

I den hyggelige og livlige Vestergade ligger kaffebaren Coffee & The Bean. Her brygges der friskkværnet kaffe og serveres kage og croissanter hele dagen. Hos Coffee & The Bean er kaffe ikke bare kaffe – det er en videnskab. Sådan er holdningen her, hvor bønner, smag og fairtrade er i fokus. Ejeren er Mohammed Badr, der også står bag sandwichbaren Lillebror. Kaffen kan nydes i den stemningsfulde butik eller tages med, hvis du er på farten. Kaffebaren har åbent alle ugens dage fra klokken 7.30 i hverdagene og 9.00 i weekenderne.

Kaffen

Hos Coffee & The Bean har de fem nøje udvalgte kaffesorter. De er fra enten Etiopien, Colombia, Tanzania eller Italien. Du kan hermed finde en bønne, der passer til dig. Den primære bønne er en italiensk bønne fra Napoli. Er du til koffeinfri kaffe, er det også at finde i caféen. Skal det lidt til kaffen, er der kager og croissanter at nyde.

Maden

Til kaffen hører sig lidt brød og kage. Hos Coffee & The Bean har de croissanter, cookies, muffins og flotte kager. Der er også sandwich og morgenmad.

Hvordan er stemingen her?

Kaffebaren er nyistandsat, og her er hyggeligt. Her er en jungleagtige-stemning med et væld af grønne planter og lamper, der hænger som lianer fra loftet. Der er råt træ på væggene og dæmpet belysning. Stemningen er afslappet og nede på jorden. I caféen sidder venner og snakker, forretningsfolk, der holder møde og studerende, der arbejder ved computeren.

Betjening med viden omkring kaffe

Bag disken står en barista med passion for kaffe, der er klar til at fortælle og vejlede i hvilken retning, gæsterne skal gå, når de skal vælge den perfekte kaffe for dem. De har forstand på, hvad de serverer, og hvordan kaffen skal brygges.

Tænker udover kaffen

Bønnerne fra Tanzania kommer fra en farm, som er tilknyttet en skole. Det betyder, at farmerne kan aflevere deres børn, og mens forældrene arbejder får børnene en uddannelse.

Prisniveau

Priserne hos Coffee & The Bean er moderate. Den primære bønne fra Napoli er den

billigste.