

COFFEE TIMES

AUSGABE 1 - FRÜHLING/SOMMER 2012

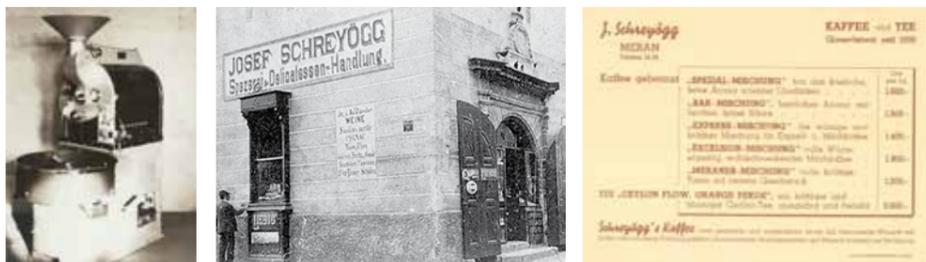
KAFFEERÖSTEREI SCHREYÖGG. NEUIGKEITEN UND TRADITION. SEIT 1890.



Frisch gebrühter Espresso: edelste Kaffeekultur

HISTORISCHES

Kolonialwaren Schreyögg



Als Unternehmen blickt Schreyögg auf eine nunmehr über 120-jährige Familiengeschichte zurück: Tradition und Erfahrung in der mittlerweile vierten Generation.

Die Geschichte der Kaffeerösterei Schreyögg nahm ihren Anfang damit, dass im Jahre 1890 der Großvater von Peter Schreyögg, der Kaufmann Josef Schreyögg, ein Delikatessengeschäft mit Kolonialwaren und Kaffeesorten aus aller Welt in Meran gründete. Zunächst führte man den Laden am Kornplatz als Einzelhandelsgeschäft, doch die ständige Erweiterung des Sortiments brachte mit sich, dass die *Spezerei- und Delikatessen-Handlung Josef Schreyögg* sich rasch als Großhandel etablieren konnte. Die heimische Gastronomie wurde bald mit hochwertigen Produkten aus dem gesamten

europäischen Raum beliefert: mit Kaffee und Tee, mit Weinen aus Tirol, vom Rhein, der Mosel und auch Ungarn, mit frischen Nudelwaren, Reis, Obst, Gemüse und vielen weiteren „exotischen“ Produkten. Der Kaffeeverkauf war indes stetig angestiegen, und daher ging Josef Schreyögg 1905 dazu über, die Bohnen zu importieren, um den Kaffee für seinen Vertrieb von nun an selbst zu rösten. Dazu erwarb er eine Kaffeeröstmaschine mit einer 5-kg-Charge, die Besucher der jetzigen Rösterei in Partschins übrigens immer noch als Ausstellungsstück in der Eingangshalle betrachten können. 1945 übernahm Josef Paul Schreyögg, Sohn des Firmengründers, das Geschäft und baute in der Folgezeit den Lebensmittelgroßhandel und die Kaffeerösterei weiter aus. In den siebziger Jahren schließlich spezialisierte Schreyögg sich ganz auf die Produktion von Kaffee – und so ist es bis heute geblieben.

EDITORIAL

Liebe Kunden und Kaffeefreunde,



wir freuen uns außerordentlich, Ihnen heute die erste Ausgabe unserer Kundenzeitschrift überreichen zu dürfen. Mit großer Motivation und Freude haben wir Wissenswertes und Aktuelles für Sie zusammengefasst, und fortan wollen wir Sie mit unserer *Coffee Times* zweimal jährlich zu allen Themen „rund um den Kaffee“ informieren. Es ist uns ein großes Anliegen, unser Wissen über dieses Produkt und unsere langjährige Erfahrung mit Ihnen zu teilen, damit auch Sie die Vielfalt, die im Kaffee steckt, für sich entdecken können. Für mich selbst ist Kaffee nicht nur ein Getränk, er ist Muntermacher und täglicher Energiestoff. Stark, heiß und kraftvoll muss er sein – und seine Kraft steckt in

der Qualität. Als ich in den 80er-Jahren die Firmenleitung übernahm, ging es mir auch darum, die Tradition des Kaffeeröstens weiterzuführen. Das Thema Kaffee begleitet mich seit meiner Jugend, und früh durfte ich das Handwerk des Röstens lernen. Als Naturprodukt ist Kaffee von vielen Faktoren abhängig: umso wichtiger ist es, ihn im Rohzustand beurteilen zu können, um so die ideale Röstung abzustimmen, seinen Geschmack mitzugestalten und dadurch wahre Perfektion in der Tasse zu erreichen. Viel Spaß nun bei der Lektüre, und – genießen Sie dabei doch eine gute Tasse Kaffee!

Ihr Peter Schreyögg

INHALT

INEI: Interview mit Stefan Schreyögg	S 2	Kaffee Rezept: Kaffeevariationen	S 3
Einblicke in die Welt des Kaffees	S 2	Kaffee-Enzyklopädie	S 4
Praxistipps für den Barista	S 3	Der Schreyögg-Onlineshop	S 4
Schaufenster	S 3	Termine & Veranstaltungen	S 4

Zertifizierter Kaffeegenuss

Stefan Schreyögg ist zuständig für das Qualitätsmanagement und Controlling der Kaffeerösterei. Als leidenschaftlicher Espressoliebhaber spricht er mit *Coffee Times* über die Zertifizierung *INEI* und warum Espresso nicht gleich Espresso ist.

Coffee Times: Herr Schreyögg, warum war es Ihnen so wichtig, für Ihr Unternehmen die *INEI*-Zertifizierung zu erwerben?

Stefan Schreyögg: Nun, zunächst gilt zu sagen, dass es uns als erstes und derzeit auch einziges Südtiroler Unternehmen gelungen ist, die Mitgliedschaft im *Istituto Nazionale Espresso Italiano* zu erwerben. Da wir zukunftsorientiert sind, ist es uns wichtig, Qualitätsdenken auf allen Ebenen unseres Unternehmens zu betreiben – und es natürlich entsprechend nach außen zu transportieren. Aus diesem Grund haben wir uns bewusst für die Mitgliedschaft im *Istituto Nazionale Espresso Italiano* entschlossen. Zertifizierungen zeichnen eine Firma und ihre Produkte aus und dienen so immer auch als Ansporn, deren Hochwertigkeit und Reinheit zu garantieren. Ziel einer Zertifizierung ist es, eine kontrollierte und hohe Qualität zu gewährleisten. Das verleiht dem Konsumenten die Sicherheit, ein nachweislich gutes Produkt erstanden zu haben. Mit der *INEI*-Zertifizierung für unsere Produkte und dem Vertrieb von zertifizierten Maschinen sehen wir uns auch als Vorreiter für ein Miteinander zwischen Rösterei, den Maschinenherstellern und den Baristas in den Gastbetrieben. Wir stärken damit unsere Kunden und verschaffen ihnen eine optimale Positionierung für ihren eigenen Betrieb. Das Streben nach Qualität muss täglich gefördert und transportiert werden, auf allen Ebenen, von sämtlichen Beteiligten. Nur gemeinsam können wir erfolgreich sein.



Welche Ihrer Produkte sind *INEI*-zertifiziert?

Aus unserem hochwertigen Kaffeesortiment sind mittlerweile drei Spezialitäten zertifiziert und ebenso die von uns vertriebenen Kaffeemaschinen, die sich somit rühmen können, den hohen Anforderungskriterien für einen perfekten Kaffeegenuss zu entsprechen. Wir konnten durch diese Zertifizierung auch eine neue Basis dafür schaffen, das Erlebnis „Caffè“ an Interessierte weiterzuvermitteln. Als Partner des *INEI* sind wir zum Beispiel in der Lage, Kurse anzubieten, die gastronomische Betriebe befähigt, selbst das Zertifikat „Espresso Italiano“ zu erwerben.

Welche Ziele hat das *Istituto Nazionale Espresso Italiano*?

Das Hauptziel des Instituts sind der Schutz und

die Förderung des „echten“ Espresso. Damit der Konsument seinen Espresso in einem Betrieb mit dem Zeichen „Espresso Italiano“ auch wirklich genießen kann, sind vom Lokalbetreiber folgende Vorschriften einzuhalten: Er muss für die Zubereitung nicht nur eine zertifizierte Kaffeemischung, sondern außerdem eine zertifizierte Ausrüstung verwenden, d. h. Kaffeemaschine, Mühle sowie Dosiervorrichtung. Und nur Baristas, die entweder im Besitz der Ausbildung „Espresso Italiano Specialist“ sind oder unter der Aufsicht eines solchen arbeiten, dürfen einen zertifizierten „Espresso Italiano“ überhaupt zubereiten! Die Einhaltung dieser drei Grundregeln wird von Technikern des Instituts sowie von unabhängigen Gutachtern der Zertifizierungsstelle *CSQA* regelmäßig überprüft, denn nur so ist es möglich, dem Gast die konstante Qualität

„Es ist ein gutes Gefühl, einen perfekten Espresso zu erleben“



Stefan Schreyögg

eines zertifizierten „Espresso Italiano“ anzubieten. Gleichzeitig wird nach positiver Überprüfung dem Gastwirt des jeweiligen Betriebes vom *INEI* das Zertifikat „Espresso Italiano“ verliehen. Dieses Zertifikat berechtigt ihn dazu, die geschützte Bildmarke „Espresso Italiano“ zu verwenden, um damit dem Konsumenten zu signalisieren, dass hier echter Espresso, im Sinne der festgelegten Richtlinien, serviert wird.

Wie wird man denn „Espresso Italiano Specialist“?

Voraussetzung ist die Teilnahme des Baristas am Grundkurs „Espresso Italiano Tasting“ und an einem Aufbaukurs „Espresso Italiano Specialist“ sowie eine erfolgreich absolvierte Prüfung. Die beiden Kurse werden italienweit vom *Internationalen Institut der Kaffeeverkoster* angeboten und finden seit März 2012 auch in unserem neu eingerichteten Schulungszentrum im zweiten Stock der Kaffeerösterei statt.

Mehr Informationen dazu erhalten Sie bei der Kaffeerösterei Schreyögg, Tel. 0473 967700, oder unter www.s-caffe.com/schulungen



Was bedeutet *INEI*?

Die Abkürzung *INEI* steht für *Istituto Nazionale Espresso Italiano*. Auch wenn Italien keinen Kaffeeanbau betreibt, ist der „Espresso“ zu einem der erfolgreichsten

Markenzeichen des italienischen Lebensstils geworden und wird entsprechend als Begriff oft auch fälschlicherweise verwendet; wenn es sich zum Beispiel um Kaffeemischungen mit zweifelhaftem Geschmack handelt, oder eben auch für Zubereitungsarten, die nichts mit dem richtigen, belebenden Espresso und seiner feinen „Crema“ zu tun haben. Um dem entgegenzuwirken, legten daher das *Internationale Institut der Kaf-*

feeverkoster und das *Studienzentrum für Verkoster* zusammen mit Professoren der Universitäten von Udine und Turin am 6. Juli 1998 verbindliche Richtlinien zur Definition der Qualität von echtem Espresso fest. So entstand das *Nationale Institut für den italienischen Espresso* (kurz *INEI*), das seither über die hervorragende Qualität dieses unangefochtenen Produktes wacht.

Schulungskalender

KAFFEESEMINAR FÜR ZERTIFIZIERTE BARISTAS UND SOLCHE, DIE ES WERDEN MÖCHTEN

Wir laden alle, die gerne wissen möchten, wie man einen perfekten Espresso herstellt, herzlich zur Teilnahme an einem zweitägigen Kurs ein, der in Zusammenarbeit mit dem *Istituto Nazionale Espresso Italiano* abgehalten wird. Der Kurs besteht aus zwei Modulen, einem Basiskurs (Espresso Italiano Tasting) und einem Aufbaukurs (Espresso Italiano Specialist) in der Folge.

Veranstaltungsort:

Schulungszentrum der Kaffeerösterei Schreyögg in Rabland I Partschins

Termine:

- 17./18. April 2012
in italienischer Sprache
- 24./25. Mai 2012
in deutscher Sprache
- 11./12. Juni 2012
in deutscher Sprache

Dauer:

Kursdauer 1. und 2. Tag
jeweils von 8.30 bis 17.30 Uhr

Falls Sie Interesse an einer Teilnahme haben, teilen Sie es uns gerne über unsere E-Mail-Adresse mail@schreyoegg.com mit. Wir schicken Ihnen dann das Anmeldeformular mit zusätzlichen Informationen zu.

EINBLICKE IN DIE WELT DES KAFFEES

Die „optische Sortierung“

Technologie für erlesene Kaffeeprodukte: Tradition und eine anspruchsvolle, aufwendige Produktionstechnologie schließen einander keineswegs aus. Wir möchten Ihnen Einblick in einen speziellen Bereich der Produktion gewähren und erklären, was Kaffee-Experten meinen, wenn sie von „optischer Sortierung“ sprechen.

Qualität ist seit jeher das wichtigste Kriterium auf dem Kaffeemarkt, da sich die erste Forderung des Konsumenten immer an sie richtet. Es ist daher selbstverständlich, dass ein Produkt wie die Kaffeebohne von sämtlichen Mängeln, die ihre Qualität beeinträchtigen könnten, befreit werden muss. Zwar erfolgt die erste Auslese des Rohkaffees für ausge-

zeichnete Kaffeemischungen bereits im Einkauf, doch ist es mindestens ebenso wichtig, diese Qualität auch im Anschluss an den Röstvorgang ein weiteres Mal eingehend zu überprüfen. Eine schnelle und bewährte Lösung bei dieser Notwendigkeit bietet die optisch-elektronische Sortiermaschine.

Sobald die ausgewählten Bohnen nach allen Regeln der Kunst reinsortiert durch ein besonderes und traditionelles Verfahren geröstet worden sind und nachfolgend auch der Mischvorgang stattgefunden hat, wird die optische Sortierung vorgenommen. Das bedeutet, dass jene Bohnen, die etwa nicht den vorschriftsgemäßen Farbton aufweisen oder aber in einer anderen Weise nicht völlig den Vorgaben entsprechen, von den Sensoren der Sortierer erfasst und mit höchster Präzision abgestoßen werden. Mit derselben Präzision ermittelt die Sortiermaschine auch große



und kleine Bruchstücke des Produkts und sorgt für ihre Auslese – und somit für die Reinheit sowie jene unveränderte hohe Qualität des Kaffees von Schreyögg, auf die sich unsere Kunden seit jeher verlassen konnten.

Praxistipps für Baristas

Der fast zum Synonym für italienischen Kaffee gewordene Begriff „Espresso“ bezeichnet eine Form der Zubereitung, bei der heißes Wasser mit hohem Druck durch das fein gemahlene Kaffeepulver gepresst wird. Doch welche Faktoren bestimmen eigentlich Aroma und Wohlgeschmack eines gelungenen Espresso?

Nicht umsonst gilt das Handwerk des Barista als regelrechte Kunst. Um einen exzellenten Espresso herzustellen, werden

se Zubereitungsart ergibt einen konzentrierten Kaffee, auf dem sich eine haselnussfarbene, dichte, feinmelierte „Crema“ bildet. Der Espresso darf nie bitter oder verbrannt schmecken. Serviert wird er in einer kleinen konischen Tasse aus dickem Porzellan, wo sich sein Geschmack am besten entfaltet.

Extraktion

Mit dem Begriff der Extraktion bezeichnen Experten die qualitative und quantitative Auslösung von Aromen und Begleitstoffen aus dem sogenannten Kaffeemehl, d. h. dem Kaffeepulver. Es handelt sich dabei um einen raschen Vorgang,

Vergleich dazu erkennt man unterextrahierten Espresso sofort an seiner hellen, dünnen und inkonsistenten „Crema“, die farblich ins Gelbliche tendiert. Zu einem solchen unerwünschten Ergebnis führt eine zu kurze Extraktionszeit aufgrund von zu grob gemahlenem Pulver.

Wie schließlich erkennt auch der Laie einen perfekten Espresso?

Neben der erwähnten Haselnussfarbe der „Crema“ sollte sie außerdem sehr „dicht“ sein, keine Lochbildung aufweisen und etwa 5 min auf der Flüssigkeitsoberfläche bestehen bleiben, ohne zu sprengeln oder sich in der Mitte zu öffnen.



unterextrahiert



optimal



überextrahiert

nicht nur hochwertige, optimal geröstete Kaffeebohnen benötigt, es gilt auch, eine Reihe von Richtlinien bei der Zubereitung zu berücksichtigen. Im Inneren einer traditionellen Kaffeemaschine finden sich zwei Wasserkreisläufe: der erste für Frischwasser; der zweite erhitzt den Wärmetauscher und liefert Dampf und heißes Wasser. Klassischer Espresso wird aus ca. 7 g fein gemahlenem Kaffee gemacht, als optimal gelten 25 ml Flüssigkeit, wobei das heiße Wasser mit einem Druck von 9 bar durch das gemahlene Kaffeepulver gepresst wird. Die-

der vor allem durch Mahlgrad, Wassertemperatur, Druckaufbau und Kontaktzeit zwischen Wasser und Pulver bestimmt wird. Dabei gibt es neben der optimalen Extraktion auch eine Über- oder eine Unterextraktion, wobei man überextrahierten Espresso an der dunkelbraunen, konsistenten „Crema“ erkennen kann, die bisweilen einen weißen Fleck oder ein schwarzes Loch erkennen lässt. Die Gründe für Überextraktion liegen in zu fein gemahlenem oder zu hoch dosiertem Kaffee oder an einer zu hohen Brühtemperatur bzw. zu hohem Druck. Im

Parameter für einen perfekten Espresso

Notwendige Kaffeemenge	7 g
Auslauftemperatur des Kaffees	ca. 88°C
Wasserdruck	9 bar
Anpressdruck	ca. 15 kg
Brühzeit	25 Sek.
Menge in der Tasse	25 ml
Temperatur des Kaffees in der Tasse	ca. 67°C

SCHAUFENSTER

Neue Produkte



Filterkaffee im Portionsbeutel

speziell für die Gastronomie

Filterkaffee 100% Arabica BIO 70 g

Ein portionierter Filterkaffee (70 g für 12 Tassen)

Der ideale Kaffee für den ganzen Tag. Ein Filterkaffee, der durch seine optimale Portionierung auf 12 Tassen konsequente Frische sowie anhaltend hohe Qualität bei der Zubereitung garantiert; mit leichter feiner Säure, äußerst aromatisch, voll und dennoch mild im Geschmack.

Was bedeutet Bio-Kaffee?

Mit dem Biosiegel wird auf den ersten Blick signalisiert, dass dieses Produkt aus ökologischer Landwirtschaft stammt und seine Herkunft und Verarbeitung kontrolliert wurden. Kaffee ist ein zu hundert Prozent reines Naturprodukt und einer der wenigen Importartikel, die auch ein Bio-Siegel erhalten können. Dabei ist die Einhaltung bestimmter Kriterien und grundlegender Prinzipien von zentraler Bedeutung: Der Anbau und die Pflege müssen garantiert ohne den Einsatz synthetischer Pflanzenschutzmittel und ohne leicht lösliche mineralische Dünger erfolgen.

JÖRG TRAFIERS KAFFEEREZEPT

Kaffeevariationen



1. Kaffee-Mousse

- 100 ml Espresso
- 170 g weiße Schokolade
- 7 Blatt Gelatine
- 80 g Vollei
- 20 g Eigelb
- 700 g Sahne halbsteif geschlagen
- 110 g Eiweiß steif geschlagen
- 60 g Zucker
- 10 g Rum
- Prise Salz

Eier und Eigelb schaumig rühren, die flüssige weiße Schokolade dazugeben, die Gelatine im Alkohol auflösen und beigegeben. Eiweiß, Salz und Zucker steif schlagen und in die Eiermasse rühren. Am Ende noch die halbsteife Sahne unterheben und für ca. zwei Stunden zum Kühlen in den Kühlschrank geben.

2. Kaffee-Ganache

- 50 ml Sahne
- 100 ml Milchschokolade
- 100 ml Espresso
- 20 g Glukose

Die Sahne und den Espresso aufkochen lassen und anschließend die Schokolade und die Glukose beifügen. Gut unterrühren und zum Kühlen in die Zelle stellen. Solange sie noch flüssig ist, die Ganache in die Pralinenhohlkugeln füllen. Mit Bitterschokolade verschließen und damit überziehen.

3. Kaffeeschaum

- 200 ml Espresso
 - 400 ml Sahne
 - 2 Blatt Gelatine
 - 50 g Staubzucker
- Sahne, Espresso und Staubzucker in einer Schüssel verrühren und die zerlassene Gelatine einrühren, in eine Espuma-Flasche sieben und mithilfe von zwei Kapseln befüllen.



4. Kaffeeis

- 500 ml Sahne
- 500 ml Milch
- 8 Eigelb
- 200 g Zucker
- 10 g Rum
- Kaffee nach Belieben

Zucker mit dem Eigelb über dem Wasserbad schaumig rühren. Sahne, Milch und eine Prise Salz aufkochen, etwas abkühlen lassen und mit der Eiermasse vermengen. Die Flüssigkeit nun zur Rose erhitzen und in eine Schüssel sieben. Nach Belieben Kaffee dazugeben und in die Eismaschine geben.

5. Kaffeehippe

- 100 g Muscovado
- 100 g Mehl
- 100 g Eiweiß
- 100 g Butter
- 50 g Kaffeepulver

Butter zerlassen und alle Zutaten in einer Schüssel vermengen, anschließend die Masse durch ein Sieb streichen und auf eine gewünschte Form aufstreichen. Bei ca. 180 Grad backen.

Die Philosophie, mit der Sterne- und Haubenkoch Jörg Trafoier und seine Frau Sonya seit zwei Jahrzehnten ihr Restaurant Kuppelrain in Kastelbell führen, klingt einleuchtend: Der Vinschgau schärft die Sinne für das Echte und verlangt Respekt für das Ursprüngliche. Große Küche mit besten regionalen Produkten will immer wieder neu und kreativ interpretiert werden. Für die erste Ausgabe von *Coffee Times* haben Jörg Trafoier und sein Sohn Kevin eine kulinarische Überraschung mit Kaffee kreiert. Nachmachen unbedingt empfohlen.

Info

Restaurant Kuppelrain
39020 Kastelbell
Tel +39 0473 624 103
www.kuppelrain.com

Die Kaffeepflanze, eine botanische Besonderheit



Aufgehende Saat (li.)
Blüte und reife Kaffee-
kirschen (re.)



Der Anbau der Kaffeepflanzen, die botanisch eigentlich als Bäume eingestuft werden, erfolgt rund um den Äquator zwischen 23° nördlicher und 25° südlicher Breite. Anbau und auch Pflege sind äußerst aufwendig, da es sich bei *Coffea* um eine sehr sensible Pflanze handelt, die keine extremen Bedingungen verträgt.

Die Kaffeepflanze benötigt regelmäßige Niederschläge und Temperaturen von 17 bis 23 °C. Die Bäume bzw. Sträucher in den Plantagen werden zunächst im Abstand von 2 bis 4 m gesetzt und beginnen lediglich nach 3 Jahren, erstmals zu tragen. Ihre Höhe wird künstlich auf 2,5 bis 3 m gehalten, um Pflege und Ernte zu erleichtern; sie würde ansonsten durchaus 10 bis 15 m hoch werden. Die Kaffee-

kirschen sind reif, wenn sie dunkelrot sind, und die Lese muss mehrmals wiederholt werden, da nicht alle Kirschen gleichzeitig reif sind. Oft hängen alle Entwicklungsstadien, von der weißen Blüte über die grüne, unreife Kaffee-
kirsche bis hin zur reifen roten Kirsche, gleichzeitig an einem einzigen Zweig. Acht bis zehn Monate brauchen die Früchte des Kaffeebaums bis zur vollständigen Reife, in dieser Zeit lagern sie ihre komplexen Aromastoffe ein. Eine der Besonderheiten des Kaffeebaums ist es, dass er das ganze Jahr über Blüten und reife Kaffee-
kirschen trägt.

Herkunft & Anbau

Die Heimat des Kaffees ist das äthiopische Hochland in Ostafrika. Von den circa 80 verschiedenen Kaffeearten sind zwei Pflanzenarten weltweit von Bedeutung. Diese machen 99 % der Weltproduktion aus.

Arabica:



Coffea arabica – Sie stammt aus dem äthiopischen Raum und wurde erstmals im heutigen Jemen kultiviert. Als edelste von allen Bohnen liegt ihr Anteil an der Weltproduktion zwischen 70 und 75 %. Am besten gedeiht sie in tropischen Gebieten von 800 bis 2.200 m Meereshöhe. Sie ist empfindlicher als die Sorte *Robusta*, benötigt regelmäßig Wasser. Längere Trockenperioden, Dauerregen, Kälte und starken Wind verträgt sie überhaupt nicht. Sie schätzt Schattenbäume und gedeiht am besten um die 20 °C. Beheimatet ist die Pflanze in Zentral- und Südamerika sowie an der Ostküste Afrikas.

Robusta:



Coffea canephora – besser bekannt unter dem Namen *Robusta* – wurde erst im 18. Jahrhundert im Kongo gefunden und verdankt ihren Namen der größeren Widerstandsfähigkeit gegenüber Krankheiten und Schädlingen. Sie ist schnellwüchsiger und hat eine höhere Toleranz für Temperaturschwankungen als *Arabica*. Ihr weltweiter Produktionsanteil liegt bei circa 30 %. Sie besitzt einen erdigen und rauen Geschmack und wächst in niedrigeren Anbaugebieten von einer Meereshöhe bis zu 800 m. Ihre Heimat sind Westafrika und die tropischen Gebiete Asiens.



Kaffeerösterei **Schreyögg GmbH**
Cutraunstraße 62 | Rabland
I-39020 Partschins (BZ)
T +39 0473 967700 | F +39 0473 967800
mail@schreyoegg.com
www.s-caffe.com
Eintrag Handelskammer: BZ116598
MwSt.-Nr.: IT01371270214
Steuernummer: 01371270214

Impressum

Schreyögg GmbH
Gesetzlicher Vertreter:
Peter Schreyögg
Redaktion & Fotos:
Schreyögg GmbH
Verantwortlich für Konzeption,
Realisierung und Grafik:
brandnamic.com
Druck: Saphir

Haben Sie Fragen, Anregungen oder Kritik?

Schreiben Sie uns! Gerne greifen wir Themen auf, die Sie interessieren, oder stellen uns Ihren Fragen. Schreiben Sie uns unter coffeetimes@s-caffe.com

Schreyögg-Onlineshop



Herzlich willkommen auf unserem Onlineshop www.s-caffe.com! Hier haben Sie als Privatkunde die Möglichkeit, sich über unsere Produkte zu informieren, Neuigkeiten zu erfahren und Ihre Neugier mit allerlei Wissenswerten – wie etwa unserer kleinen Kaffeekunde – zu befriedigen. Außerdem können Sie über unseren Onlineshop natürlich bequem von zu Hause aus all unsere Produkte bestellen. Wir sichern Ihnen bereits jetzt eine reibungslose und schnelle Abwicklung Ihrer Bestellung zu. Die Lieferung erfolgt in die Länder Deutschland, Österreich und Italien.

Besuchen Sie uns unter www.s-caffe.com/shop

NICHT VERPASSEN!

Termine & Veranstaltungen 2012

14.04. – 17.04.2012

Tipworld

Die Messe im Pustertal ist ein wichtiger Branchentreffpunkt für die Gastronomie und Hotellerie Italiens und des deutschsprachigen Raums.

08.07. – 15.07.2012

27. Südtirol Classic

Schreyögg unterstützt das schon traditionell gewordene Oldtimer-Event in Schenna.

16.09. – 21.09.2012

Iba München

Weltmarkt des Backens: die bedeutendste internationale Fachmesse für Bäcker und Konditoren.

22.10. – 25.10.2012

Hotel 2012

Internationale Fachmesse für das Hotel- und Gastgewerbe in Bozen.

DER BESONDERE TIPP

18.05.2012 – 06.09.2012

Sterne Schlösser Almen 2012

Auch dieses Jahr kommen Gourmets wieder in den Genuss, gehobene Küche an historischen Plätzen und naturbelassenen Almen erleben zu können. Die Kaffeerösterei Schreyögg unterstützt als Sponsor die Veranstaltung *Sterne Schlösser Almen*, die an ausgewählten Abenden von Mitte Mai bis Anfang September erneut im Meraner Land stattfindet. Höhepunkt der Eventreihe sind fünf Galaabende auf fünf Schlössern und Burgen im Meraner Land.

Das Galamenu des jeweiligen Abends wird von unseren fünf Sterneköchen mit viel Liebe und Hingabe zubereitet. Reservierung unbedingt empfohlen! Außerdem können Feinschmecker von Anfang Mai bis Anfang September 2012 in fünf Almgasthöfen je ein Gericht kosten, das nach den strengen Vorgaben einer der Sterneköche zubereitet wird. Auf diese Weise unterstreicht die Gourmetveranstaltung *Sterne Schlösser Almen* die kulinarische Vielfalt, Spitzenqualität und Innovation der Küche in Südtirol und insbesondere im Meraner Land.

Die fünf Sterneköche:

Gerhard Wieser: 2 Sterne Michelin, 18 Punkte Gault Millau – Restaurant *Trenkerstube* im Hotel Castel, Dorf Tirol

Alois Haller: 1 Stern Michelin, 15 Punkte Gault Millau – Restaurant des Hotel *Castel Fragsburg*, Meran

Jörg Trafoier: 1 Stern Michelin, 16 Punkte Gault Millau – Restaurant *Kuppelrain*, Kastelbell

Andrea Fenoglio: 1 Stern Michelin, 16 Punkte Gault Millau – Restaurant *Sissi*, Meran

Anna Matscher: 1 Stern Michelin, 16 Punkte Gault Millau – Restaurant *Zum Löwen*, Tisens

Die fünf Termine im Überblick:

18. Mai 2012 – auf Schloss Tirol
8. Juni 2012 – auf Schloss Schenna
17. Juli 2012 – auf Schloss Katzenzungen
12. August 2012 – auf Schloss Kastelbell
6. September 2012 – auf Schloss Pienzenau

Reservierungen beim jeweiligen Tourismusverein, in Meran bei der Kurverwaltung.