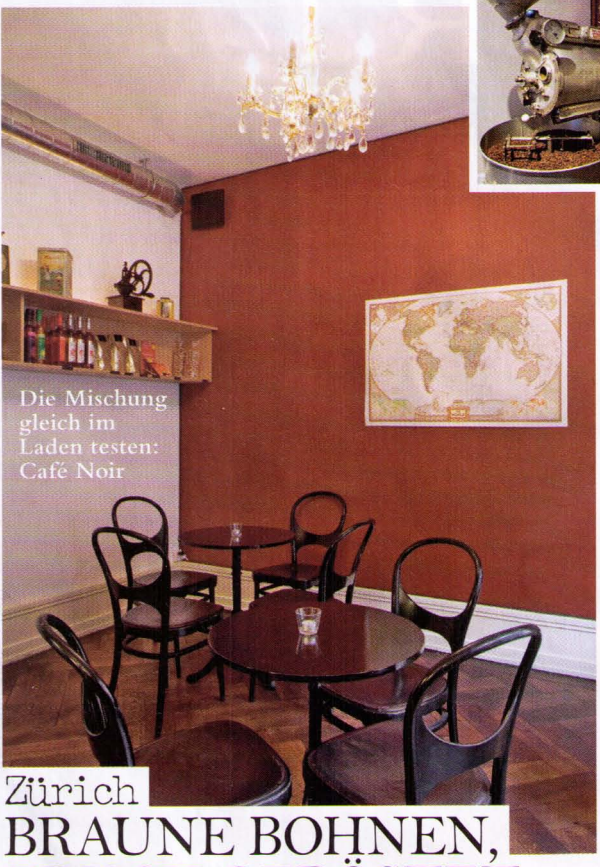

Die Mischung gleich im Laden testen: Café Noir

Zürich

BRAUNE BOHNEN, FRISCH GERÖSTET

Von der Stange zur Bohne: Der Mitbegründer von Amboss-Bier, Mischa Gubler, ist auf Kaffee umgestiegen. In seinem kleinen Laden röstet er Kaffeebohnen aus Brasilien, Äthiopien oder Indien. Die Kaffeeröstmaschine, ein 40-jähriges Faszinosum, steht mitten im Raum. An einem der drei Tischchen kann man die flüssige Form – oder einen Drink – geniessen. Im Ladenteil gibts neben Kaffee auch handgerollte Schokolade, Kabuki-Salatsauce und Sirup Abendstund. ★ *Café Noir, Neugasse 33, 8005 Zürich, Tel. 043 535 46 77, www.cafe-noir.ch*