



**Das Bohnenbild verrät sehr viel über die Qualität der Bohnen und wie schonend sie geröstet wurden.**

Sebastian Stemmer, Gebietsverkaufsleiter  
Lavazza Tirolo & Vorarlberg



Selbstgemachtes ohne Wenn und Aber. Jannah und Karin im täglichen Kampf um ihre hohen Ansprüche.



## Café Immerland

Am Wiltener Platz'l in der Innsbrucker Leopoldstraße haben Jannah und Karin das Café Immerland eröffnet und wollen von dort die Botschaft von gutem Essen weiter verbreiten. In der „Immerländer“ Philosophie geht es hauptsächlich darum, bestimmte Werte zu leben und weiterzugeben, die Qualität soll wieder im Vordergrund stehen. Und wenn sich Jannah und Karin etwas vornehmen, dann wollen sie es auch richtig machen. Deshalb werden im Café Immerland traditionelle Gerichte neu interpretiert und mit Produkten höchster Qualität aus dem Tiroler Umland serviert. Nach diesem Qualitätsprinzip gibt es hier auch fast nur hausgemachte Köstlichkeiten. Das fängt beim Frühstück mit Marmelade und Aufstrichen an, zieht sich durch das Mittagsmenü, das lediglich aus hausgemachten Gerichten besteht, und endet mit aromatischem Biokaffee von Lavazza und verführerischen Gebäcken und Torten, die mit Liebe selbst gebacken und handverziert werden. „Egal zu welchem Gericht, oder auch ohne Begleitung – einem guten Kaffee kann fast keiner widerstehen“, so Jannah.

### CAFÉ IMMERLAND

- Leopoldstraße 27, 6020 Innsbruck
- E-Mail: [alice@immerimmerland.at](mailto:alice@immerimmerland.at)
- [www.immerimmerland.at](http://www.immerimmerland.at)



Verführerisch: Cappuccino aus den besten Bohnen der Marke Lavazza Altero und Bauernmilch aus Mils vom Weberhof.

