



ALPS COFFEE
Höchster Qualitätsanspruch für höchsten Genuss.



Erstklassiger Rohkaffee, mediterrane Leidenschaft und alpines Qualitätsdenken finden ihren höchsten Ausdruck in den edlen Mischungen von ALPS COFFEE. Für ALPS COFFEE ist Perfektion in der Tasse weit mehr als eine über Jahrzehnte gelebte Familientradition. Einzigartige Kaffeemomente, zelebriert seit 1890. Auserlesen, sortenrein langzeitgeröstet und mit viel Erfahrung zu feinsten Geschmackssymphonien komponiert. Ehrlich, kompromisslos, exzellent.

AKTUELLES

Der technische Kundendienst von ALPS COFFEE. Ein Team, das täglich dafür sorgt, dass in Sachen Kaffee alles rund läuft.

Bereits im Jahr 1982 hat man sich bei Alps Coffee für einen hauseigenen Kundendienst in Südtirol entschieden, um den Kunden einen laufenden und umfangreichen Service bieten zu können. Der technische Kundendienst von Alps Coffee gehört somit zum festen Kern des Unternehmens und besteht aus einem siebenköpfigen Spezialistenteam, das seit Jahren eng zusammenarbeitet und auf einen großen Erfahrungsschatz zurückgreifen kann.

Auch im Büro- und Dienstleistungsbereich erfreuen sich unsere Kaffeemaschinen zunehmender Beliebtheit. Die Geräte verbinden hochwertige Technik mit modernem Design und sind damit nicht nur gern gesehene „Genussspender“ im Arbeitsalltag, sondern machen auch optisch etwas her. Per Knopfdruck lassen sich schnell, einfach und vollautomatisch diverse Kaffegetränke zubereiten. ☪



Stefan Hellweger,
Leiter des technischen Kundendienstes:
„Die Technik der Vollautomaten ist wirklich ausgeklügelt – gerade deshalb muss auch die Person, die den Kaffeemaschinen bedient, damit vertraut gemacht werden. Wir unterstützen unsere Kunden bei allen technischen Belangen und legen besonderes Augenmerk auf die Einweisung in die korrekte Nutzung der Geräte. Ein regelmäßiger Wartungsservice ist für uns ebenfalls selbstverständlich.“

Daniela Tappeiner,
Beraterin am Kundentelefon:
„Wir geben täglich unser Bestes, um unseren Kunden schnell und unkompliziert am Telefon weiterzuhelfen oder einen kurzfristigen Vor-Ort-Service zu organisieren.“

TECHNISCHER
KUNDENDIENST:



T +39 0473 967700



EDITORIAL

Liebe Kaffeefreunde,



was für ein intensives Jahr! Man fragt sich unweigerlich, ob die Coronakrise nun endlich überstanden ist.

Jetzt heißt es achtsam und vorsichtig bleiben, um für einen möglichst entspannten Herbst und Winter vorzusorgen! Denn langsam geht es aufwärts: Die ersten Herbstmessen nehmen wieder Fahrt auf, und wir freuen uns ganz besonders auf den erneuten persönlichen Kontakt und Austausch in Südtirol und im Ausland. Unter Einhaltung aller Sicherheitsmaßnahmen werden auch wieder Rösterei-Besichtigungen sowie Kaffeeschulungen angeboten, und auch unser Detailhandel ist geöffnet.

Auch die Natur hat uns dieses Jahr wieder einmal mehr aufgezeigt, wie sensibel und verletzlich unser Ökosystem ist. Eine Erkenntnis, die uns darin bestärkt, in biologischen Anbau, fairen Handel und weitere Themen der Nachhaltigkeit zu investieren. Wir werden auch weiterhin entschlossen

und intensiv daran arbeiten, unsere Umwelt zu entlasten. Für unser aller Zukunft.

In dieser aktuellen Ausgabe der Coffee Times widmen wir uns unter anderem auch dem Thema Kaffeefullautomaten im Dienstleistungsbereich – vor allem für Büros. Kein Wunder, denn der gemeinsame Kaffeegenuss sorgt nicht nur für ein angenehmes Arbeitsklima, sondern auch für eine entspannte Stimmung bei Kundenmeetings.

Bleiben Sie uns treu, lassen Sie sich von Alps Coffee weiterhin inspirieren und genießen sie unsere feinen Kaffeespezialitäten!

Herzlichst,
Ihr Stefan Schreyögg

PRODUKT- UND BETRIEBSZERTIFIZIERUNGEN

Alle Informationen unter: www.alps-coffee.it



EU-BIOSIEGEL
Biologischer
Kaffeeanbau



FAIRTRADE
Faire
Handelsbedingungen



IFS-FOOD
International
Featured Standards

EINBLICKE IN DIE WELT DES KAFFEES

Hoch-höher-Kaffeegenuss!

Zum Kaffee verabredet mit...

Rossalm auf dem Brixner Hausberg Plose (2.200 m)

www.rossalm.com



V.l.n.r.: Patrick Kerer, Ansprechpartner Vertrieb Eisacktal-Pustertal mit Werner und Christoph Hinteregger

Kaffeegenuss in bergigen Höhen? Eine spannende Angelegenheit! Je niedriger der Luftdruck, desto niedriger auch der Siedepunkt, was sich wiederum auf den Brühprozess des Kaffees auswirkt. Um Perfektion in der Kaffeetasse zu garantieren, sind Expertise und Handarbeit gefragt! Das Alps Coffee Team scheut keinen noch so hohen Gipfel. Echter Hochgenuss! Es ist immer wieder beeindruckend, welche kulinarischen Erlebnisse in den Höhen der Südtiroler Berg- und Natur-

landschaft geboten werden. Dazu atemberaubende Panoramen und unglaublich herzliche Gastfreundschaft. Dieses Mal zieht es Alps Coffee auf die Plose zu den Brüdern Werner und Christoph Hinteregger. „Zwoafoch guat“, so kündigen sich die Brüder und Besitzer der Urlaubshütte mit Bergrestaurant Rossalm an – und ja, es gibt wohl viele gute Gründe einen Almurlaub hier oben zu verbringen. Regional, ehrlich und nachhaltig. Gerade

„
Gebrüder Hinteregger:
*Was uns mit Alps Coffee verbindet?
 Unsere Philosophie,
 die Überzeugung für Nachhaltigkeit!
 Wir haben mit Alps Coffee
 einen heimischen Produzenten
 mit hochwertigen Produkten
 gefunden.*“



wenn es um Genuss geht, setzt die Rossalm auf heimische Qualität. Das Küchenteam verwendet bei der Zubereitung der raffinierten Gerichte ausschließlich hochwertige, regionale und saisonale Produkte. Auch auf das hauseigene Quellwasser ist man stolz, welches kristallklar aus den Hähnen sprudelt. Wo immer möglich, vermeidet man Verpackungsmaterial, bevorzugt nachfüllbare Produkte und versucht die Natur zu schützen und zu entlasten. ☘

NEU IM SORTIMENT

CAFFÈ ESPRESSO
ALLEGRIA
 500g Bohnen

Für den Vollautomaten zuhause!

Mit noch mehr Lebensfreude durch den Alltag!



Diese erfrischende Komposition für den sensiblen Kaffeegenießer überzeugt mit ihrer Leichtigkeit an feinen Aromen, bei äußerst dezenter Säure. 100% Arabica-Bohnen aus den besten Lagen Zentralamerikas verleihen dieser edlen Mischung ihre samtigen Noten, bei einem Hauch von Nuss. Ein ansprechender Begleiter durch den Tag, bestens geeignet für den Vollautomaten! ☘

100% ARABICA

Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara Hell Light
Media Mittel Medium
Scura Dunkel Dark

●●●● Aroma

●●●● Corpo | Körper | Body

●●●● Intensità | Intensität | Intensity

●●●● Equilibrio | Balance

●●●● Acidità | Säure | Acidity

AUF DEN SPUREN DES KAFFEES

Weil nachhaltig einfach besser schmeckt ...

... und über die Jahre die Überzeugung gereift ist, dass die nachhaltige Kaffeeproduktion eine ganze Reihe von Vorteilen mit sich bringt. Die Ausgewogenheit von sozialen, ökologischen und wirtschaftlichen Aspekten schafft Stabilität und macht Qualität im Kaffeeanbau zukunftsfähig.

Aus Liebe zur Umwelt

Alle Kaffeeprodukte von Alps Coffee, die mit dem Bio-Siegel versehen sind, stammen aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft. Das bedeutet, dass Anbau und Pflege der Kaffeepflanzen gänzlich ohne die Verwendung von synthetischen Pflanzenschutzmitteln und leicht löslichen mineralischen Düngemitteln auskommen. Alle mit „Bio“ gekennzeichneten Produkte von Alps Coffee unterliegen der EU-Bio-Verordnung, kontrolliert von IT BIO 006. ☘



Aus Liebe zum Menschen

Das Fairtrade-Siegel auf den Kaffeespezialitäten von Alps Coffee bestätigt hingegen, dass eine faire Entlohnung und partnerschaftliche Behandlung der Kaffeeproduzenten garantiert wird. Alle mit „Flo“ gekennzeichneten Produkte sind Fairtrade-zertifiziert. ☘

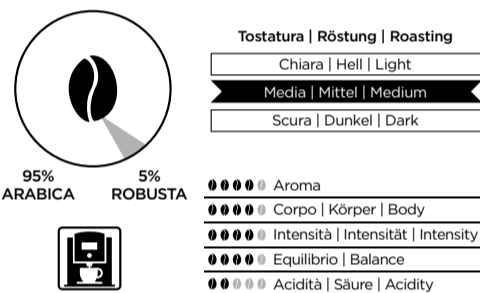


NEU IM SORTIMENT

CAFFÈ ESPRESSO BIO
BIOMATIC
500g BohnenFür
VollautomatenAußer-
gewöhnlich
im Geschmack
und perfekt
im Ergebnis!

Vollmundiger Espresso aus biologischem Anbau für Kaffeefullautomaten. Die mittelstarke Langzeitröstung sorgt für eine feine, dezente Säure.

Die erlesene Mischung besteht aus 95% zentralamerikanischen Arabica-Bohnen sowie 5% hochwertigen Robusta-Bohnen aus Südostasien. Mit ihrem intensiven Geschmack eignet sich die Komposition hervorragend für Espresso, Cappuccino, Caffè Latte und Latte Macchiato sowie für einen kräftigen Café Crème. ☪



PRAXISTIPPS FÜR BARISTAS

Kaffeegenuss per Knopfdruck!
Im Gespräch mit Peter SchreyöggDie Klassiker für Vollautomaten!
500 und 1000 g BohnenCaffè Espresso Barmatic
Caffè Crematic
Café Crème Schümli

Wie muss Espresso für Vollautomaten geröstet sein?

Ein Espresso für Vollautomaten – und darauf ist unbedingt zu achten – sollte nicht ölig und vor allem nicht zu dunkel geröstet sein, sonst kann nach längerem Gebrauch ein ranziger Geschmack den Kaffee beeinflussen und den Mahlbereich der Maschine verkleben.

Kann ich jeden Espresso für Vollautomaten verwenden?

Nein, das ist absolut keine gute Idee! Da Automaten ganz anders arbeiten als Siebträgermaschinen, müssen sich auch die Bohnen für den jeweiligen Automatentyp eignen. Gerade sehr dunkel geröstete Arabica-Bohnen sind für Vollautomaten nicht zu empfehlen, denn diese benötigen meist höhere Temperaturen für ein optimales Ergebnis. Außerdem ist die Geschmacksauswertung zwischen Automaten und Siebträgermaschinen unterschiedlich.

Was gilt es bei einem Vollautomaten zu beachten?

Um bei der Zubereitung mit dem Vollautomaten ein vergleichbares Espresso-Ergebnis zu erzielen, wie mit dem Siebträger, sollte eine Auslauftemperatur des Kaffees von 86 Grad bei 25 ml und mindestens 15 Sekunden Brühzeit (Siebträger: 25 Sekunden!) erreicht werden.

Was spricht unbedingt für einen Kaffeeautomaten im Dienstleistungsbereich?

Jeder Gast und Geschäftskunde freut sich über die besondere Betreuung, wenn ein Getränk – in diesem Fall ein frischer Kaffee – angeboten wird. Für den Nutzer selbst ist die Handhabung sehr einfach, das Gerät ist pflegeleicht und kann von jedem im Unternehmen bedient werden. Natürlich gehört die tägliche Reinigung dazu.

Ganz egal, ob als Espresso oder lange Tasse – die exklusiven Alps Coffee-Mischungen für Kaffeefullautomaten überzeugen mit aromastarker Performance. Vollmundig und individuell. Qualität auf Knopfdruck für Ihren ganz persönlichen Kaffeemoment. ☪

PRAXISTIPPS FÜR BARISTAS

Kaffeefullautomaten
für Büro & Dienstleistung

Pionierarbeit im Bereich Kaffeefullautomaten – Alps Coffee gehörte zu den ersten Kaffeeröstern, die erkannt haben, dass die beliebten Kaffeeautomaten besondere Anforderungen an Röstung und Bohenauswahl stellen.

Automaten-Kaffee kann in der Tasse nur dann überzeugen, wenn bereits der Rohkaffee mit Bedacht gewählt und die Kaffeebohnen hinsichtlich der Verwendung im Kaffeefullautomaten schonend geröstet wurden. Damit dann auch verschiedene Kaffeevarianten – vom Espresso bis hin zur „langen Tasse“ – mit nur einer einzigen Kaffeemischung gelingen, kommt es auf die ideale Komposition verschiedener Bohnen an. Die „klassische“ Espresso-Mischung eignet sich hierfür nicht, da der Kaffee in der „langen Tasse“ eher bitter werden kann.

Auch die Auslauftemperatur ist bei einem Automaten niedriger als bei einer traditionellen Espressomaschine – und ein klassischer Espresso gelingt bekanntermaßen nur bei einer Temperatur, die ein Automat nicht aufbieten kann. Die traditionelle und sortenreine Langzeitröstung von Alps Coffee sorgt jedoch dafür, dass auch mit dem Vollautomaten ein geradezu perfekter Kaffee zubereitet werden kann – in Gastronomiequalität! ☪



TECHNISCHE DATEN

DR. COFFEE - Mod. F12

- > 230 V - 3300 W
- > 1000 g Bohnenbehälter
- > Empfohlene Tassenleistung pro Tag: 100
- > Kaffeesatzbehälter: 70 Portionen
- > Maße: 580 x 300 x 500 mm
- > Farbe: silber-schwarz
- > Farb-Touchscreen
- > Cappuccinatore – automatischer Milchaufschäumer



Ein Kaffeepartner, der auf Knopfdruck funktioniert und vielseitig einsetzbar ist!



Kaffeefullautomaten funktionieren in jeder Hinsicht automatisch. Die hochtechnologischen Geräte führen Kaffee und Wasser zu, füllen den fertigen Kaffee direkt in die Tasse oder in den Becher, entsorgen den Kaffeesatz und können sich auch selbst mit Reinigungsmitteln (Tabletten) reinigen. Kaffeefullautomaten, die eigentlich multifunktionale Espressomaschinen sind, bestehen aus mehreren, komplex aufeinander abgestimmten Komponenten: Das Mahlwerk zerkleinert zunächst die Kaffeebohnen bis zum gewünschten Mahlgrad, bevor eine Pumpe das Wasser durch den Durchlauferhitzer zur Brühgruppe befördert. Der Kaffeeautomat brüht bei geringerer Temperatur, daher braucht es eine geeignete Mischung für die Espressozubereitung. ☪



Peter Schreyögg: Der Kaffeefullautomaten-Markt hat sich in den letzten Jahrzehnten beeindruckend entwickelt – gerade im Bereich der Kleingeräte! Nicht nur die Optik hat sich enorm verändert, auch das komplexe technische Innenleben erfordert langjährige Erfahrung im Bereich der Kaffe Zubereitung und ein Gespür für Technik. Wir haben ganz früh angefangen, uns mit Vollautomaten zu beschäftigen, da es Geschäftsbeispiele gab und gibt, die mit einer traditionellen Siebträgermaschine nicht zu bedienen sind. Heute sind die Vollautomaten eine unserer Kernkompetenzen. Unser Techniker-Team wird ständig auf diese sensible Technik hin ausgebildet und geschult. Der Kunde kann sich also bereits bei der Einschulung mit dem Kaffeeautomaten vertraut machen. Kaffee auf Knopfdruck, das macht Laune! ☪

Caffè-Tiramisu-Eis im „Trauti“

Das „Trauti“, wie das Restaurant Trautmannsdorf in Meran liebevoll von seinen langjährigen Stammgästen genannt wird, ist immer einen Besuch wert!

Ob einheimischer Stammgast oder weitgereister Besucher – Gerlinde und Albert Gross sorgen mit viel Herzblut dafür, dass es allen Gästen rundum gutgeht. Die seit Jahrzehnten konstant feine Küche und das stilvolle Ambiente sind ein Garant für einen entspannten und genussreichen Abend. Immer wieder schön: der Moment, wenn Gerlinde in ihrer typisch ungezwungenen Art die Gerichte außerhalb der Karte reziert – eine Liste, die traditionell mit dem obligatorischen „fertig!“ endet. Man sollte es erlebt haben!



Gastgeber Gerlinde und Albert Gross

Restaurant Trautmannsdorf „Trauti“
39012 Meran | T +39 0473 232818 | www.trauti.it

KAFFEEZEPT: Caffè-Tiramisu-Eis

Für das Eis:

100 ml	Milch
100 ml	Sahne
7	Eigelb
60 g	Zucker
500 g	Mascarpone
2 EL	Eierlikör

Zum Anrichten:

Löffelbiskuit nach Belieben
Kaffeelikör Neroncino
Einen Espresso

Die Milch gemeinsam mit der Sahne aufkochen. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Die Sahne-Milchmischung zum Eigelb geben, danach in einem Topf unter ständigem Rühren mit einem Thermometer auf 82°C erhitzen. Das Ganze in eine Schüssel umfüllen und im Anschluss mit der Mascarpone und dem Eierlikör vermengen. In einer Eismaschine oder auch im Eisfach gefrieren lassen. Löffelbiskuit nach Belieben auf dem Teller anrichten, mit dem Kaffeelikör und dem Espresso tränken, eine Eis-Nocke daraufsetzen und mit dunklem Schokoladenpulver bestäuben.



Patissier Valentin Stürz:

Mir imponierte diese cremige Struktur und der vollmundige Geschmack von diesem feinen Kaffeelikör NERONCINO von Alps Coffee und das hat mich zu dieser unglaublich feinen Dessertkreation inspiriert.



ALPS COFFEE - Internationale Märkte und Standorte

Neben dem heimischen Markt in Südtirol, wo Gastronomie, Hotellerie, Barbetriebe und Cafés – und nicht zuletzt auch der flächendeckende Einzelhandel – das Hauptaugenmerk sind, hat ALPS COFFEE bereits in den frühen 80er-Jahren die Fühler ins Ausland ausgestreckt.

„Südtirol wird jedoch immer der zentrale Ausgangspunkt sein, aus dem die umliegenden Vertriebszweige und Partnerschaften entstehen“, so Peter und Stefan Schreyögg.

Das Südtiroler Unternehmen pflegt einen sehr intensiven Kontakt mit seinen Part-

nern – und wann immer es geht, kommt man zu einem persönlichen Austausch zusammen. Ein stabiles Netzwerk, das auf Vertrauen und einem positiven Miteinander gründet, ist unerlässlich. Alps Coffee ist es dabei besonders wichtig, dass die Firmenphilosophie von den Partnern nicht nur verstanden, sondern auch gelebt wird. In den benachbarten Ländern, wie Österreich mit Standort Innsbruck und Deutschland mit Standort München, hat man eigene Tochtergesellschaften gegründet. Der weltweite Vertrieb wird durch eine eigene Exportabteilung koordiniert.

Exportmanager Stefano Alderighi: „Märkte, wie Russland sind stark im Kommen – aber auch die Präsenz auf internationalen Messen, wie etwa in der Schweiz, Schweden und Dubai, ist für uns zunehmend wichtig geworden.“ Ein weiterer, interessanter und sehr er-

folgreicher Bereich im Unternehmen ist die Produktion von hochwertigen Eigenmarken für Großhändler.

Aus der intensiven Zusammenarbeit entstehen nicht selten neue, exklusive Kaffeemischungen, die den Kundenbedürfnissen angepasst sind.

SAVE THE DATE - MESSEN UND EVENTS

- 18.10. - 21.09.2021 | Hotel Bozen | Messe Bozen, Südtirol | hotel.messebozen.it
- 22.10. - 26.10.2021 | HOST Mailand | Neue Messe Mailand, Italien | host.fieramilano.it
- 06.11 - 10.11.2021 | Alles für den Gast | Messezentrum Salzburg, Österreich | gastmesse.at
- 17.11 - 18.11.2021 | Nordic Organic Food FAIR | Messezentrum Malmö/Mässan, Schweden | nordicorganicexpo.com
- 15.02. - 18.02.2022 | BIOFACH | Messezentrum Nürnberg/Deutschland | biofach.de



IMPRESSUM:

Kaffeerösterei Schreyögg GmbH
Cutraunstraße 62 | Rabland
I-39020 Partschins (BZ)
T +39 0473 967700
info@alps-coffee.it
www.alps-coffee.it

Eintrag Handelskammer: BZ116598
MwSt.-Nr.: IT01371270214
Steuernummer: 01371270214
Inhaltlich verantwortlich gemäß § 6 MDStV:
Schreyögg GmbH
Gesetzlicher Vertreter: Peter Schreyögg
Geschäftsführer: Peter Schreyögg
Redaktion: Schreyögg GmbH
Fotos & Skript: Diana Schreyögg
Konzeption & Realisierung: www.mendinirobertodesign.it
Druck: Athesia Druck GmbH, Bozen

NOCH FRAGEN?

Liebe Leserin,
lieber Leser,



haben Sie Fragen oder Anregungen zu Coffee Times? Dann schicken Sie uns Ihre Nachricht an coffeetimes@alps-coffee.it. Zudem stehen alle Ausgaben unserer Hauszeitung Coffee Times unter www.alps-coffee.it als Download zur Verfügung.

Ihre Diana Schreyögg

Diana Schreyögg

Folgen Sie unserer Redaktion in den Social Media und bleiben Sie wöchentlich auf dem Laufenden:



ONLINE & DETAILVERKAUF

Die kompetenten Mitarbeiter von Alps Coffee stehen Ihnen gerne beratend zur Seite und verraten Ihnen auch den einen oder anderen Geheimtipp zur Kaffeezubereitung.

Im Detailverkauf finden Sie neben dem vielfältigen Kaffeesortiment auch nützliche Zusatzartikel, wie Milchkännchen, Tamper, Tampermatte uvm.

Kaffeerösterei Schreyögg GmbH
Cutraunstraße 62 - I-39020 Partschins
shop@alps-coffee.it

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Öffnungszeiten:
MO-FR 8.30-12.00 Uhr
und 13.00-17.00 Uhr

Schreyögg Deutschland GmbH
Pickelstraße 4 - D-80637 München
shop@alps-coffee.de

Öffnungszeiten:
MO-FR 8.00-17.00 Uhr
und SA 8.00-14.00 Uhr



Onlineshop

Eine große Auswahl an Kaffeespezialitäten von Alps Coffee sowie sämtliches Zubehör können Sie ganz einfach online unter www.alps-coffee.it/shop bestellen.