

# 1 NOCCIOLATO



Daniel und Biljana Izzo servieren in ihrem Café Nocciolato über 40 Kaffee-Spezialitäten. Zu entdecken gibt es den Shakerato mit Schlagrahmturm, einen Rum Ciocc oder einen Gran Caffé mit bitterer Orangenschnaps-Essenz. *Nocciolato, Bundesgasse 20, Bern.*

## HOME BARISTA SHOP



Die Baristas im Ccino sind Spezialisten in der Kaffee-Zubereitung und lieben es, die Gäste mit besten Espressi und Cappuccini aus auserlesenen Kaffeesorten zu verwöhnen. Zudem können Sie hier Kaffee-Gadgets direkt nach Hause nehmen und sich für einen Home Barista Kurs anmelden. *Ccino, Rain 12, Aarau, www.ccino.ch*

# 3 MILCHBAR



Nina Rimpl, Schweizer Barista 2014 ist Chef-Barista der Milchbar. Die Milchbar steht für Speciality Coffee wie Filterkaffee, Cold Brew oder Kaffee aus japanischen Siphon-Maschinen. Dabei werden Aroma, Temperatur und Intensität des Kaffees perfekt abgestimmt. Ein neues und hochwertiges Kaffeeerlebnis ist Ihnen sicher. *Milchbar, Kappelergasse 16, Zürich, www.milchbar.ch*

## DIE INSTITUTION

Die Espresso-Bar am Bleicherweg in Zürich ist eine Institution. Nicht nur Kunden aus der Finanzbranche geniessen hier einen perfekten Espresso, sondern auch Bohemians des feinen Geschmacks lieben ihn und die Atmosphäre der italienischen Grandezza. *La Stanza, Bleicherweg 10, Zürich, www.lastanza.ch*



# WARM & EDEL

Mokka ist die ideale Farbe für Entspannung, Geborgenheit und Genuss. Die Erdfarbe strahlt Wärme und Ruhe aus, die verschiedenen Nuancen von hell bis dunkel wirken edel, bringen die Natur in unser Zuhause und sind elegant und zeitlos.

