



## NEWSLETTER 1 - DEZEMBER 2015

### Liebe Gäste,

*Gitti und ich sitzen gerade im Albis auf dem Sofa, es ist Ende November und draußen fällt der erste Schnee. Oh, wie sind wir glücklich in unserem Café zu sitzen und diesen leckeren Maya-Café zu trinken und überhaupt...!*

*Jetzt ist es über ein halbes Jahr her seit Gitti und ich das Café übernommen haben. Zum Ende des Jahres ist es Zeit für einen Blick zurück und in die Zukunft.*

Wie Viele von Euch mitbekommen haben, waren die ersten Monate sehr bewegt und anspruchsvoll für uns. Insgesamt sind wir sehr, sehr froh über diese Zeit und dankbar und stolz für was hier passiert. Es war und ist eine gute Mischung aus Einsatz und unglaublichen Geschenken.

Da möchten wir an dieser Stelle all den Menschen danken, ohne die das Albis in dieser Form gar nicht wäre. Zuallererst Euch Gästen.

Wir finden, dass Nahrung etwas sehr Intimes ist. Also, es braucht schon Vertrauen, um Nahrung, die Andere gemacht haben, zu sich zu nehmen. Danke dafür, dass Ihr kommt und probiert und wiederkommt und mit uns diesen Ort teilt!

Wie danken den Darlehensgebern, die sich alle schon vorab mindestens so sicher wie wir waren, dass unser Projekt was wird.

Danke auch den unermüdlichen Handwerkern und Helfern während unserer Bauzeit im April und Mai für soooo viel Einsatz!!

Danke auch an die Lieferanten, vor allen Dingen dafür, dass Ihr unsre spontanen Wünsche so oft erfüllt habt.

Danke an alle Mitarbeiter/Innen. Nur gemeinsam schaffen wir eine gute Atmosphäre, und das ist nicht selbstverständlich.

Nun ist ein bisschen mehr Ruhe eingekehrt, und wir haben ja auch schon Erfahrungen gesammelt. Manches ist schon fast Routine geworden. Und damit es uns nicht langweilig wird, wird es natürlich immer weitergehen mit Neuerungen und Verwandlungen.

Unsere Intentionen aber, die bleiben: Einen Ort für alle für Körper, Seele und Geist, ein „Café Central“ zu etablieren, ein Unternehmen zu betreiben, das Sinn macht in der Welt, ethisch und sozial verantwortbar – Und: Uns selber bei dem Ganzen mit einzubeziehen.

Deshalb legen wir viel Wert auf Bioprodukte, wenn es geht regional.





## NEWSLETTER 1 - DEZEMBER 2015

Unser Gemüse kommt hauptsächlich vom Hof Tangsehl.

Wir backen unsere Kuchen fast immer selber und die Zutaten sind fast alle aus Bio-Anbau. Wir wollen allerdings nicht zu penibel sein, u.a. ist das auch der Grund weswegen wir keine Ökozertifizierung wollen.

Bewährt haben sich unsere Nudeltaschen von der Nudelei, inzwischen in wechselnden Sorten oft auf unserer Tageskarte: Mal Kürbis, mal Tomate-Frischkäse, mal Walnuss-Gorgonzola. Wenn Ihr noch nicht getestet habt: Es lohnt sich wirklich.

### Backwaren

Es hat sich ja sicher rumgesprochen, dass Holger Tiedt, der frühere Inhaber des Albis, nicht mehr backt.

Seitdem er aufgehört hat, sind wir am experimentieren. Seine Schafskäsetaler und auch seine Franzbrötchen und der berühmte „Italiener“ zur KLP waren legendär! So schade, dass es diese Dinge nicht mehr gibt!

Z.Zt. sieht es folgendermaßen aus:

Mittwoch bis Samstag werden wir von dem Demeter- Bäcker Sönke Hinz aus Darzau mit leckerem Ciabattabrot, Brötchen, Käsestangen usw. beliefert.

Montags bekommen wir Backwaren und Kuchen von Scharnebeck.

Die Kuchen backen wir alle selber bis auf montags ( da eben nur z.T. und ein Teil ist Scharnebeck ) .

Zusätzlich gibt es seit Neuestem leckeres **andalusisches Steinofenbrot** von Wolfgang Becker. Bis jetzt bekommen wir von ihm das reine Dinkelbrot montags, mittwochs und freitags. Vielleicht bald auch das runde Dinkel-Roggenbrot.

Gerne vorbestellen! Das hilft uns allen sehr!

### Speisekarte und Preise

Das Meiste was wir in unserer Getränke-und Speisekarte anbieten hat sich super bewährt.

Ein paar Dinge werden sich geringfügig verändern.

Wie Viele wissen, ist es uns extrem wichtig hochwertigen, exzellenten Biokaffee anzubieten.

Gitti und ich hatten ja sehr wenig Zeit zwischen der Entscheidung für das Albis im Februar und der Eröffnung im Mai...Neben Renovierungen, Konzepterarbeitung,





## NEWSLETTER 1 - DEZEMBER 2015

Finanzierungsfragen, Behörden abarbeiten und unserer früheren Arbeit nachgehen haben wir damals ständig kleine Marmeladengläser mit Kaffeesorten gefüllt, in unseren Familien probiert und bewertet. Das war eine lustige Nebenbeschäftigung... Und wir haben uns schlussendlich klar einstimmig für den Maya-Kaffee entschieden. Jetzt verfeinern wir immer noch den Geschmack, denn Maschine, Wasser, Milch Temperaturen, Feuchtigkeit, Sauberkeit, Durchlauf - und Ziehdauer müssen aufeinander abgestimmt sein. Ein Kaffee mit über 120 verschiedenen ätherischen Ölen aus den besten Hochlandgebieten der Welt, biologisch angebaut und in Hamburg schonend in einem kleinen Betrieb geröstet ist eben etwas Besonderes. Wir schätzen ihn sehr!

Der Preis von unserem Sidamo-Espresso aus Äthiopien ist nun gestiegen. Es ist wirklich spannend, wenn man an dem realen Preis der Waren beteiligt ist.

Der Kaffeepreis wird immer in Dollar gehandelt. Da der Euro in den letzten 18 Monaten rund 20 % an Wert verloren hat ergibt das schon Mal ein Loch in der deutschen Rösterei-Kasse. Zudem hat die äthiopische Regierung das Differential für Bio-Kaffee vollkommen abgekoppelt vom Weltmarktpreis für den inländischen Kaffee und einfach über die Maßen angehoben. Deshalb war die Kaffeerösterei Maya in Hamburg gezwungen zum 1.12. die Preise auch zu erhöhen.

Wir haben ganz kurz überlegt ob wir auf einen anderen Kaffee von Maya umsteigen. Aber wie gesagt... speziell dieser Kaffee hat uns auf allen Ebenen überzeugt.

Deshalb bleiben wir beim Sidamo für alle Espressospezialitäten und müssen dann unsere Preise auch erhöhen.

Manche anderen Produkte werden auch geringfügig teurer. Wir wollen bei unseren Intentionen: Nachhaltigkeit, Ethik, Gesundheit für Körper, Seele und Geist für alle Beteiligten bleiben, und deshalb muss das sein.

Wir wollen aber Niemanden ausschließen. Man kann auch ins Albis kommen und sich mit einem Glas Wasser hinsetzen, wenn man nichts weiter konsumieren kann.

Wir haben auch immer Backwaren vom Vortag zum halben Preis. Fragt gerne nach!





## NEWSLETTER 1 - DEZEMBER 2015

### Veranstaltungen und Ausstellungen

Im ersten halben Jahr gab es drei Konzerte im Albis. Das ist sooo bereichernd. Wir freuen uns immer riesig auf diese Events! Und weiter geht's mit dem

#### Weihnachtsmarkt am 5. Dezember

##### Mehrere Musik-Sessions zum Thema: "nach Hause kommen".

Dies ist eines der tiefsten und tragendsten Motiven für Weihnachten. Es betrifft nicht nur Menschen im christlichen Religionszusammenhang sondern es ist eine der tiefsten Sehnsüchte vom Menschsein an sich. Und wir sind mit genau dieser Sehnsucht ständig konfrontiert. Gerade jetzt mit unseren Flüchtlingsströmen taucht dieses Jedem sehr nahe Thema ständig auf: Wo ist mein Zuhause?...Menschen suchen...den Weg nach Hause.

- 12-12.30 Streichinstrumente mit Schülern der FSH
- 13-14 Uhr Thomas Breckheimer mit Triskelta . Harfe, Gesang und Querflöte
- Ab 16 Uhr Mascha Bahner , Henry und vielleicht noch mehr.... Gesang, Querflöte, Gitarren

Alles mit Hutkasse für die Künstler!

Kaffee, Kuchen, Quiche ... gibt es natürlich den ganzen Tag über.

### Ausstellungen:

Wir hatten drei sehr unterschiedliche Ausstellungen, die alle den Raum unglaublich geprägt und bereichert haben. Danke sehr sehr an Euch Künstler

#### Miriam Essen, Christoph Spanier und Cornelia Spanier

Aktuell haben wir eine ganz außergewöhnliche Ausstellung von Lichtobjekten von Gilda Bräuer bis Ende Januar. Wer sie noch nicht gesehen hat : Stell Dir z.B. ein leuchtendes grünes 3-D-Chamäleon vor...Sowas sieht man so schnell nicht nochmal!





## NEWSLETTER 1 - DEZEMBER 2015



### „When we dance“

Wir haben uns einen großen Traum erfüllt: In ein paar Tagen gibt es im Albis Produkte von „Il Palagio“!

Il Palagio ist die Demeter-Farm in der Toscana von Sting und seiner Frau Trudie. Ja, Sting der berühmte Sänger und Bassist von THE POLICE - und natürlich auch Solist und weltbekannter, hervorragender Musiker. Schaut selber: Wir haben 3 Sorten toskanischen Honig, Öl und einen Chianti, der heisst...„When we dance“ Besondere Weihnachtsgeschenke direkt, ganz direkt vor zwei Wochen von der Toscana und Sting ins Albis geliefert!

### Noch ein paar Ankündigungen und Fragen:

#### Öffnungszeiten während der 12 Rauhnächte:

- 24.Dezember 9-13 Uhr
- 25./ 26. Dezember geschlossen
- Sonntag, den 27.Dezember geöffnet ab 12 Uhr
- 31. Dezember geöffnet bis 13 Uhr
- 1. Januar 2016 geschlossen
- Samstag, den 2. Januar haben wir wieder normal von 9-18 Uhr geöffnet.

Unsere **Decke** muss noch einmal verändert werden, weil sie so anscheinend zu viel Schall durchlässt. Wir hoffen, dass es zu keinen Unannehmlichkeiten für unsere Gäste kommt und wir auch nicht extra dafür nochmal schließen müssen, aber das ist noch nicht endgültig geklärt.

Bald wird es eine **Website** geben. Dort stehen dann auch aktuelle Termine und Neuigkeiten, und diesen Newsletter gibt es dann auch online.





## NEWSLETTER 1 - DEZEMBER 2015

### **Mobiliar...**

Wir gestalten weiterhin unseren Gastraum.

Wir suchen noch schöne, günstige Tische und Stühle, die zu uns passen.

Und es gibt immer noch einen großen Wunsch von Seiten einiger Gäste, wieder ein Sofa beim Fenster zu haben. Auch das suchen wir noch...

Wer was hat oder weiß gerne melden. Vielen Dank!

### **Köchin/Koch**

Donnerstags hat ja in den letzten Monaten die Köchin Su Röschke für uns gekocht. Es war ( und ist gerade noch! ) so toll und unkompliziert und lecker mit ihr!

Leider (für uns, sie freut sich riesig auf das Neue!) wird sie zu Weihnachten nach Thüringen ziehen...und wir suchen wieder Jemand, der/die einmal-zweimal die Woche leckere vegetarische Gerichte für uns zaubern mag. Auch gerne bei uns melden!

*Nun wünschen wir Euch allen eine gesegnete Weihnachtszeit. Möge es eine Zeit sein, um nach Hause zu kommen...Inspiriert vielleicht von der Musik am Samstag (Übrigens geht es um 18.30 mit dem Project Home Planet in der Johanniskirche weiter mit Musik. Wir wandern einfach rüber!)*

*Wir hoffen Euch Alle bald im Albis wiederzusehen,  
Gitti und Mareille*