

## Kaffee wie früher

### Handgerösteter UNION Kaffee in vier Sorten

Über den Dächern der Hansestadt liegt wieder ein feiner Duft, wenn die UNION Rösterei im ehemaligen Malzspeicher der Brauerei die Kaffeebohnen von Hand röstet – wie früher, als es in Bremen fast 200 kleine Kaffeeröstereien gab. Vierzig Rohkaffeefeesorten aus den Kaffeeregionen der Welt standen am Anfang des Auswahlprozesses. Vier Varianten haben sich durchgesetzt und stehen Kaffeeliehabern von Espresso über Kaffee Creme bis Filterkaffee zur Auswahl, in deren Namen „Küstenkind“ und „Deichgold“ ein Stück Bremen anklingt. Erhältlich sind die 250-Gramm-Tüten für jeweils 5,90 Euro in vielen Geschäften des Bremer Einzelhandels sowie unter [www.unionroesterei.de](http://www.unionroesterei.de).



## „Schattenwelten“

### Matthias Monka & Band bringen neues Album heraus

Der Bremer Singer/Songwriter und seine Verbündeten stellen ihr neuestes Album „Schattenwelten“ vor, ein Doppelalbum mit 30 frischen Titeln. Monka zeigt sich darauf wie gewohnt poetisch-nachdenklich. Seine deutschen Texte haben den nötigen Tiefgang, um direkt unter die Haut zu gehen. Der Bremer schrieb bereits Texte für Peter Maffay, Disney-Filmproduktionen, sang Stücke mit Stars wie Phil Collins ein und am Klavier erspielte sich Monka den Spitznamen „Piano-man des Nordens“. Seinen neusten künstlerischen Output präsentiert er gemeinsam mit seinen Bandkollegen nun im Rahmen eines kostenlosen Konzerts.

*Matthias Monka & Band: Donnerstag, 15. März, Meisenfrei, 20 Uhr*

#### VERLOSUNG

Wir verlosen drei Doppelalben „Schattenwelten“. Schicken Sie uns bis zum 15. März eine E-Mail mit dem Betreff „Monka“ und Ihren Kontaktdaten an [verlosung@stadtmagazin-bremen.de](mailto:verlosung@stadtmagazin-bremen.de).

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



## Piekfeiner Whisky

### Erster hanseatischer Single Malt

Was haben Schottland, Irland und die Hansestadt Bremen gemeinsam? Besonders hochwertigen Whisky! Denn in der Bremer Brennerei „PiekfeineBrände“ finden Liebhaber der dunklen Spirituose jetzt den ersten 5-jährigen hanseatischen Whisky. Die 500-ml-Flasche kostet 54,90 Euro. Mit dem Single-Malt-Whisky „VAN LOON“ können sich Whiskyfans auf ein einzigartiges Geschmackserlebnis freuen.

Dieses Premiumprodukt wurde erstmalig in 2012 als Kleinserie in kleinen Kupferbrennkesseln im Rau- und Feinbrandverfahren entsprechend dem Pot-Still-Verfahren hochwertig destilliert. Seitdem wurde in jedem Jahr eine kleine Menge vom dem Gerstenbrand destilliert und fassgelagert.

Nun, nach fünf Jahren kann Birgitta Schulze van Loon auf 50 Fässer blicken. Diese lagerten bisher auf dem Großmarktgelände. Nach langer Suche nach einem attraktiven Standort hat die Brennerin nun eine neue Heimat für ihre Fässer auf dem Gelände der Bremer Union Brauerei gefunden. Auf dem Hof befindet sich die denkmalgeschützte Remise, in der früher Brauereipferde und Bierwagen untergebracht waren. Dieser Gebäudeteil wird gerade aufwendig saniert und stilgerecht restauriert. Als besonderes Highlight entsteht ein begehbares, gläsernes Fasslager. Außerdem entsteht ein Verkaufsraum, in dem die Produkte der Piekfeinen Brände, der Union Brauerei und der Union Rösterei angeboten werden. Das Dachgeschoss steht für Verkostungen und Veranstaltungen zur Verfügung.