

Zwei Kaffeewelten am E-Damm

„24 GRAD“-CHEF MARKUS GLAUBITZ eröffnet gegenüber von seinem Café ein Lokal, in dem Kaffee auch ein bisschen Wissenschaft ist

HANNOVER. Wieder was dazu gelernt beim Kaffeeklatsch! In der Tasse ist „La Benediccion“ aus Nicaragua, 100 Prozent Arabica, Anbauhöhe zwischen 1000 und 1350 Meter, die Varietät der Kaffeepflanze heißt Pacamara. All diese Informationen stehen auf einem Kärtchen, das mit Tasse und Kännchen auf einem Holztisch serviert wird. Auf der Rückseite liest man noch, mit welchen Methoden Finca-Betreiber Luis Alberto Balladarez Moncada die Bohnen fermentiert und aufbereitet. Im neuen „24 Grad“ ist Kaffee nicht nur Genuss, sondern auch Wissenschaft und Aufklärung.

Seit 15 Jahren ist das Café von Markus Glaubitz (51) ein Treffpunkt in der Nordstadt. Doch am Engelbosteler Damm 52 mit der großen Außenterrasse und den auf alt getrimmten Sesseln im Innenraum kommt es regelmäßig zu Staus am Tresen. „Wir mussten das entzerren.“ Gäste, die schnell einen Espresso trinken oder die dritte Latte-Macchiato-Runde bestellen. Und Menschen, die sich in Ruhe über ein Dutzend Kaffee- und sechs Espressosorten informieren wollen, die „24 Grad“ röstet. Die Lösung liegt auf der gegenüberliegenden Straßenseite. „Da hatte nach 30 Jahren ein Sonnenstudio aufgehört, wir haben die Fläche übernommen.“

Es sind zwei Kaffeewelten links und rechts vom E-Damm entstanden. Auch im neuen Shop mit der Hausnummer 35 gibt es ein paar Sitzplätze, Kardamomschnecken und Bananabrot. Aber vor allem gibt es

Beratung. Wer will, kann eintauchen in ein Kaffeeuniversum. Wie bereitet man „La Benediccion“ am besten zu? Glaubitz holt ein futuristisch aussehendes gläsernes Gerät aus dem Regal, das auch in ein Chemielabor passen würde, es ist ein Pulsar Brewer. „Den hat ein Ingenieur aus den USA entwickelt“, erläutert Glaubitz, der Brewer kommt ohne Filterpapier aus. Dann spricht Glaubitz über Immersion und Extraktion, Partikelauflösung und Säure.

Wer bei Filterkaffee an Omas Kaffeekränzchen denkt, wird bei „24 Grad“ (die Firma heißt so, weil Kaffeepflanzen besonders gut zwischen 23 und 25 Grad nördlicher und südlicher Breite gedeihen) eines Besseren belehrt. „Von Hand aufzubrühen ist sehr aufwändig“, sagt Glaubitz, der diese Art der Zubereitung mehr schätzt als Siebträgermaschinen. „Espresso ist eine andere Welt. Ich bin der Filtertyp.“

Und der Filter hat sich seit 1908, als sich die Berlinerinnen Mehlitz Bentz den Apparat patentieren ließ, sehr verändert. Bei „24 Grad“ kann man die Bohnen aus Kolumbien, Äthiopien, Panama, Kenia oder Mexiko von den Expertinnen und Experten hinter dem Tresen mit diversen Filtern zubereiten lassen: French Press oder Karlsbader Kanne, Aero Press oder Clever Dripper, Kalita oder Origami-Filter mit gezackten Porzellanrändern, der dem heißen Wasser eine andere Fließrichtung gibt. „Wir bieten zehn verschiedene Methoden. Es ist eine Frage der Hingabe,



Markus Glaubitz schreibt seine Erfolgsgeschichte auf dem E-Damm weiter: Er eröffnet gegenüber vom „24 Grad“ einen zweiten Laden, um Beratung und Kaffeeverkauf vom Cafébetrieb zu trennen.

Fotos: Katrin Kutter

von Lust und Leidenschaft.“ Doch der Blickfang im neuen „24 Grad“ steht hinter einer Glasscheibe und schallgedämmten Wänden: Hier kann man beobachten, wie die Röstmaschine 150 Kilo Bohnen am Tag zubereitet. Das reicht schon lange nicht mehr, deshalb investiert

Glaubitz: Demnächst wird eine gebrauchte „Loring Kestrel“ geliefert, die er für 134.000 Dollar in Zürich gekauft hat. Darüber dürften sich auch die Nachbarn freuen: „Die neue Maschine riecht nicht. Sie hat ein geschlossenes System, in dem die heiße Luft wieder dem Röstvorgang

zugeführt wird.“ Einflüsse von außen, wie Luftfeuchtigkeit und Raumtemperatur, werden isoliert: „Wir müssen nicht mehr auf Wetter und Jahreszeit achten.“ In dem Raum, aber vor allem im Keller, lagern die Säcke mit den Kaffeebohnen. Glaubitz greift in einen Sack, lässt die hellen Bohnen durch die Finger rieseln. „Weißer Malabar“, sagt er, „ein Monsunkaffee“. Der Begriff stammt aus einer Zeit, in der Bohnen wochenlang auf der Schiffsreise von Indien nach Europa den Monsun-Winden ausgesetzt waren und der Kaffee dadurch besonders sanft und säurearm wurde. „Er verkauft sich sehr gut.“ Glaubitz selbst hat andere Vorlieben: „Säure im Kaffee ist nicht schlimm, sie macht ihn spannend.“ Er liebt es auch, halbe Tassen kalt werden zu lassen und dann erst zu trinken.

Der 51-Jährige hat Ökonomie und Umweltschutz studiert, „ich habe durch die Wissenschaft oft einen anderen

Blickwinkel auf die Prozesse“, damit meint er Röstung wie Zubereitung. „Ich will mein Wissen teilen“, kündigt er an und will das Seminarprogramm für Gäste weiter ausbauen, aber auch die inzwischen 45 Mitarbeitenden intensiv fortbilden. „Kaffee-König vom E-Damm“ will sich Glaubitz dennoch nicht nennen lassen. „Wir sind das Kaffee-

team der Nordstadt“, betont er. „24 Grad“ hatte er 2009 mit einem Kompagnon gegründet, der später ausstieg. Jetzt steht Glaubitz im neuen Laden und stellt fest: „Das ist das, was wir vor 15 Jahren eigentlich geplant hatten.“ Kommt die neue Röstmaschine, will er die Kapazitäten verdoppeln. „Ich habe noch viele Ideen in der Schublade.“

Möbel Stau, Küchen Stau und Concept Store laden ein zum extralangen Aktionswochenende mit verkaufsoffenem Sonntag am 29.9.!

- Anzeige -

Besuchen Sie das einzige verbliebene inhabergeführte große Möbelhaus in Hannover

Am extralangen Aktionswochenende vom 27.-29.9. findet nicht nur der große Preis von Hannover-Hainholz statt, bei dem Amateure und Profis beim Radrennen fleißig in die Pedale treten, denn rund ums Rennen gibt es bei Möbel Stau viele tolle Aktionen!

Großer Herbstmarkt und viel zu entdecken

Am großen Aktionswochenende gibt es viele bunte Aktionen in der Meelbaumstraße 15. Es erwartet Sie ein Herbstmarkt mit allerlei handgemachten und stimmungsvollen Produkten von Schmeck bis Kunsthandwerk. Natürlich hat die Aktion Sonnenstrahl wieder für ein buntes Kinderprogramm gesorgt. Auch die Polizei ist vor Ort und codiert Fahrräder! Bitte bringen Sie dazu einen Ausweis und Kaufbeleg mit. Auch das GOP ist mit Ticketverkauf zu Sonderpreisen und einem Gewinnspiel im Haus. Bei der RSG Hannover können Sie sich auf einem Ergometer und einem Fahrradparcours ausprobieren, und auch Fitness Future ist mit einer Challenge dabei.

Stöbern und Schlemmen

Wer vom Stöbern durch die Ausstellung oder die vielen Aktionen Hunger oder Durst hat, bekommt Einiges geboten: Etwa frische Schmalzkuchen oder handgemachte Liköre. Beim Stand der Villa Oliveto können Sie Olivenöl probieren, um vielleicht Ihr neues Lieblingsöl zu entdecken. Dazu gibt es deftige Suppen und regionales sowie saisonales Obst und Gemüse. Zum Start das umfangreiche italienische Frühstücksbuffet, Sonntag können Sie bereits ab 9 Uhr im Möbelhaus frühstücken, bevor die Ausstellung um 10 Uhr ihre Pforten öffnet. Auch bei Küchen Stau und im Concept Store gibt es Sonderpreise zum extralangen Wochenende.

Aktionstage mit bis zu 25 % Aktionsrabatt und 10% Extra-Rabatt.

Nach dem kürzlich erfolgten Verkauf von Möbel Hesse an Lutz wird Möbel Stau das einzige verbliebene große inhabergeführte Möbelhaus in der Region Hannover sein. Mit dieser Entwicklung festigt Möbel Stau seine Position als lokale Institution für hochwertige Möbel und exzellenten Kundenservice seit über 96 Jahren.

Der Verkauf von Möbel Hesse an den österreichischen Möbelkonzern Lutz hat bedeutende Veränderungen in der Möbelhandelsbranche der Region Hannover mit sich gebracht. Alle anderen traditionsreichen Möbelhäuser Deutschlands sind durch die Übernahme von Möbel Lutz integriert worden, was zu einem Verlust an lokaler Verankerung und persönlicher Betreuung führen kann. In diesem Zusammenhang freut sich Möbel Stau, weiterhin als unabhängiges Familienunternehmen die Bedürfnisse der Kunden in der Region Hannover zu erfüllen.

Möbelkauf ist Vertrauenssache

Seit 1928 ist Möbel Stau ein vertrauenswürdiger Name in der Möbelbranche. Das inhabergeführte Unternehmen hat sich durch sein Engagement für Qualität, Vielfalt und Kundenzufriedenheit einen hervorragenden Ruf erworben. Mit einer beeindruckenden Auswahl für jeden Geschmack und jedes Budget sowie einem engagierten Team von Fachberatern bietet Möbel Stau ein sympathisches Einkaufserlebnis. Die individuellen

Wünsche und Bedürfnisse der Kunden stehen im Fokus des Familienunternehmens. Schon seit 20 Jahren gibt es mit Küchen Stau einen auf Küchen spezialisierten Ableger, der ebenfalls für höchste Qualität, Top-Beratung und große Auswahl zu Bestpreisen steht. Und seit dem vergangenen Jahr ist mit dem Concept Store ein Design-Ableger hinzugekommen.

„Wir sind stolz darauf, unsere lokale Identität und unseren persönlichen Service weiterhin zu bewahren“, sagt Helmut Stau, Geschäftsführer von Möbel Stau. „Unser Ziel ist es, unseren Kunden ein einzigartiges Einkaufserlebnis zu bieten, bei dem sie hochwertige Möbel von führenden Herstellern finden und gleichzeitig auf die persönliche Beratung und den Kundenservice zählen können, für den Möbel Stau bekannt ist.“

Die Firmenphilosophie von Möbel Stau basiert auf Werten wie Service, Nachhaltigkeit und Kundenzufriedenheit. Das Unternehmen wählt sorgfältig seine Lieferanten und Hersteller aus, um sicherzustellen, dass alle angebotenen Möbelstücke den hohen Qualitätsstandards entsprechen. Möbel Stau setzt sich auch für nachhaltige Praktiken ein und berücksichtigt Umweltaspekte in seinen Geschäftsentscheidungen. Um dies zu unterstreichen, wurde mit dem Concept Store neben dem Haupthaus ein beeindruckender Design-Store eröffnet, der die höchsten Ansprüche an Stil und Qualität erfüllt.

Möbel Stau ist stolz darauf, ein attraktiver Arbeitgeber zu sein und bietet talentierten Mitarbeitern die Möglichkeit, sich weiterzuentwickeln und ihr Potenzial zu entfalten. „Wir sind immer auch auf der Suche nach neuen Talenten“, sagt Helmut Stau. Das Unternehmen legt großen Wert auf Teamarbeit, persönliches Wachstum und eine positive Arbeitsumgebung. Möbel Stau ermutigt Mitarbeiter zur Weiterbildung und bietet ihnen die Möglichkeit, ihre Fähigkeiten und Leidenschaften in verschiedenen Bereichen des Unternehmens einzusetzen. So wurden in den vergangenen Jahren etwa verschiedene Onlineshops aufgezogen, die erfolgreich Küchengeräte oder Möbel vertreiben. Auszubildende werden natürlich gern übernommen, mehr als 30% aller Stau-Mitarbeiter haben schon hier gelernt. Auch im Objektbereich ist das hannoveraner Familienunternehmen gut vertreten, Stau hat außerdem eine eigene Marketingabteilung im Haus. Das Restaurant im Möbelhaus sucht seinesgleichen: Das außergewöhnlich gute und dennoch preiswerte Bistro lockt regelmäßig auch Menschen nach Hainholz, die einfach gut essen wollen.

Die Fortführung von Möbel Stau erfolgt durch die Söhne Alexander und Marc, die das Familienunternehmen in die nächste Generation führen. Mit ihrer Leidenschaft für Möbel und ihrem innovativen Denken werden sie die traditionsreiche Geschichte von Möbel Stau fortsetzen und gleichzeitig neue Ideen und Konzepte einführen.

Die Zukunft von Möbel Stau ist von kreativen Ideen und innovativen Konzepten geprägt. Das Unternehmen hat das Angebot weiter diversifiziert, um den sich ändernden Bedürfnissen der Kunden gerecht zu werden.

Am verkaufsoffenen Sonntag: Frühstück ab 9.00 Uhr, geöffnet ab 10.00 Uhr, Verkauf ab 12.00 Uhr. Möbel Stau, Küchen Stau & SMARTprice, Meelbaumstr., 30165 Hannover



Kaffeebohnen vor der Röstung: So werden sie im „24 Grad“ angeliefert aus Ländern wie Kolumbien, Äthiopien oder Kenia.

Spiel gegen die Gewalt

„Respekt, Digga“: Schauspieler zeigen Schülern, wie sie Konflikte lösen können

HANNOVER. Die versehentliche Rempel in der Stadtbahn, der angeblich nett gemeinte „Nackenklatzer“, das Vergreifen am Eigentum des anderen – Konflikte können im Schulalltag schnell entstehen. Wie schnell, das zeigt das neue Schultheaterstück „Respekt, Digga“, das vom Theaterpädagogischen Zentrum für Hannover und Umgebung zusammen mit Streetworkern der Jugendhilfe im Auftrag der Stadt entwickelt worden ist. Es zeigt aber auch, wie man friedlich aus diesen Situationen herauskommen kann.

„Uns geht es darum, Jugendliche zu erreichen, bevor sie als Gewalttäter von der Schule suspendiert werden“, sagt Theaterpädagogin Johanna Kunze, die zusammen mit Blue Sid das Drehbuch geschrieben hat. Deshalb richtet sich das Stück bewusst an Fünft- und Sechstklässler und nicht an die Jahrgänge 7 bis 9, in denen die meisten gewalttätigen Übergriffe an Schulen passieren.

Zurzeit laufen die letzten Proben in der „Verkleiderei“ in der Nordstadt, und ab Ende September stehen dann die ersten Aufführungen in den Schulen an. Das Besondere: Die Kinder entscheiden, welche Konfliktlösungsmöglichkeiten die Schauspielerinnen und Schauspieler auf die Bühne bringen. Und je nachdem, ob das funktioniert, können dies auch bis zu drei der

vier Varianten einer Szene sein. „Forumtheater“ heißt diese Form der Interaktion mit dem Publikum. Genau das sei das Spannende, sagt Schauspielerin Liese Barzilay: „Man weiß nie, wie sich das Stück weiterentwickelt.“

Zwischendurch wird auch immer wieder in die Köpfe der Akteure geschaltet. Die Kinder erfahren, wie sich der Angreifer, das Opfer, aber auch diejenigen, die passiv danebenstehen, im Inneren fühlen. Und genau diese schweigende Mehrheit in der Klasse will Regisseurin Johanna Kunze ansprechen und zum Widerstand ermutigen. Der Angreifer sei meistens wie in einem Tunnel und nur schwer zu beeinflussen. Das Opfer erlebe oft,

das die Situation noch eskaliert, wenn es sich wehrt.

Hier seien die anderen gefragt. „Man kann sich nicht wegducken“, sagt Johanna Kunze. „Wir wollen zur Zivilcourage motivieren“, meint auch Inge Schätzel, erste Vorsitzende des Theaterpädagogischen Zentrums. Die Schülerinnen und Schüler sollen sich nicht nur das Stück ansehen und mit ihren Vorschlägen gestalten, sondern im Anschluss auch noch mit den Darstellern diskutieren. Eine Doppelstunde ist für die Aufführung angesetzt. Schätzel wünscht sich, dass irgendwann jeder Fünftklässler und jede Fünftklässlerin in Hannover dieses Theaterstück gesehen hat.



Theaterspielen gegen die Gewalt in Schulen: Johanna Kunze (von links), Blue Sid und Inge Schätzel bei der Probe in der Verkleiderei.

Foto: Ilona Hottmann