG IST TOLL, JETZT MUSS NUR NOCH DER GESCHMACK ÜBERZEUGEN. DA OSTERN VOR DER TÜR STEHT, IST DIE FESTTAGSMISCHUNG MEINE ERSTE WAHL...

10:15 UHR: WOW! ICH BIN IM KAFFEEHIMMEL...TOLLES AROMA, MILDER GESCHMACK UND KEIN LÄSTIGES AUFSTOßEN DURCH ZU VIEL SÄURE. ICH HABE NOCH NIE SO EINEN GUTEN KAFFEE AUS MEINER SIEBTRÄGERMASCHINE GETRUNKEN.

AUCH DIE ANDEREN KAFFEESORTEN ÜBERZEUGEN UND DER ERSTE KONTAKT ÜBER INSTAGRAM IST SEHR SYMPATHISCH ...

12. APRIL 2021:

13:49 UHR - DER ENTSCHLUSS IST GEFASST! MIT DIESER KAFFEERÖSTEREI MÖCHTE ICH UNBEDINGT EINEN MÄRCHENKAFFEE AUF DEN MARKT BRINGEN!

DER KONTAKT WIRD WEITER ÜBER INSTAGRAM GEHALTEN! IDEEN WERDEN AUSGETAUSCHT & EIN PERSÖNLICHES TREFFEN VEREINBART.

31. MAI 2021:

15:00 UHR - ICH STEHE VOR EINEM INNENHOF MIT EINER TOLLEN LOCATION, MIT DIREKTEM BLICK AUF EINEN RIESIGEN LANGZEITROMMELRÖSTER. ICH GEHE IN DEN LADEN DER KAFFEERÖSTEREI "CAPULUS" UND WERDE FREUNDLICH VON DANIELA, DER GRÜNDERIN, BEGRÜßT. EIN PAAR MINUTEN SPÄTER STÖßT AUCH WILFRIED, DER GRÜNDER, HINZU.

18:00 UHR - DIE CHEMIE STIMMT UND NACH 3 - STÜNDIGEM BESCHNUPPERN WURDEN DIE GEMEINSAMEN PLÄNE KONKRETISIERT. EIN TERMIN ZUR KAFFEEVERKOSTUNG UND EIN INTERVIEW FÜR DAS ERSTE "LA WENDEL" - MAGAZIN WURDEN FESTGELEGT.

JETZT HEIßT ES ETIKETT ENTWERFEN UND DAS INTERVIEW INKL. SHOOTING FÜR DAS MAGAZIN VORBEREITEN ...

23. JUNI 2021:

15:00 UHR - ERNEUT BIN ICH IN DER KAFFEERÖSTEREI "CAPULUS". WILFRIED HAT DIE KAFFEEBOHNEN FÜR DEN MÄRCHENKAFFEE GERÖSTET UND DANIELA VERSCHIEDENE BRÜH - & FILTERMETHODEN VORBEREITET. LASSET DAS SHOOTING BEGINNEN ...

18:30 UHR - DIE FOTOS UND VIDEOS SIND IM KASTEN, DAS ETIKETT SOWIE DIE KAFFEEBOHNEN SIND AUSGEWÄHLT. BESONDERS FASZINIERT BIN ICH VON DER ZUBEREITUNG IM CHEMEX. IN EINEM TRICHTERFÖRMIGEN GLASGEFÄß WIRD DAS KAFFEEPULVER DURCH EINEN SPEZIELLEN FILTER AUFGEBRÜHT. DER "LA WENDEL" - MÄRCHENKAFFEE WIRD MIT DIESER METHODE ZU EINEM ZAUBERHAFTEN KAFFEEERLEBNIS.

ICH BIN BEEINDRUCKT VON SOVIEL INTERESSANTEM INPUT UND ZWEI ABSOLUTEN HERZENSMENSCHEN, DIE IHREN JOB LIEBEN. EIN ZUSAMMENTREFFEN, DAS SICH DEFINITIV GELOHNT HAT UND SICHERLICH NOCH MEHR VERSPRICHT ...



Erdbeer - Kokos - Eis mit

KARAMELLISIERTEN KAFFEE - PRINZESSBOHNEN

GEBRÜHTER KAFFEE
AUS DER FESTTAGSMISCHUNG VON "CAPULUS"
ERGIBT MIT EIN WENIG ZUCKER UND
FEINGESCHNITTENEN PRINZESSBOHNEN EIN
MÄRCHENHAFTES EISWUNDER!

Zutaten FÜR 4 KUGELN:

- 75G ZUCKER
- 1 EL WASSER
- 250G ERDBEEREN
- 200ML KOKOSCREAM
- 100G PRINZESSBOHNEN
- 50ML GEKOCHTER KAFFEE

Zubereitung:

1. ERDBEEREN WASCHEN, STRUNK ENTFERNEN UND IN EINEN MIXER GEBEN.
2. 50G ZUCKER MIT WASSER KARAMELLISIEREN LASSEN.
3. KOKOSCREAM HINZUFÜGEN.
4. DIE FLÜSSIGKEIT ZU DEN ERDBEEREN GEBEN UND FEIN PÜRIEREN.
5. DIE MASSE IN EIN GEFÄß UMFÜLLEN UND CA. 3 STD EINFRIEREN.
6. BOHNEN WASCHEN, STRUNK ENTFERNEN UND IN 2MM DÜNNE SCHEIBEN SCHNEIDEN.
7. KAFFEE AUFBRÜHEN.
8. KAFFEE, 25G ZUCKER UND DIE BOHNEN IN EINEM TOPF BEI MITTLERER HITZE EINREDUZIEREN LASSEN.
9. KARAMELLISIERTE KAFFEE - PRINZESSBOHNEN AUSKÜHLEN LASSEN.
10. AUS DEM EIS KUGELN AUSSTECHEN UND MIT BOHNEN - TOPPING SERVIEREN.



Hans & die Bohnenranke

EIN ENGLISCHES MÄRCHEN VON JOSEPH JACOBS

Es war einmal...

EINE ARME WITWE, DIE HATTE EINEN SOHN NAMENS HANS UND EINE KUH, DIE SIE MILCHWEIß NANNTEN.

DIE MILCH DER KUH WAR IHR EINZIGER REICHTUM, DA SIE DIESE AUF DEM MARKT VERKAUFEN KONNTEN.

ABER EINES TAGES GAB MILCHWEIß KEINE MILCH MEHR...

Was nun?

DIE MUTTER WAR VERZWEIFELT, HANS HINGEGEN MOTIVIERT UND WOLLTE ARBEIT SUCHE.

"DAS HAST DU JA SCHON EINMAL VERSUCHT", SAGTE DIE MUTTER, "ABER NIEMAND HAT DICH NEHMEN WOLLEN. WIR MÜSSEN MILCHWEIß VERKAUFEN."

HANS TAT WAS DIE MUTTER SAGTE, NAHM DIE KUH AN DIE LEINE UND GING RICHTUNG MARKT.

AUF DEM WEG DORTHIN BEGEGNETE ER EINEM SELTSAMEN, ALTEN MANN, DER IHN BEIM NAMEN GRÜßTE.

"NUN, HANS, WOHIN DES WEGS?", FRAGTE DAS MÄNNLEIN.

"AUF DEN MARKT, DIE KUH VERKAUFEN.", ERWIDERTE HANS.

"DU SCHAUST MIR GAR NICHT DANACH AUS, ALS OB DU KÜHE VERKAUFEN KÖNNTEST", SAGTE DAS MÄNNLEIN, "ICH GLAUBE, DU WEIßT NICHT EINMAL, WIE VIELE BOHNEN FÜNF ERGEBEN."

"ZWEI IN DEINER HAND UND EINE IN DEINEM MUND", SPRACH HANS HURTIG.

"RICHTIG", SAGTE DAS MÄNNLEIN, "UND DA HAST DU AUCH SCHON DIE BOHNEN." ER BOT HANS EINEN HANDEL AN:

"ZAUBERBOHNEN GEGEN DIE KUH MILCHWEIß!"

ETWAS SKEPTISCH STIMMTE HANS ZU UND GING MIT DEN BOHNEN NACH HAUSE.

"BIST DU SCHON ZURÜCK?", SAGTE DIE MUTTER FREUDIGER ERWARTUNG AUF DEN ERLÖS DER KUH. ALS HANS SCHLIEßLICH DIE ZAUBERBOHNEN AUS SEINER TASCHEN HOLTE, WAR DIE MUTTER AUßER SICH.

"WAS!", SCHRIE DIE MUTTER, "DU BIST SO EIN TOLLPATSCH, SO EIN DUMMKOPF UND HAST UNSERE MILCHWEIß FÜR SO EIN PAAR LUMPIGE BOHNEN EINGETAUSCHT? ZUM FENSTER SCHMEIß ICH SIE HINAUS, DEINE TEUREN BOHNEN! MARSCH INS BETT!"

TRAURIG UND HUNGRIG STIEG HANS IN SEIN DACHKÄMMERLEIN.

ALS HANS AM NÄCHSTEN MORGEN ERWACHT, STAUNTE ER NICHT SCHLECHT. DIE BOHNEN, DIE SEINE MUTTER ZUM FENSTER HINAUSGEWORFEN HATTE, WAREN AUFGEANGEN UND ZU EINER GROßEN RANKE EMPORGESCHOSSEN, DIE BIS ZUM HIMMEL HINAUFGEWACHSEN WAR.

HANS KLETTERTE, ER KLETTERTE UND KLETTERTE, BIS ER ENDLICH AM HIMMEL ANLANGTE.

EINE LANGE, BREITE STRAßE FÜHRTE BIS ZU EINEM GROßEN HAUS, VOR DESSEN TÜR EINE RIESIGE FRAU STAND.

"GUTEN MORGEN, GUTE FRAU", SAGTE HANS HÖFLICH. "WÜRDET IHR SO GÜTIG SEIN UND MIR ETWAS ZUM FRÜHSTÜCK GEBEN?"

„DAS FRÜHSTÜCK WIRST DU SELBST GLEICH SEIN, WENN DU DICH NICHT SCHLEUNIGST AUF UND DAVON MACHST. MEIN MANN IST EIN RIESE UND ER HAT NICHTS LIEBER ALS GERÖSTETES BUBENFLEISCH AUF BROT. GLEICH WIRD ER HIER SEIN!“, SAGTE DIE GROßE FRAU WARNEND.

DOCH HANS HATTE SOLCH EINEN HUNGER UND DIE FRAU DES RIESENS WAR GUTMÜTIG. SIE FÜHRTE HANS IN DIE KÜCHE UND GAB IHM EINE GROßE SCHEIBE BROT MIT KÄSE UND EINEN KRUG MILCH.

HANS HATTE NOCH NICHT AUFGEESSEN, DA DRÖHNTE ES DURCH DAS GANZE HAUS. DER RIESE KAM! HEKTISCH SCHNAPPT SIE SICH DEN KLEINEN HANS UND VERSTECKTE IHN IM OFEN.

ES WAR EIN GIGANTISCHER RIESE. AN SEINEM GÜRTEL HATTE ER DREI KÄLBER AN DEN BEINEN FESTGEBUNDEN, DIE ER AUF DEN TISCH WARF, DAMIT DIE FRAU SIE RÖSTET.

PLÖTZLICH FING ER AN ZU SCHNÜFFELN UND SAGTE: „AH! WAS RIECHT DA SO FEIN? ICH RIECHE, RIECHE MENSCHENFLEISCH!“

"UNSINN, MEIN LIEBER!", SAGTE DIE FRAU, "DU TRÄUMST WOHL." UND SCHICKTE IHN FORT ZUM HÄNDE WASCHEN.

HANS WOLLTE GLEICH AUS DEM OFEN SPRINGEN UND FORTLAUFEN, ABER DIE FRAU SAGTE ZU IHM: "WARTE, BIS ER EINGESCHLAFEN IST! ER MACHT NACH DEM FRÜHSTÜCK IMMER EIN NICKERCHEN!"

DOCH BEVOR SICH DER RIESE TATSÄCHLICH SCHLAFEN LEGTE, ZÄHLTE ER KEINE SCHÄFCHEN, SONDERN GOLDSTÜCKE.

ALS DER RIESE ZU SCHNARCHEN BEGANN, KROCH HANS AUF ZEHENSPIZZEN AUS DEM OFEN UND NAHM EINEN BEUTEL GOLD UNTER SEINEN ARM. ER RANNT ZURÜCK ZUR BOHNENRANKE, KLETTERTE HINUNTER UND ZEIGTE DER MUTTER STOLZ SEINE BEUTE. SIE LEBTEN EINE ZEITLANG GLÜCKLICH.

ALS SICH DAS GOLD DEM ENDE NEIGTE, KLETTERTE HANS ERNEUT DIE BOHNENRANKE NACH OBEN UND GING ZUM HAUS DES RIESEN. DORT STAND, WIE SCHON BEIM LETZTEN MAL, SEINE FRAU, DIE HANS ABERMALS UM ETWAS ZU ESSEN BAT.

"GESCHWIND, LAUF FORT!", SAGTE SIE, "ODER MEIN MANN WIRD KOMMEN UND DICH ZUM FRÜHSTÜCK FRESSEN. DOCH HALT, DICH KENN ICH DOCH UND AM SELBEN TAG WURDE MEIN MANN BESTOHLEN!"

"ACH WAS?", SAGTE HANS, "WENN ICH DOCH NICHT SO HUNGRIG WÄRE, DANN KÖNNTE ICH EUCH SICHER ETWAS ERZÄHLEN!"

Es war einmal ...

DIE NEUGIERDE DER FRAU ÜBERWOG, SO BAT SIE HANS HINEIN UND GAB IHM ETWAS ZU ESSEN.

ES WAR WIE BEIM ERSTEN MAL, HANS VERSTECKTE SICH IM OFEN, DER RIESE KAM, ROCH MENSCHENFLEISCH UND DIE FRAU BESÄNTIGTE IHN. EINES JEDOCH WAR ANDERS.

DER RIESE VERLANGTE NACH EINER HENNE, DIE GOLDENE EIER LEGT. DIE FRAU BRACHTE DIE HENNE UND DER RIESE SAGTE: "LEG!" UND DIE HENNE LEGTE EIN GOLDENES EI.

ALS DER RIESE SCHLIEF KROCH HANS LEISE AUS DEM OFEN, PACKTE DIE HENNE UND RANNT, SO SCHNELL IHN SEINE BEINE TRUGEN. DIE HENNE FING PLÖTZLICH AN ZU GACKERN, DER RIESE ERWACHT, DOCH HANS WAR SCHON LÄNGST BEI DER BOHNENRANKE UND AUF DEM WEG NACH UNTEN.

ALS ER HEIMKAM, ZEIGTE ER SEINER MUTTER DIE WUNDERHENNE UND SAGTE: "LEG!" UND DIE HENNE LEGTE EIN GOLDENES EI, SOOFT ER ES SAGTE.

HANS JEDOCH WAR NOCH IMMER NICHT ZUFRIEDEN UND BESCHLOSS NOCH EIN DRITTES MAL ZU DEN RIESEN ZU GEHEN.

DIESMAL VERSTECKTE ER SICH ALLERDINGS HINTER EINEM BUSCH UND SCHLÜPFTE INS HAUS, SOBALD DIE FRAU ZUM WASSER HOLEN GING.

HANS VERSTECKTE SICH IN EINEM GROßEN KUPFERKESSEL, DOCH DER RIESE ERSCHNÜFFELTE, DIREKT BEI SEINER ANKUNFT MENSCHENFLEISCH. SEINE FRAU SAGTE: "DANN IST ES GEWISS DER KLEINE BENDEL, DER DAS GOLD UND DIE HENNE GESTOHLEN HAT. BESTIMMT VERSTECKT ER SICH IM OFEN."

BEIDE STÜRZTEN ZUM OFEN, ABER ZUM GLÜCK WAR HANS NICHT DORT. DIE FRAU PAMPT DEN RIESEN AN, DER LIEß NICHT LOCKER UND SUCHTE ÜBERALL WEITER. AUSGENOMMEN IM KUPFERKESSEL.

SCHLIEßLICH FRÜHSTÜCKTE ER WEITER UND VERLANGTE NACH EINER GOLDENEN HARFE.

"SING!", BEFAHL DER RIESE UND DIE GOLDENE HARFE FING AN, WUNDERBAR ZU SINGEN, BIS ER EINGESCHLAFEN WAR.

HANS SCHLÜPFTE VORSICHTIG AUS DEM KUPFERKESSEL, PACKTE DIE GOLDENE HARFE UND EILTE ZUR TÜR.

DA RIEF DIE HARFE GANZ LAUT: "MEISTER! MEISTER!"

DER RIESE ERWACHT ZUGLEICH UND ERBLICKTE HANS. ER LIEF IHM NACH, HANS SCHLUG HAKEN UND KONNTE IHM GERADE SO ENTKOMMEN.

DER RIESE ERBLICKTE DIE BOHNENRANKE, SCHWANG SICH ZÖGERLICH AUF SIE, SODASS ES GEWALTIG SCHAUKELTE. DIE VERFOLGUNGSJAGD GING WEITER.

FAST UNTEN ANGEKOMMEN, RIEF HANS: „MUTTER, BRING MIR EINE AXT!“

ER ERGRIFF SIE UND SCHLUG DIE BOHNENRANKE ENTZWEI. DER RIESE STÜRZTE KOPFÜBER HINUNTER, BRACH SICH DAS GENICK UND DIE BOHNENRANKE BEGRUB IHN.

IM BESITZ DER GOLDENEN HARFE UND DER HENNE WURDEN HANS UND SEINE MUTTER SEHR REICH.

HANS HEIRATETE EINE SCHÖNE PRINZESSIN, UND SIE LEBTEN GLÜCKLICH BIS AN IHR LEBENSENDE.*

*DAS MÄRCHEN WURDE VON MIR GEKÜRZT UND DADURCH ETWAS UMGESCHRIEBEN. QUELLE: [HTTPS://INTERNET-MAERCHEN.DE/](https://internet-maerchen.de/)



Und die Moral von der Geschichte: **KLEINE BUBEN "RÄCHEN" SICH!**

ZU ANFANG ENTSTEHT EHER DER EINDRUCK, DASS HANS EIN KLEINER LAUSBUB IST, DER SICH DIE WELT MACHT, SO WIE SIE IHM GEFÄLLT!

ER MÖCHTE REICH SEIN, ALSO BESTIEHLT ER DIE RIESEN, OBWOHL IHM DIE FRAU ESSEN UND SCHUTZ BOT. DOCH BLICKEN WIR MAL ETWAS WEITER HINTER DIE HISTORIE UND ZAHLREICHEN ERZÄHLUNGEN EINES JUNGEN, DER EINE ANDERE WELT AUFGRUND EINER BOHNENRANKE ERREICHT, ERFAHREN WIR, DASS DER RIESE DAMALS SEINEN VATER BESTOHLEN HAT. DIE HENNE, SOWIE DIE GOLDENE HARFE GEHÖREN ALSO RECHTMÄßIG HANS UND SEINER MUTTER. SCHON WIRD AUS EINEM LAUSBUB EIN KLEINER HELD.

Impressum

PRODUKTION:

LAURA WENDEL
AM BAUMGARTEN 3
36137 GROßENLÜDER

DAS VORLIEGENDE WERK IST IN ALL SEINEN TEILEN URHEBERRECHTLICH GESCHÜTZT. ALLE RECHTE VORBEHALTEN, INSBESONDERE DAS RECHT DER ÜBERSETZUNG, DES VORTRAGS, DER REPRODUKTION, DER VERVIELFÄLTIGUNG AUF FOTOMECHANISCHEN ODER ANDEREN WEGEN.

WENN SIE ANREGUNGEN, VORSCHLÄGE ODER FRAGEN ZU DIESEM MAGAZIN HABEN, DANN SCHREIBEN SIE MIR UNTER INFO@LAWENDEL.DE ODER BESUCHEN SIE MICH IM INTERNET UNTER WWW.LAWENDEL.DE SOWIE UNTER [@LAWENDEL_MAERCHENKUECHE](https://www.instagram.com/LAWENDEL_MAERCHENKUECHE) AUF INSTAGRAM.

DIE IN DIESEM WERK WIEDERGEgebenEN GEBRAUCHSNAMEN, HANDELSNAMEN, WARENBEZEICHNUNGEN USW. KÖNNEN AUCH OHNE BESONDERE KENNZEICHNUNG MARKEN SEIN UND ALS SOLCHE DEN GESETZLICHEN BESTIMMUNGEN UNTERLIEGEN.

BEI DIREKTEN ODER INDIRECTEN VERWEISEN AUF FREMDE INTERNETSEITEN MACHT SICH LA WENDEL - MÄRCHENKÜCHE DEREN INHALT NICHT ZU EIGEN. LA WENDEL - MÄRCHENKÜCHE HAFTET FÜR DIE INHALTE DIESER INTERNETSEITEN NICHT. DIE VERANTWORTLICHKEIT LIEGT ALLEINE BEIM JEWELIGEN ANBIETER.

BILDNACHWEISE:

LAURA WENDEL: ALLE SEITEN
CANVA: S. 1, 4, 5, 16, 17, 18

GRAFIKNACHWEISE:

CANVA: S. 8, 10, 11, 13, 14, 18

UM IHNEN DEN LESEFLUSS ZU ERLEICHTERN, IST DER TEXTLAUF NEUTRAL GEHALTEN ODER IN MÄNNLICHER BEZEICHNUNG. ES IST KEINE DISKRIMINIERUNG BEABSICHTIGT.

COPYRIGHT © 2021 LAURA WENDEL



Ab sofort erhältlich!

IM ONLINESHOP UNTER

WWW.CAPULUS-KAFFEEERSTEREI.DE/SHOP/KAFFEE/LAWENDEL-MAERCHENKAFFEE/

DAS MÄRCHENHAFTES KAFFEEERLEBNIS SÜß - FRUCHTIGER ARABICA - ZAUBERBOHNEN

FINDEST DU HIER!

