

MENSCHEN · MITEINANDER · VERBINDEN

LebensZeit

Die schönen Seiten des Lebens
für die Freunde des

CAFÉ
de la
VIDA

Genuss pur!

Sich und anderen etwas Gutes tun

Wir machen es möglich!

Die Sponsoren des Café de la Vida

Einzigartig in der Region!

Hurra – Es ist ein Kaffeefahrrad

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN
Sa, So, Feiertage 13-19 Uhr



Sehr verehrte Leserin,
sehr verehrter Leser,

herzlich willkommen im inklusiven Kaffeehaus Café de la Vida in Rheinhausen im Breisgau.

Inklusion – also die gleichberechtigte Teilhabe aller Menschen in der Ausbildung, am Arbeitsplatz, im Wohnviertel und in der Freizeit – ist ein großes gesellschaftliches Thema unserer Zeit. Wir im Café de la Vida leben Inklusion. 7 Menschen mit Behinderung der Caritaswerkstatt Riegel und ein Kreis von 17 Ehrenamtlichen arbeiten im Café de la Vida gemeinsam. Getragen wird das Café de la Vida durch die ehrenamtliche Arbeit, finanziell unterstützt von gut 20 Unternehmenspartnerschaften.

Im Café de la Vida – zu deutsch Café des Lebens oder Lebenscafé – erhalten Menschen mit Behinderung die Möglichkeit, ihre besonderen Fähigkeiten in einem Dienstleistungsbetrieb außerhalb des geschützten Bereichs der Werkstatt öffentlich einbringen zu können. Sie tun dies mit großer Freude und Leidenschaft.

Ich hoffe, dass wir Sie mit diesen Seiten neugierig machen können, auf uns, unseren Kaffee, Tee und Kuchen. Tun Sie sich und anderen etwas Gutes, indem Sie ein Stück Ihrer **LebensZeit in unserem Café des Lebens** gemeinsam mit uns genießen.

Seien Sie herzlich eingeladen, ganz im Sinne des Wortes des jüdischen Religionsphilosophen Martin Buber: **„Alles wirkliche Leben ist Begegnung.“** Wir freuen uns auf Ihren Besuch und die Begegnung mit Ihnen in unserem inklusiven Kaffeehaus Café de la Vida.

Herzlichst Ihr

Jürgen Louis

Dr. Jürgen Louis
Ehrenamtlicher Geschäftsführer
des Café de la Vida

IMPRESSUM

CAFÉ de la VIDA gGmbH
vertreten durch den ehrenamtlichen
Geschäftsführer Dr. Jürgen Louis
Hauptstraße 95
D-79365 Rheinhausen

Auflage: 50.000

Texte und Redaktion: Dr. Jürgen Louis, IHK Kaffeesommelier
und SCAE Barista

Grafik und Layout: Fernand Louzy Werbung, Ettenheim

Quellen: Tchibo (Hrsg.) Kaffee in Zahlen No. 1 2012, S. 12 f., 24, 55
(S. 6 – Arabica vs. Robusta, Kaffeewissen).

Foto-/Rechtlich: S. Böttcher-Murr (S. 2/3 – oben, Portraits, unten; S. 4/5 – oben Mitte 3 Fotos); Kappis Kopf Gruppe (S. 7 – Foto unten); J. Louis (Titelseite, S. 4 – Portraits links, S. 6 – 8 Fotos, S. 7 – oben, S. 8 – Mitte); F. Louzy (S. 3 – Mitte, S. 4 – Portrait unten); S. 8 – oben u. Grafik unten); Rösterei Schwarzwild (S. 5 – oben rechts); Shutterstock 201761446 jesadaphorn (S. 5 – Grafik unten rechts); Shutterstock 100936462 Scorp (S. 6 – Kaffeebohnen mit Kaffeeblättern); Shutterstock 292095785 Oleg Baluk (S. 8 – unten links); Shutterstock 120623479 Arcady (S. 8 – Grafik Free Wi-Fi); alle Firmenlogos und Produktfotos die jeweiligen Unternehmen.

Druck: Freiburger Druck GmbH & Co. KG, MMXVI

Wir setzen auf Nachhaltigkeit. Gedruckt auf FSC-zertifiziertem Papier aus verantwortungsvollen Quellen.



Sich und anderen etwas Gutes tun!

Gelebte Inklusion

Das **Café de la Vida** ist ein ganz besonderes Café, denn hier arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung gleichberechtigt zusammen. Entstanden ist das inklusive Kaffeehaus im Mai 2014 als Teil des Generationenhauses St. Josef, in dem sich neben dem Café de la Vida eine 7-gruppige Kindertagesstätte im Erdgeschoss und 36 Pflegeplätze im Obergeschoss befinden.

Der Kopf hinter dem Café de la Vida ist Daniel Müller. Als Einrichtungsleiter der Caritaswerkstatt Riegel ist die Anleitung von Menschen mit Behinderung für ihn Beruf und Berufung zugleich. Die Möglichkeit, ein inklusives Kaffeehaus mit Mitarbeitern der Caritaswerkstatt in Rheinhausen aufzubauen, begeisterte ihn von Anfang an.

Doch wie sollten die Menschen mit Behinderung an den Öffnungstagen des Kaffeehauses, nämlich an Wochenenden und Feier-



Daniel Müller, Einrichtungsleiter der Caritaswerkstatt Riegel, engagiert sich im Café de la Vida.

tagen nach Rheinhausen kommen? Da das Café de la Vida ausschließlich mit Ehrenamtlichen betrieben wird, gab es für Daniel Müller nur eine Lösung:

„Ich mache am Anfang mit, bringe diese Idee zum Laufen und ziehe mich dann langsam zurück“, so Daniel Müller. „Doch meistens kommt es anders, als man denkt“, sagt Daniel Müller rückblickend. „Die Arbeit im Café de la Vida macht uns allen sehr viel Freude und die

Herausforderung immer professioneller zu werden, ist ein großer Anreiz weiter zu machen. Auch das Heranführen neuer Mitarbeiter mit Behinderung an die Aufgaben im Service und den weiteren Arbeiten im Kaffeehaus ist sehr erfüllend.“ Und so kommt es, dass Daniel Müller auch weiterhin mit Begeisterung regelmäßig sonntags Dienst an der Kaffeemaschine tut und die Mitarbeiter der Caritaswerkstatt begleitet.

Für Daniel Müller ist die gute Zusammenarbeit zwischen den Ehrenamtlichen und den Menschen mit Behinderung bei der Arbeit im Kaffeehaus besonders wichtig. „Wir sind ein Team auf Augenhöhe, jeder bringt das ein, was er am Besten kann.“

— Unser Kooperationspartner —



Genuss pur

Das Café de la Vida steht nicht nur für ein gleichberechtigtes Miteinander von Menschen mit und ohne Behinderung, sondern auch für puren Genuss und Gaumenfreuden.



So kommen die Kaffeebohnen aus der ausgezeichneten Rösterei Schwarzwild in Freiburg, die Kuchen liefert die renommierte Ortenauer Coniserie Gmeiner und Bio-Tees bezieht das inklusive Kaffeehaus aus Rheinhausens elsässischer Partnergemeinde Wittisheim vom (Bio-) Teehaus Les Jardins de Gaïa. Mit einem Besuch des Café de la Vida tun Sie sich und anderen etwas Gutes. Sie sind herzlich eingeladen.

Kaffeegenuss ist Teamarbeit – Die Gesichter des Café de la Vida

Daniel Amann | Nicola Bürgermeister | Altan Cesur | Hilde Engelke | Heidi Joos



Johanna Koch | Rita Küntzler | Beate Kunz | Gerold Kunz | Ulrike Lienhart



Jürgen Louis | Frank Mattmüller | Bernd Florian Maurer | Eugen Maurer | Luzia Maurer



Christa Moser | Annemarie Müller | Daniel Müller | Hubert Oberle | Johanna Oberle



Heidi Stary | Abdul Sungur | Theresia Unser | Walter Unser



Über weitere ehrenamtliche Unterstützung freuen wir uns sehr. Sprechen Sie uns einfach an.





Abdul Sungur wohnt in Rheinhausen, unser Chefkellner an Samstagen, im Entweder-Oder-Portrait.

SC Freiburg oder Bayern München?
Ich drücke dem SC Freiburg die Daumen, daneben bei Europa- und Weltmeisterschaften auch der türkischen Nationalmannschaft.

Urlaub in den Bergen oder am Meer?
Am Meer, mir gefällt die Abkühlung im Wasser.

Lieber VW oder Mercedes?
Mein Lieblingsauto ist der VW Golf.

Espresso oder Cappuccino?
Cappuccino auf alle Fälle, ein Espresso mit Milch schmeckt einfach besser.

Salz oder Pfeffer?
Für mich Salz.

Schwarzwälder Kirschtorte oder Käsekuchen?
Schwarzwälder, der ist von hier.

Fisch oder Fleisch?
Fleisch, am liebsten ein Steak.

Stadt oder Land?
Ich wohne gerne auf dem Land, hier ist es einfach ruhiger.

Sommer oder Winter?
Sommer, da kann man schöner mit dem Fahrrad unterwegs sein und schwimmen gehen.

fritz kola oder fritz apfel-kirsch-holunder?
Ich mag das Original, für mich bitte eine fritz kola.

Auto oder Zug?
Mit dem Auto ist es bequemer und man ist flexibler.

Berlin oder Istanbul?
Istanbul, da kenne ich mich aus.

Chips oder Salzstangen?
Salzstangen.

Hund oder Katze?
Weder noch.

Klassik oder Pop?
Ich mag Klassik, vor allem Mozart.

Frühaufsteher oder Langschläfer?
Lieber früh aufstehen und dafür auch früher Feierabend machen.



Hilde Engelke aus Kenzingen ist unsere Kaffeehauspianistin.

Unsere Menschen mit Behinderung verfügen über ganz besondere Fähigkeiten. Hilde Engelke zum Beispiel begleitet ihren Arbeitstag im Kaffeehaus zur Freude unserer Gäste mit musikalischen Eigenkompositionen auf dem Klavier.



Andrea Jauch in ihrer Rösterei Schwarzwild in der Kartäuserstraße in Freiburg

Wir setzen auf Nachhaltigkeit – genau wie unsere ausgewählten Lieferanten

Unsere Gourmet-Kaffees aus der Rösterei Schwarzwild



Unsere Frau der Kaffeebohnen ist Andrea Jauch aus Freiburg, die 2013 von der Fachzeitschrift Crema mit ihrer Rösterei Schwarzwild als beste Röstlerin Deutschlands ausgezeichnet wurde.

Mit ihrem sortenreinen Robusta, angebaut in einer Familienplantage in Indien in einer Höhe von ca. 1.000 Metern, gelingt ihr ein ganz großer Wurf. Dieser mild geröstete Espresso hat kaum Säuren, eine schöne Crema und einen ausgeprägten Körper mit Anklängen an Cognac, Bitterschokolade und Nougat. 100 % Prozent Robusta aus dem Hochland – eine echte Rarität.

Für unseren Café Crema haben wir uns für einen sortenreinen Arabica mit einer mittleren bis kräftigen Röstung aus Guatemala entschieden. Der Guatemala Antigua Los Volcanes kommt aus dem Vulkangebiet Chimaltenango. Schattenbäume sorgen für eine langsame Reifung der Kirschen und für ein gesundes Mikroklima. Die etwas

dunklere Röstung liefert eine vollmundige Tasse mit schönen Bitternoten, ausgeprägten Kakaonoten, feiner Säure und pikanten Aromen.

Neben Espresso, Café Crema, Cappuccino, Milchkaffee und Latte Macchiato aus der Siebträgermaschine der Mailänder Manufaktur Dalla Corte bereiten wir Ihren Kaffee auf Wunsch auch mit der AeroPress und der Chemex für 3 oder 6 Tassen zu. Als Kaffeebohnen haben wir hierfür die Elefantenbohnen der Maragogyne von der Finca Hamburgo aus Mexico ausgewählt. Die AeroPress und die Chemex bringen die Maragogyne-Bohnen voll zur Entfaltung: ein weicher, harmonisch säurearmer und sehr aromatischer Kaffee.

Fair, sozial und nachhaltig

Bei der Auswahl ihrer Rohkaffees setzt Andrea Jauch darauf, dass sich die Herkunft der Kaffeebohnen bis auf die jeweilige Kaffeeplantage zurückverfolgen lässt. Nur wenn der Weg vom Kaffeestrauch bis in die Kaffeetasse bekannt ist, lässt sich die gleichbleibend hohe Qualität unserer Produkte garantieren. Zugleich wird dadurch sichergestellt, dass beim Kaffeeanbau in den Anbauländern soziale

Standards für die Kaffeebauern und Pflücker eingehalten werden. Der direkte Handel sichert den Kaffeebauern ein auskömmliches Leben und ist Teil unseres Verständnisses von einem fairen, sozialen und nachhaltigen Miteinander.

Aus den Gärten von Mutter Erde



Nicht nur ausgezeichnete Kaffees erhalten Sie im Café de la Vida, wir bieten Ihnen auch eine erlesene Teeauswahl aus dem elsässischen Bio-Teehaus Les Jardins de Gaïa in Wittisheim. Bei Les Jardins de Gaïa gehören biologischer Anbau und fairer Handel seit über 20 Jahren zur Lebensphilosophie der Gründerin und Inhaberin Arlette Rohmer.

Im Café de la Vida haben Sie die Wahl zwischen einem Rooibos-Tee aus Südafrika, der nach Mango, Pfirsich und Zitrone duftet, einem Grünen Tee aus Südkorea, einem indischen Schwarztee aus Darjeeling und einem aromatisierten Schwarztee mit grünem Jasmin und Bergamotte. Alle Tees servieren wir Ihnen in Porzellankanen von Walküre.

Bestes aus der Confiterie Gmeiner



Unser Kuchenlieferant, die Ortenauer Confiterie Gmeiner, gehört zu den renommiertesten Konditoreien in Europa. Nach Ansicht der Fachzeitschrift „Der Feinschmecker“ sind die Kuchen, Torten und Petits Fours nicht nur erstklassig, das von Volker und Christine Gmeiner geführte Café König in Baden-Baden ist zugleich die erste Adresse in Baden-Württemberg.

Hornberger Lebensquell, aus den Tiefen des Schwarzwaldes



Unser Mineralwasser Hornberger Lebensquell entspringt aus den Tiefen des Schwarzwaldes, aus einem Quellstollen, der vermutlich

auf die Römerzeit zurückgeht und damals mit großem Aufwand von Hand in den Berg geschlagen wurde.

Der Sandstein des Quellstollens filtert das Wasser auf natürliche Weise. Das Wasser ist sehr leicht mineralisiert und zeichnet sich durch einen samtweichen, neutralen Geschmack aus. Hornberger Lebensquell wird unbehandelt, so wie es die Natur liefert, ausschließlich in formschöne Mehrwegflaschen aus Glas von der mittelständischen Familienbrauerei M. Ketterer in Hornberg abgefüllt.

Das Mineralwasser Hornberger Lebensquell ist wegen seiner außergewöhnlichen Wasserqualität in der Sternegastronomie zu Hause – und auch im Café de la Vida. Bei uns erhalten Sie diesen Schatz der Natur in den Ausführungen naturelle und medium. Und als besonderen Service reichen wir Ihnen zu unserem Espresso ein Glas Hornberger Lebensquell naturelle.



fritz-kola: jung, frisch, bio, vegan und einfach nur hipp



Der Hamburger Getränkehersteller fritz-kola ist nicht nur hipp, sondern mit vielviel Koffein, weniger Süße und einem Hauch Zitrone passt die kola von fritz ideal in unser Kaffeehaus. Dabei enthält fritz-kola echte Kolanuss und selbst das Koffein ist natürlich. Eine reichhaltige Limonadenauswahl bietet von orange über zitrone, apfelkirsch-holunder und melone bis hin zu kola zuckerfrei und mischmasch für jeden Geschmack die ideale Erfrischung. Der Saftanteil der Limonaden ist besonders hoch. Und das Beste: Alle Sorten sind vegan.

Auch die Macher der fritz-Getränke, die beiden Gründer Lorenz Hampl und Mirco Wolf Wiegert, setzen ganz auf Nachhaltigkeit. So wurden bei den Limonaden alle künstlichen Aromen und Farbstoffe verboten. Mit den neuen Rhabarber-, Trauben- und Apfelsaftschorlen wurden die natürlichen Saftschorlen unter dem Namen fritz-spritz ganz auf Bio-Qualität umgestellt. fritz-Getränke kommen in der geschmacksneutralen Glas-Mehrwegflasche und werden mit kurzen Transportwegen verbrauchsnahe im Ländle abgefüllt.

Die Fakten zum Café de la Vida



Eröffnung: 11. Mai 2014
Öffnungszeiten: Samstag, Sonntag, Feiertage 13-19 Uhr
Mitarbeiter: 7 ausgelagerte Werkstattarbeitsplätze, 17 Ehrenamtliche
Sitzplätze innen: 45 – **Sitzplätze Terrasse:** 72

Träger: Café de la Vida gGmbH

Gesellschafter: Gemeinde Rheinhausen (86,67 %), Saarländischer Schwesternverband e.V. (13,33 %)

Schutzpatron: Hl. Josef

KAFFEEHAUS

Kaffeezubereitung: Siebträgermaschine, AeroPress, Chemex

Kaffeemaschine: Dalla Corte Pro 3-gruppig

Mühlen: Mahlkönig K30 TWIN, Mahlkönig EK 43

Heißwasserzubereitung für Filterkaffee und Tee: Marco Überboiler

Porzellan: Walküre Bayreuth Serie Alta

Stühle: Vitra Jasper Morrison Basel Chair, 2008

Barhocker: Vitra Jean Prouvé Tabouret Haut, 1942

Wandfotografien: Walter Vogel, Düsseldorf

Kaffeebohnen: Rösterei Schwarzwild, Freiburg

Tee: Les Jardins de Gaïa, Wittisheim (Elsass)

Kuchen: Confiterie Gmeiner, Appenweier

Getränke: Hornberger Lebensquell, fritz-kola, Hieronymus Weizen und Pils, Cava, Sherry, Brandy, Spanische Weiß- und Rotweine

KAFFEEFAHRRAD

Fahrrad: Holländisches Lastenfahrzeug von Workcycles, Amsterdam

Kaffeezubereitung: Siebträgermaschine

Kaffeemaschine: Dalla Corte Evo2 2-gruppig

Mühlen: 2 Macap MXD Xtreme

Porzellan: Walküre Bayreuth Serie Alta



Die Kaffeeschule Breisgau im Café de la Vida

Benjamin Köller hat seine Kaffeeleidenschaft zum Beruf gemacht. Mit seiner Kaffeeschule Breisgau bietet er in den Räumlichkeiten des Café de la Vida regelmäßig Einführungskurse für Kaffeeinteressierte an.

Zurückgreifen kann Benjamin Köller bei seinen Schulungen auf ein fundiertes Wissen aus seiner langjährigen Tätigkeit in unterschiedlichen Bereichen des Kaffeegeschäfts. Aktuell arbeitet er als Vertriebsleiter für den Schweizer Kaffeeautomatenhersteller Rex Royal, der zugleich Vertriebspartner für die Siebträgermaschinen von Dalla Corte im Südwesten Deutschlands ist. Und hier



Benjamin Köller, Inhaber und Trainer der Kaffeeschule Breisgau, ist zertifizierter IHK Kaffeesommelier und SCAE Barista.

Unsere Gäste über das Café de la Vida

Ein schöner Besuch im Café de la Vida bei freundlichen Menschen, die sich engagieren und das Miteinander angenehm machen. Ein gutes Beispiel für das, was „Mehr-Generationen“ bedeutet. – **Franz Müntefering, ehemaliger Bundesminister und Vizekanzler der Bundesrepublik Deutschland**

„Hier bin ich so gerne. Ich freue mich immer auf den Tag, wo ich mich mit guten Menschen treffe, die ich kennen lernte im Café de la Vida. Wir erzählen von alten Zeiten, es ist nie langweilig. Und ich tu noch etwas Gutes, indem ich die Behinderten unterstütze.“ – **Elisabeth Schwendemann**

Von Menschen für Menschen. Der gute Geist ist spürbar, er soll im Generationenhaus St. Josef immer zu Hause sein. Dem Café de la Vida wünsche ich viel Erfolg mit einem herzlichen Dankeschön für das beispielhafte ehrenamtliche Engagement. – **Gerda Staiblin, ehemalige Landesministerin Baden-Württemberg**

Koffeinfreier Kaffee – heiße Schokolade – Bailsys mit Kaffee – Latte Macchiato – fritz limo – Champagner-torte – Linzertorte – Schwarzwälder Torte – Mozart-torte und ... und ... und ... noch viele Leckereien ... hier im Café de la Vida mit hervorragender und liebevoller Bedienung ... und mehr ... Danke sagen: **Doris, Marta und Thomas Bilharz**

Hier fühlen wir uns wohl. – **Wolfgang und Sofie Moser**

Weltbesten Milchkaffee, leckere Quiche Lorraine und vieles mehr ...! Herzlichen Dank dem freundlichen Team vom Café de la Vida! – **Willi Metzger, Kathrin und Simon Ehret**





Arabica und Robusta, zwei Bohnenarten der Pflanzengattung Coffea, die zur Pflanzenfamilie Rubiaceae (Rötegewächse) gehören.

Arabica vs. Robusta		
Ursprung	Äthiopien	Kongo
Genetik	44 Chromosomen	22 Chromosomen
Wachstumshöhe der Kaffeepflanzen	6-8 Meter	8-15 Meter
Die Kaffeepflanzen werden zur leichteren Bearbeitung meist kürzer gehalten.		
Anfälligkeit gegenüber Krankheiten		
Kaffeerost	anfällig	resistent
Koleroga	anfällig	tolerant
Nematoden	anfällig	resistent
Tracheomykose	resistent	anfällig

Anbauggebiet	rund um den Äquator zwischen 23. Breitengrad nördlich und 25. Breitengrad südlich	zwischen dem 10. Breitengrad nördlich und südlich des Äquators
Optimale Anbauhöhe	1.000-2.000 m	0-700 m
Optimale Jahresniederschlagsmenge	1.500-2.000 ml	2.000-3.000 ml
Optimale Jahresdurchschnittstemperatur	15-24 Grad Celsius	24-30 Grad Celsius
Luftfeuchtigkeit	hoch	hoch
Bodenbeschaffenheit	tief	tief und humusreich
Befruchtungsform	Selbstbestäuber	Fremdbefruchtung
Zeit von der Blüte bis zur Reife	9 Monate	10-11 Monate
Form der Kaffeebohne	Länglich-oval mit einem geschwungenen Spalt auf der Bohnenunterseite	Rundlich mit einem geraden Spalt auf der Bohnenunterseite
Rohkaffeebohne	groß, schlank, grün/blau mit feinem Schlitz	klein, rund, bräunlich, breiter Schlitz
Röstkaffee	gleichmäßige Röstfarbe	gleichmäßige Röstfarbe
Koffeinanteil in der Bohne	0,8-1,4 %	1,7-4,0 %
Gehalt von Kaffeeölen in der Kaffeebohne	16 %	10 %
Gehalt von Chlorogensäuren in der Kaffeebohne	6,5 %	10 %
Anteil an der weltweiten Bohnenernte in Prozent	59 %	41 %
Dauer der Erntephase	ca. 4 Monate	ca. 6 Monate
Ertrag pro Hektar	500-3.000 kg	2.300-4.000 kg
Erzeugerpreis im Jahr 2010 je Pfund	0,59 bis 2,38 Euro	0,22-0,67 Euro

Robusta-Bohnen sind allgemein widerstandsfähiger, ertragreicher und koffeinhaltiger als Arabica-Bohnen.



Das Café de la Vida als Botschafter für Kaffeegenuss

Kaffee ist nicht gleich Kaffee, heißt es in der Fernsehwerbung. Kaum jemand weiß dies besser als die Europäische Interessensvereinigung für Spezialitätenkaffee, die SCAE (Speciality Coffee Association of Europe). Denn die richtige Kaffeezubereitung ist eine Wissenschaft für sich, angefangen beim Einkauf des Rohkaffees über die Röstung der Kaffeebohnen bis hin zum richtigen Milchschaum im Cappuccino.



Die SCAE ist ein Netzwerk für Baristas, Rohkaffeehändler, Röster, Maschinenhersteller und Coffee Shops. Neben einem umfassenden Ausbildungs- und Schulungsprogramm richtet die SCAE zudem einmal jährlich die Deutschen Kaffeemeisterschaften aus.

Die SCAE hat in Deutschland 224 Mitglieder. Eines ihrer Mitglieder ist das Café de la Vida in Rheinhausen.



Jürgen Louis, ehrenamtlicher Geschäftsführer des Café de la Vida und IHK Kaffeesommelier sowie SCAE Barista, im Café Onna in Barcelona im Gespräch mit Valentina Dalla Corte, der Geschäftsführerin von Dalla Corte Iberica und Enkelin des legendären Mailänder Firmengründers Bruno Dalla Corte.

Kaffeehäuser in Europa

1554 Konstantinopel, das heutige Istanbul /
1647 Venedig / 1650 Oxford /
1652 London / 1659 Marseille /
1663 Amsterdam und Den Haag /
1672 Paris / 1673 Bremen /
1677 Hamburg / 1683 Wien /
... / 2014 Rheinhausen im Breisgau

Wir machen es möglich!

Die Sponsoren des Café de la Vida

Ohne unsere zahlreichen Sponsoren, die als Premium-, Platin- und Titanpartner Teil unseres inklusiven Kaffeehausprojektes sind, würde es das Café de la Vida nicht geben. Zwei unserer insgesamt 22 Partner möchten wir Ihnen näher vorstellen, nämlich die beiden Titan-Partner Thai Tawan in Rheinhausen und die Kappis Kopf Gruppe aus Lahr.

Unsere Titan-Partner

Das Restaurant Thai Tawan

Im Frühjahr 2010 war es soweit. In dem gerade frisch restaurierten Alten Rathaus von Niederhausen eröffneten die Eheleute Saipheth und Uwe Bayer ihr thailändisches Restaurant Thai Tawan.

Von der Terrasse aus genießen die Gäste seither den Blick auf den Rathausplatz und sehen den Boulespielern dabei zu, wie sie ihrer Leidenschaft nach dem Spiel mit den Kugeln nachgehen. Inzwischen wohnen Saipheth und Uwe Bayer auch selbst in den historischen Gemäuern des Alten Rathauses. 3 Ferienwohnungen sind hinzugekommen. Die Küche des Thai Tawan kommt bei den Gästen aus Südbaden und dem nahen Elsass so gut an, dass es sich lohnt, vorher zu reservieren.



Die Eheleute Uwe und Saipheth Bayer in ihrem Restaurant Thai Tawan in Rheinhausen.



Warum unterstützen Sie als Titan-Partner das Café de la Vida?

Saipheth und Uwe Bayer: Wir haben uns mit unserem eigenen thailändischen Restaurant vor einigen Jahren einen großen Traum erfüllt. Von daher wissen wir, wie viel Freude und Bestätigung man in der Gastronomie durch den direkten Kontakt mit den Gästen erfahren kann. Das Café de la Vida schafft Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderung außerhalb des geschützten Werkstattbereichs. Wir

sehen, wie sehr den Beschäftigten die Arbeit mit den Gästen des Kaffeehauses ebenfalls gefällt und persönlich gut tut. Wir sind daher gerne Partner des Café de la Vida. Dieses Engagement ist genau nach unserem Geschmack. Auch freut es uns, dass das Café de la Vida eine Adresse für Genießer ist und mit seinem feinen Kaffee-, Tee- und Kuchenangebot eine gastronomische Lücke in Rheinhausen schließt.

Die Kappis Kopf Gruppe

Kommunal-, Stadtbau- und Energieplanung, Projektentwicklung, aber auch Tiefbauplanung, Straßenmanagement und Architekturlösungen, das ist das breite Spektrum der Gesellschaften, die unter dem Dach der Kappis Kopf Gruppe vor allem für öffentliche Auftraggeber tätig sind. In Rheinhausen ist die Kappis Kopf Gruppe seit dem Jahr 2011 aktiv und hat seither maßgeblich an der heutigen Gestalt des Bürgerzentrums in der Mitte der Gemeinde Rheinhausen mitgewirkt.



Matthias Kappis und Karl-Rainer Kopf, die beiden Geschäftsführer der Kappis Kopf Gruppe aus Lahr.



Warum unterstützen Sie als Titan-Partner das Café de la Vida?

Matthias Kappis, Karl-Rainer Kopf: Wir, die Kappis Kopf Gruppe aus Lahr, haben in den letzten Jahren mehrere Millionen Euro in Rheinhausen investiert, angefangen im Jahr 2011 mit dem REWE-Markt und der Sparkassen-Geschäftsstelle über das Generationenhaus St. Josef mit einer 7-gruppigen Kita und 36 Pflegeplätzen bis hin zum Haus für Service-Wohnen mit 14 betreuten Wohnungen. Aktuell sind wir in der Projektierung eines weiteren Gebäudes für medizinisch-soziale Dienstleistungen im Bürgerzentrum von Rheinhausen. Wir fühlen uns sehr wohl in Rheinhausen und da versteht es sich für

uns von selbst, dass wir einen Teil unseres wirtschaftlichen Erfolgs an die Gemeinschaft in Rheinhausen zurückgeben möchten. Mit dem inklusiven Café de la Vida, das von Ehrenamtlichen getragen wird, ist ein sozial einzigartiges Projekt in unserer Region entstanden, das Menschen mit Beeinträchtigungen neue Chancen gibt, ihre besonderen Fähigkeiten einbringen zu können. Und das Café de la Vida verbindet Generationen. Das alles entspricht unserer Firmenphilosophie von sozial verantwortungsvoller und nachhaltiger Entwicklung, das unterstützen wir gerne.

Unsere Platin-Partner



Unsere Premium-Partner



Das Café de la Vida in der Mitte von Rheinhausen

Das Café de la Vida ist Teil des Generationenhaus St. Josef im Herzen von Rheinhausen. An Wochenenden und Feiertagen sind wir gerne für Sie da. Neben unseren Öffnungszeiten an Samstagen, Sonntagen und Feiertagen von 13 bis 19 Uhr können Sie auch Ihr privates Fest bei uns feiern wie z.B. Geburtstage, Taufen, Kinderkommunion oder Konfirmation, Hochzeiten, und vieles mehr. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Hurra – Es ist ein Kaffee Fahrrad

Eine Augenweide für den mobilen Kaffeegenuss

Aus der Amsterdamer Fahrradschmiede Workcycles kommt unser Lastenfahrzeug, das wir als Kaffee fahrrad mit einer Siebträgermaschine von Dalla Corte für den mobilen Kaffeegenuss bestückt haben. Sie finden uns mit unserem Kaffee fahrrad auf Jahrmärkten und Bürgerfesten, Altstadtfesten und Weihnachtsmärkten in der Region. Oder buchen Sie uns doch für Ihr privates Fest oder Ihre Firmen- oder Sportveranstaltung. Sprechen Sie uns einfach an.



Kein Weg zu weit für guten Kaffee – Das Café de la Vida in Rheinhausen



Generationenhaus St. Josef Rheinhausen
Im Bürgerzentrum 1 | D-79365 Rheinhausen

Öffnungszeiten:
Sa, So, Feiertage 13-19 Uhr



www.cafedelavida.de  /cafedelavida

