

Café im Clüverhaus

...das besondere Café mit



Große Kirchenstraße 1 · 28832 Achim
Tel.: 04202 - 953 999

ÖFFNUNGSZEITEN:

Dienstag, Donnerstag, Freitag 13:00 – 18:00 Uhr

Mittwoch und Samstag 08:30 – 18:00 Uhr

Sonntag 13:00 – 18:00 Uhr

Montag geschlossen

HERZLICH WILLKOMMEN

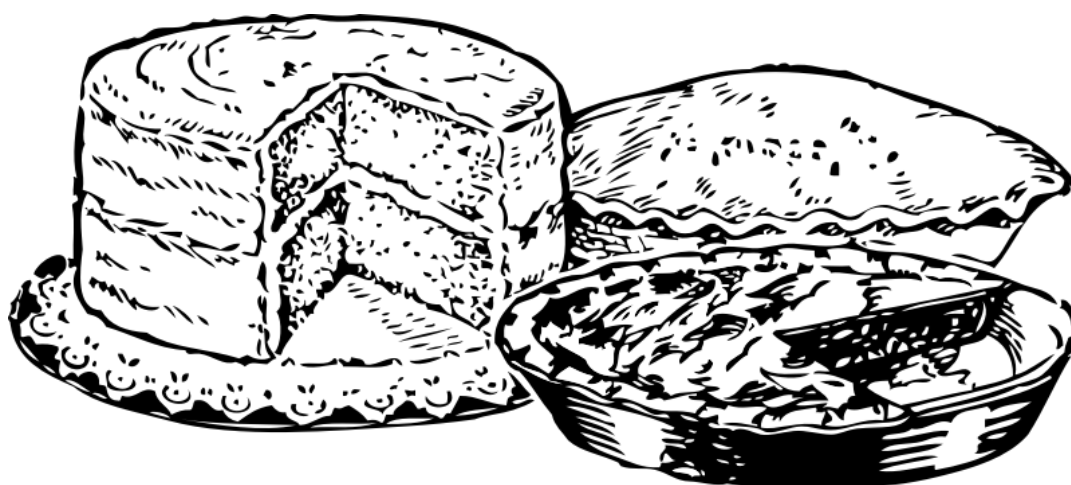
in unserem besonderen Café im Clöverhaus.
Das Café wird von den Waldheim Werkstätten,
einer Werkstatt für behinderte Menschen, be-
trieben. Wir laden Sie ganz herzlich zum Verwei-
len ein und möchten, dass Sie sich bei uns
rundum wohlfühlen!



KUCHEN & TORTEN

Täglich frisch aus unserer
umfangreichen Rezeptkiste:

Kuchen	Stück	1,50 €
Kuchenschnitte	Stück	2,00 €
Sahnetorte	Stück	2,90 €
Sahne extra	Portion	0,50 €



GETRÄNKEKARTE

Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁶	1,80 €
Kännchen Kaffee ⁶	3,20 €
Milchkaffee ⁶	2,70 €
Cappuccino ⁶	2,20 €
Chococino ⁶	2,70 €
Latte Macchiato ⁶	2,70 €
Espresso ⁶	1,80 €
Tasse Tee	1,80 €
(schwarz, Kräuter, grün, Roibusch)	
Teekännchen	3,20 €
Heiße Schokolade	2,20 €
(mit oder ohne Sahne)	

Kaltgetränke

Vilsa Brunnen	0,2 l	1,90 €
Vilsa St. Quelle	0,2 l	1,90 €
Vilsa Naturel	0,2 l	1,90 €
Coca-Cola ^{1,6}	0,2 l	1,90 €
Coca-Cola light ^{1,3,6,8}	0,2 l	1,90 €
Fanta ^{1,4,5}	0,2 l	1,90 €
Vilsa-Zitrone ⁴	0,2 l	1,90 €
Apfelschorle	0,2 l	1,90 €
Orangensaft	0,2 l	2,20 €
Apfelsaft	0,2 l	2,20 €

Rhababerschorle	0,2 l	2,20 €
-----------------	-------	--------

GETRÄNKEKARTE

Alkoholisches

FLASCHENBIERE

Beck´s alkoholfrei	0,33 l	2,20 €
Beck´s	0,33 l	2,20 €
Haake Beck Alster	0,33 l	2,20 €
Weizenbier	0,5 l	3,50 €
Weizenbier alkoholfrei	0,5 l	3,50 €

SEKT

Piccolo halbtrocken	0,2 l	3,70 €
---------------------	-------	--------

Spirituosen

Obstler 40 % vol	2 cl	2,00 €
Weinbrandt 38 % vol	2 cl	2,00 €
Amaretto di Saronno 28 % vol	2 cl	2,00 €
Bailey´s Irish Cream 28 % vol	2 cl	2,00 €
Ramazotti 28 % vol	2 cl	2,00 €

WEINKARTE

Wir beziehen unsere Weine aus
dem Weinkontor St. Kilian

Weißwein

2015er Grüner Veltiner 0,2 l 4,50 €
(Oes), Fels-Wagram, Qualitätswein, trocken

**2015er Pfeddersheimer
Liebfrauenmorgen** 0,2 l 4,50 €
Ortega & Müller Thurgau-Kabinet (Rhh)

Rosé

Dornfelder Weißherbst 0,2 l 4,50 €
2018er Hahnheimer QbA /Rhh, medium

Rotwein

2017er Merlot Veneto 0,2 l 4,50 €
Italienischer Rotwein, Veneto (Ita) IGT

Rotwein, Valencia, Spanien

2017er Monastrell D. O. 0,2 l 4,50 €
Rotwein, Valencia, Spanien

Weinschorle 0,2 l 4,00 €

Kleingedrucktes

ZUSATZSTOFFE:

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Süßungsmitteln

4 = mit Säuerungsmitteln

5 = mit Antioxidationsmittel

6 = koffeinhaltig

7 = mit Phosphat

8 = enthält eine Phenylaninquelle

9 = mit Nitrat

Alle Preise sind Inklusivpreise.

FRÜHSTÜCKSKARTE

Jeden Mittwoch und Samstag von 08:30 bis 12:00 Uhr

Zu jeder der folgenden Frühstücksvariationen servieren wir:

Kaffee oder Tee satt
oder
eine Kaffeespezialität

Kleines Marktfrühstück 1,2,8,9 6,00 €

2 Brötchen (gemischt)
Käse, Wurst, Fruchtaufstrich, Honig

Großes Marktfrühstück 1,2,8,9 7,50 €

2 Brötchen (gemischt)
Käse, Wurst, Fruchtaufstrich, Honig,
Joghurt, 1 Ei, Orangensaft

Kleines vegetarisches Frühstück 1,2,9 7,50 €

2 Brötchen (gemischt)
Käse und 2 vegetarische Aufstriche
(alternativ: größere Käseauswahl
anstatt vegetarischer Aufstrich)
Fruchtaufstrich, Honig

Großes vegetarisches Frühstück 1,2,9 9,00 €

2 Brötchen (gemischt)
Käse und 2 vegetarische Aufstriche
(alternativ: größere Käseauswahl
anstatt vegetarischer Aufstrich)
Fruchtaufstrich, Honig,
Joghurt, 1 Ei, Orangensaft



FRÜHSTÜCKSKARTE

Weitere Frühstücksangebote

1 halbes belegtes Brötchen	1,70 €
1 Brötchen ohne Belag	0,70 €
1 gekochtes Ei	1,00 €

Auf Vorbestellung bieten wir Ihnen zusätzlich an:

Lachsplatte (für ca. 2 Personen)	6,00 €
-------------------------------------	--------

Forellenplatte (für ca. 2 Personen)	6,00 €
--	--------

Schlemmerfrühstück ab 6 Personen	13,50 €
→ mit Suppe	16,50 €

ZUR GESCHICHTE DES CLÜVERHAUSES

Das Vorgängergebäude des heutigen Clüverhauses wurde erstmals im Jahre 1652 als Hofstelle Nr. 10 erwähnt.

Von 1736 bis 1941 befand sich das Gebäude im Besitz der Bauernfamilie Clüver – daher leitet sich der Name „Clüverhaus“ ab.

Im Jahre 1823 brannte das Haus komplett nieder. Daraufhin erfolgte ein Jahr später der Wiederaufbau zu einem niederdeutschen Hallenhaus, so wie Sie es heute hier noch vorfinden.

Die Stadt Achim kaufte das Gebäude im Jahre 1970. Eine Renovierung 1976 ermöglichte die Einweihung als „Haus der Bürger“ am 26.11.1976.

Seit 2009 betreiben die Waldheim Werkstätten gGmbH in diesem historischen Ambiente das besondere Café im Clüverhaus. Menschen mit und ohne Behinderungen arbeiten hier Hand-in-Hand vor und hinter den Kulissen. Als integratives Café verstehen wir uns als „eine Visitenkarte Achim´s“.

DER KAFFEE

Kaffee wird weltweit auf einer Fläche von 10 Millionen Hektar angebaut. Große Anbauggebiete befinden sich in Brasilien, Kolumbien und Vietnam. Arabica-Kaffee wächst in Höhen von 600 bis 2100 Metern. Robusta-Kaffee wächst in tieferen Lagen bis zu 900 Metern.

99 Prozent der Gesamtproduktion entfallen dabei auf die Sorten Arabica und Robusta.



Kaffeepflanzen können bis zu 4 Meter hoch werden. Die nach Jasmin duftenden Blüten sind nur wenige Stunden befruchtungsfähig. Aus ihnen entwickeln sich die roten Kaffeekirschen, in denen sich in der Regel zwei Samen befinden, die als Kaffeebohnen bezeichnet werden.

Die Kaffeekirschen müssen nach der Ernte schnell weiter bearbeitet werden, da die Früchte nicht lange haltbar und transportfähig sind.

Um Röstkaffee herzustellen, muss die gesamte Umhüllung der eigentlichen Kaffeebohne und der größte Teil des Wassers in der Bohne entfernt werden, so dass am Schluss die saubere und trockene Rohkaffeebohne übrig bleibt.

Die nach zahlreichen Reinigungs- und Sortierarbeiten in verschiedenen Qualitätsabstufungen vorhandenen Kaffeebohnen werden anschließend für den Transport in Säcke gefüllt.

Über 25 Millionen Menschen sind weltweit mit Anbau, Verarbeitung und Handel von Kaffee beschäftigt. Durchschnittlich werden 140 Millionen Säcke á 60 Kg pro Jahr geerntet. Deutschland ist ein wichtiger Handels- und Umschlagplatz für Kaffee.

Erst durch das Rösten erhalten die Kaffeebohnen ihr unverwechselbares Aroma. Beim Rösten verdampft das Wasser in den Kaffeebohnen und sie blähen sich auf die doppelte Größe auf. Die Bohne verändert während des Röstvorgangs ihre Farbe von zartgrün zu hell- bzw. dunkelbraun.

Kaffee ist zum Lieblingsgetränk der Deutschen geworden. Rund 150 Liter trinken die Bundesbürger im Durchschnitt. Zudem ist Deutschland Weltmeister in der Entkoffeinierung.

Genießen Sie dieses kostbare und wohlschmeckende Getränk!

Quelle: www.Kaffeeverband.de

