



Leinziger KAFFEEGENUSS

LIEBEVOLL NACH ALTER TRADITION GERÖSTET



GANOS

LEIPZIGER KAFFEEGENUSS

Seit 1998 hat die GANOS Kaffee-Kontor & Rösterei der vielfältigen Kaffee-Geschichte der Stadt Leipzig ihr eigenes Kapitel hinzugefügt. Von Anfang an war es unser Ziel, der Sortenvielfalt des Rohstoffs Kaffee, der Besonderheit der zahlreichen Anbaugebiete und eine der jeweiligen Sorte angemessene Röstung Geltung zu verschaffen. Wir sind sehr früh den Weg eines handwerklichen Unternehmens gegangen, das inzwischen eine neue, stark wachsende Kategorie des Kaffeemarktes prägt und für die ein neuer Begriff kreiert wurde: der Spezialitätenröster.

*Eine Vielfalt von
Kaffee-Spezialitäten,
die ihresgleichen sucht*

Vertrauensvolle und auf Langfristigkeit aufgebaute Kontakte zu unseren Lieferanten, Importeuren und Kaffeebauern, die Gewissheit über Qualität und Herkunft von Rohstoffen sowie jahrelange Erfahrung über die beste Art der Röstung stehen heute hinter GANOS-Kaffee. Abhängig von Jahreszeit, Ernteverläufen und Verfügbarkeit, bieten wir über fünfzig reine Kaffeesorten, Espressoempfehlungen, eigene Mischungen und Aromakaffees – ausnahmslos in unserer Rösterei in der Leipziger Innenstadt per Hand geröstet – an.





UNSER BEITRAG ZU FAIREM HANDEL

Wir haben höchste Ansprüche an die Qualität der in unserer Kaffeerösterei verarbeiteten Rohstoffe oder angebotenen Schokoladen. Dabei vertrauen wir nicht auf Fremdzertifizierungen. Wir vertrauen auf unser Wissen, unsere langjährige Erfahrung und die uns persönlich bekannten Menschen in unserer Lieferkette.

Dazu gehören auch Kleinstbauern und genossenschaftlich organisierte Kaffeeplantagen, für die der Kaffeespezialitätenmarkt eine exzellente Möglichkeit bietet, Rohkaffees in kleineren Mengen zu Preisen anzubieten, die sich unabhängig von den bekannten Rohkaffeebörsen bilden. Das ist unser Beitrag zu fairem Handel.





DIE RÖSTUNG MACHT DEN UNTERSCHIED

Genau wie beim Kochen gibt es auch beim Rösten des Kaffees unterschiedliche Herangehensweisen, die alle ihre Liebhaber finden. Auserlesene Sorten rösten wir bei GANOS langsam mithilfe der Trommelröstung, damit ihre aromatische Vielfalt zum Tragen kommen kann. Wir bevorzugen mittlere und dunklere Röstungen – gern 'backen' wir unseren Kaffee auch aus. Unsere Röstzeit liegt bei 20 bis 30 Minuten. Wir nehmen uns beim Rösten Zeit. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit, diesen Genuss zu entdecken.

Kaffee ist ein Genussmittel. Probieren Sie verschiedene Zubereitungen mit nur einer Sorte aus. Sie werden überrascht sein, wie unterschiedlich der Kaffee schmeckt. Entdecken Sie Ihre bevorzugte Art der Zubereitung. Was zählt, ist allein Ihr Genuss. Nur Sie entscheiden, was Ihnen schmeckt. Wir stehen Ihnen gern mit Empfehlungen zur Seite. Die aus unserer Erfahrung besten Zubereitungsarten haben wir für Sie auf unserer Sortenliste genannt.

IHR PERSÖNLICHER KAFFEEGENUSS

Zu unserer Philosophie der liebevollen, handwerklichen und nachhaltigen Rohstoffverarbeitung gehört auch die Förderung der Renaissance traditioneller Zubereitungsarten, die sich immer größerer Beliebtheit erfreuen. Letztlich schafft erst die Zubereitung des trinkfertigen Kaffees die Voraussetzung für vollendeten und alle Sinne einnehmenden Kaffeegenuss. Wir beraten Sie gern!

Kaffee Zubereitungsarten



CEZVE

DIE URSPRÜNGLICHSTE
ART DES MOKKAS



HANDFILTER

DER FILTERKAFFEE IST
WELTWEIT EIN KLASSIKER



HERDKOCHER

SCHNELLER MOKKA OHNE CREMA
MIT DER BIALETTI



KARLSBADER

KARLSBADER KANNE ODER AUCH
BAYREUTHER KANNE



PRESSKANNE

FRENCH PRESS ODER AUCH
STEMPELKANNE



SIEBTRÄGER

FÜR EINEN PERFEKTEN
ESPRESSO MIT CREMA



SOFTBREW

ZURÜCK ZUM URSPRUNG
MIT KANNEN VON 'SOWDEN'



TÜRKISCH

DIE ORIGINALE
TÜRKISCHE ZUBEREITUNGSART



Die Weltkarte DES KAFFEES

UNSERE KAFFEESORTEN

Sie können alle Kaffees in unserer Rösterei in Leipzig ab 100 Gramm erwerben. Wir wiegen die von Ihnen gewünschte Menge vor Ihren Augen ab. Die kleine Menge garantiert Ihnen, dass Sie jeden Kaffee probieren können, ohne eine große Menge vorabgepackt kaufen zu müssen. Im Online-Shop beginnt die kleinste Menge bei 250 Gramm. Nur die Raritäten können Sie im Shop schon ab 150 Gramm erwerben. Für eine Tasse Kaffee rechnet man etwa 8 Gramm Kaffee.



Legende

- Anbaugebiet Arabica
- Anbaugebiet Robusta
- Anbaugebiet Arabica / Robusta

 Top 10
Konsumentenländer

GANOS



KAFFEE

IST MITGLIED IM
DEUTSCHEN KAFFEEVERBAND E.V.

@ WELTKARTE

 DEUTSCHER
KAFFEEVERBAND

DAS GANOS-VERSPRECHEN

Mit viel Liebe und Leidenschaft wählen wir aus den weltweiten Kaffees diejenigen aus, welche höchsten Ansprüchen an Herkunft und Qualität genügen. Wir sind stets bestrebt, unser Angebot zu verbessern und zu erweitern, um Sie als Kunden glücklich zu machen. Haben Sie Anregungen oder Verbesserungen, freuen wir uns auf Ihre Aussagen. Sind Sie unzufrieden, dann sagen Sie es bitte uns. Denn nur so können wir lernen. Sind Sie zufrieden, dann freuen wir uns, wenn Sie es weiter erzählen.

Leipziger KAFFEEGENUSS

LIEBEVOLL NACH ALTER TRADITION GERÖSTET

Wir zeigen in diesem Faltblatt eine Auswahl unserer Kaffeesorten. Kaffee ist ein Naturprodukt und nicht immer in gleichbleibender Qualität erhältlich sowie als Saisonartikel nicht zu jeder Zeit vorrätig. Wir behalten uns im Interesse unserer Kunden und der Qualitätssicherung ständige Sortenanpassungen vor. Vermissen Sie Ihren Lieblingskaffee? Sprechen Sie uns bitte darauf an.

KAFFEES AUS ALLER WELT

AFRIKA

		VOLLAUTOMAT	TÜRKISCH	HANDFILTER	ESPRESSO	HERKÜCHER	FRENCH PRESS	SOFTBREW	KARLSBADER	PREIS JE KG*
Äthiopien Forest Kaffa	gewaschen, eher kräftiger, erdiger Geschmack, dezente, spritzige Fruchtnote	●		●		●		●		€ 32,-
Äthiopien Yirgacheffe	mildwürzig, fruchtig, feine Säure, schokoladige Note	✗	●	●		●				€ 36,-
Burundi	gewaschen, kräftiger, feinwürziger, cremiger Geschmack, wenig Säure	●	●		●	●				€ 32,-
Kenia PB	kräftiger, feinwürziger, cremiger Geschmack, Perlbohne	●	●		●	●				€ 38,-
Kenia AA Lot	kräftig, eleganter Geschmack nach schwarzer Johannisbeere, der König unter den Kaffees		●	●	●				●	€ 34,-
Ruanda	sehr kräftiger, intensiver Geschmack, dicke Fülle, ein guter Morgenkaffee		●	●		●	●	●		€ 30,-
Ruanda dunkel	sehr kräftiger, intensiver Geschmack, dicke Fülle, ein guter Morgenkaffee	✗	●	●		●	●	●		€ 31,-
Tansania PB	kräftig, harmonisch, würzig, wenig aber abgerundete Säure	●		●	●	●				€ 32,-

ASIEN

Indien Malabar Monsun	Spezialität, fermentiert, aromatisch mit feiner Würze, fast säurefrei	●		●	●				●	€ 30,-
Indonesien Sumatra Batak	semi-wash, dezent, cremig, blumiges Aroma, leicht grasige Note	●	●	●		●	●			€ 35,-
Indonesien Sumatra Gayo	semi-wash, kräftig, cremig, rauchiges Aroma, leichte schokoladige Note		●			●	●	●	●	€ 35,-
Indonesien Sumatra Gayo dunkel	semi-wash, kräftig, cremig, rauchiges Aroma, leichte schokoladige Note	✗	●			●	●	●	●	€ 36,-
Papua N. Guinea	voll, cremig, frischer Nachgeschmack, Perlbohne oder A/X	●		●			●	●	●	€ 31,-

SÜDAMERIKA

Brasilien Bourbon	eher kräftig, rauchiger Bourbon Geschmack	●	●			●				€ 28,-
Kolumbien Lot	sehr weicher, leicht nussiger Geschmack, aromatisch	●		●	●		●		●	€ 50,-
Ecuador Vilcabamba	aus dem Tal der Hundertjährigen, vollmundig, elegant, sehr aromatisch	●	●	●			●		●	€ 38,-

MITTELAMERIKA

Costa Rica SHB Tarrazu	volles, kräftiges Aroma, sehr gute Kaffeewürze, angenehme Frische, elegante milde Säure	●	●			●	●			€ 30,-
Honduras SHG	gewaschen, breit, kräftig, würzig, harmonisch milder Eindruck, Hochlandkaffee	●			●	●			●	€ 28,-
Mexico Maragoype SHG	Riesenbohne, eher mild, dezent aromatisch, feine Würze, Hochlandkaffee			●		●	●			€ 37,-
Nicaragua Maragoype SHG	Riesenbohne, voll, mittelkräftig, breit, leicht nussiges Aroma, Hochlandkaffee		●	●			●		●	€ 38,-

PROJEKTKAFFEES

Peru Tunki	blumig, würzig, feine Kakaonote, weicher Geschmack	●	●	●		●		●	●	€ 34,-
Guatemala Lampocoy SHB	großer Körper, späte Säure, Noten von Schokolade/Karamell/Pekannuss, Hochlandlandkaffee	●		●		●	●	●		€ 34,-
Sheka Forest	Flores gewaschen, voll, mittelkräftig, leicht nussiges Aroma, Kaffee aus einem Frauenprojekt	●	●	●			●	●		€ 34,-

Fragen Sie bitte nach weiteren Projektkaffees.

AROMATISIERTE KAFFEES

Aroma Haselnuss	feines Aroma mit Haselnuss-Geschmack	✗	●	●		●	●	●	●	€ 34,-
Aroma Macadamianuss	feines Aroma mit Macadamianuss-Geschmack	✗	●	●		●	●	●	●	€ 34,-
Aroma Marzipan-Sahne	feines Aroma mit Marzipan-Sahne-Geschmack	✗	●	●		●	●	●	●	€ 33,-
Aroma Schoko	feines Aroma mit Schoko-Geschmack	✗	●	●		●	●	●	●	€ 34,-
Aroma Vanille	feines Aroma mit Vanille-Geschmack	✗	●	●		●	●	●	●	€ 34,-

Saisonal weitere aromatisierte Kaffees. Ab 1,5 kg Sonderanfertigungen (soweit Rohstoffe verfügbar). Fragen Sie, wenn Sie ein spezielles Aroma wünschen.

ROBUSTA

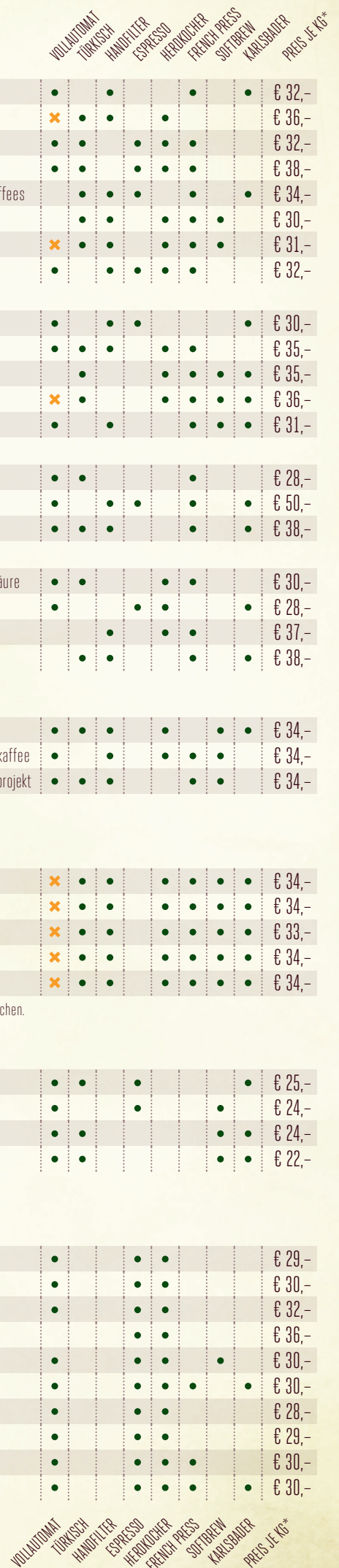
Indien Robusta Monsun	feinwürzig, vollmundiges Aroma, fermentiert	●	●		●				●	€ 25,-
Indonesien Java Robusta	gewaschen, würzig-rauchig, leicht nussig	●			●			●		€ 24,-
Tansania Robusta	vollmundig, leicht erdig, feiner Körper, weich im Geschmack	●	●					●	●	€ 24,-
Vietnam Robusta	poliert, kräftiger, leicht würziger Geschmack	●	●					●	●	€ 22,-

Fragen Sie bitte nach weiteren Robusta-Sorten.

ESPRESSOEMPFEHLUNGEN

Espresso 100 % Arabica	cremig-feines, mildes Aroma, eine Mischung aus zwei reinen Arabicasorten	●			●	●				€ 29,-
Espresso Kolumbien	cremig, feines und mildes Aroma, 100 % reiner Arabica	●			●	●				€ 30,-
Espresso Kuba	würzig, rauchiges Aroma, runder Geschmack, 100 % reiner Arabica	●			●	●				€ 32,-
Espresso Äthiopien Sidamo	sehr kräftige, erdige Note, intensiver Geschmack, 100 % reiner Arabica				●	●				€ 36,-
Espresso Mexico	Arabica-Robusta-Mischung (90:10), Hauch von Karamell, Schokolade und Melone	●			●	●		●		€ 30,-
Espresso Simbabwe	Arabica-Robusta-Mischung (90:10), schokoladig, rauchig, leicht holzig, cremig	●			●	●	●		●	€ 30,-
Espresso Hausmarke	Arabica-Robusta-Mischung (75:25), kräftig, würzig	●			●	●				€ 28,-
Espresso GANOS Extra	Arabica-Robusta-Mischung (60:40), kräftig, gehaltvoll, säurearm	●			●	●				€ 29,-
Espresso Ruanda	Arabica-Robusta-Mischung (40:60), schokoladig-rauchig, leicht holzig, cremig	●			●	●	●			€ 30,-
Espresso GANOS Noir	Arabica-Robusta-Mischung (30:70), gehaltvoll, würzig, wenig Säure	●			●	●	●		●	€ 30,-

● unsere Empfehlung ✗ nicht geeignet * unverbindliche Preisempfehlung



UNSERE SPEZIALITÄTEN — nur soweit verfügbar**cantato®** € 32,-unsere Kreation für die Bach-Stadt Leipzig
feiner Kaffee, volles Aroma, runder Geschmack**'DDR-Kaffee'** — selten verfügbar € 30,-Arabica-Robusta-Mischung (40:60)
leicht, Nuance nach Rotwein, dezente Toffeenote. Unsere Reminiszenz
an die DDR und ihre Bedeutung für das Kaffeeland Vietnam.**GANOS** € 34,-

kräftige, harmonische Mischung zweier Kontinente, runder Geschmack

Leipziger Mischung € 32,-milde Kaffeemischung aus süd- und mittelamerikanischen Kaffees
feines Aroma, angenehmer Geschmack**Nacht-Kaffee** € 34,-

mild, feinwürziges Aroma, entkoffeiniert mit Zuckerrohr

Nacht-Espresso € 32,-Arabica-Robusta-Mischung (80:20)
cremiges feines Aroma, entkoffeiniert**UNSERE RARITÄTEN** — nur soweit verfügbar**Australien Skybury** € 80,-

volles Aroma, ausgeglichene Säure, kräftig runder Geschmack

Ecuador Galapagos San Christobal € 60,-sehr vollmundig und elegant, intensiver Nachgeschmack
leicht blumige Note, dezente Säure**Jamaica Blue Mountain** € 160,-der Champagner unter den Kaffees
volles, nussiges Aroma, feine Säure, ausbalancierte Frucht**Jemen Mocca Matari** € 65,-gehaltvoller, dicker, schokoladiger Körper
feine Säure, Aroma und Geschmack erinnern etwas an Rotwein**St. Helena Bourbon** € 350,-ausgewogen vollmundig, zart schokoladiger Körper, mild-süß,
fruchtige Anklänge, perfekte Säure*unverbindliche Preisempfehlung — Stand Mai 2023
Kurzfristige Preisanpassungen behalten wir uns vor.Wir zeigen in diesem Falblatt eine Auswahl unserer Kaffeearten. Kaffee ist ein Naturprodukt
und nicht immer in gleichbleibender Qualität erhältlich sowie als Saisonartikel nicht zu jeder Zeit
vorrätig. Wir behalten uns im Interesse unserer Kunden und der Qualitätssicherung ständige
Sortenanpassungen vor. Vermissen Sie Ihren Lieblingskaffee? Sprechen Sie uns bitte darauf an.

cantata

DIE KUNST DES KAFFEES

☪ UNSERE KREATION FÜR DIE
BACH-STADT LEIPZIG ☪

AROMATISIERTE KAFFEES

Saisonal werden zusätzlich zu unseren in der Kaffeeliste aufgeführten aromatisierten Kaffees folgende Sorten angeboten: Amaretto, Bratapfel-Zimt, Eierlikör, Erdbeer-Sahne, Himbeer-Sahne, Johannisbeere, Minze, Nougat, Schoko-Orange, Walnuss, Wintermärchen, Zimt. Ist Ihr Aroma nicht dabei, produzieren wir ab 1,5 kg gern den Kaffee mit Ihrem Wunscharoma, wenn dies verfügbar ist.

GANOS KAFFEESEMINARE

Sie wollen mehr über Kaffee wissen? Es interessiert Sie die Geschichte des Kaffees? Dann sind die GANOS-Kaffeeseminare genau das Richtige für Sie. Gruppen ab 8 bis maximal 15 Personen können hier unterhaltsame und informative 120 Minuten erleben. Mit dabei ist die Verkostung einer Auswahl von sechs Kaffeearten. Vereinbaren Sie einen Termin unter seminar@ganos.de oder schauen Sie auf unserer Website www.ganos.de nach freien Terminen.

Sie finden uns gut

UNSERE KAFFEERÖSTEREI BEFINDET SICH
IM HERZEN VON LEIPZIG – NAHE DER THOMASKIRCHE



*Hier
frisch genießen!*

GANOS KAFFEE-KONTOR & RÖSTEREI

Dittrichring 6 · 04109 Leipzig · Telefon 0341 2127310 · info@ganos.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag, Mittwoch 10 – 18 Uhr

Donnerstag, Freitag 10 – 19 Uhr · Samstag 10 – 17 Uhr

Sonntag, Montag und an Feiertagen geschlossen · gesonderte Öffnungszeiten
vor Feiertagen · Details auf der Website, bei Facebook und Google

GANOS.DE