

COFFEE *times*

AUSGABE 20 | FRÜHLING|SOMMER 2022

ALPS COFFEE | NEUIGKEITEN & TRADITION



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.



NEU IM SORTIMENT

Genuss und Lebensfreude: CAFFÈ ESPRESSO ALLEGRIA

Für den Vollautomaten zuhause ... und noch mehr Lebensfreude im Alltag. Tasse für Tasse. Jetzt auch im Einzelhandel erhältlich!

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.

Ganz egal, ob als Espresso oder lange Tasse - der Caffè Espresso ALLEGRIA für Kaffeevollautomaten überzeugt mit aromastarker Performance. Vollmundig und individuell. Qualität auf Knopfdruck für Ihren ganz persönlichen Kaffeemoment. ☘



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

CAFFÈ ESPRESSO ALLEGRIA 500g Bohnen

EDITORIAL

Liebe Kunden und Kaffeefreunde,



endlich Frühling! Eine Jahreszeit, die vor Energie und frischem Elan nur so strotzt. Die Natur macht es uns vor! Wir alle werden das große Frühlingserwachen in diesem Jahr wohl noch intensiver genießen, haben die vergangenen Monate doch jeden von uns berührt, beschäftigt und nachhaltig geprägt.

Gemeinsam mit den ersten Frühlingsboten kehrt jetzt langsam eine Art Normalität ein. Auch für uns als Kaffeehersteller hat die Pandemie einige Veränderungen mit sich gebracht: Der Kaffeegenuss hat sich zeitweise vom Lieblingscafé in die eigenen vier Wände verlagert. Auch wir haben die Zeit dafür genutzt und an einem neuen Produkt für das private Kaffeelerlebnis getüftelt. Genuss und Lebensfreude waren die Schlagworte in der Entwicklung - und der Name ist Programm: Caffè Espresso ALLEGRIA - eine Kaffeemischung, die eigens für den Vollautomaten zuhause entwickelt wurde und nun auch im Einzelhandel erhältlich ist.

In der vorliegenden Ausgabe der Coffee Times widmen wir uns erneut dem Thema des passenden Trinkgefäßes und stellen unsere neue, exklusive Tassenlinie vor. Ein Beispiel für die gelungene Symbiose aus Design und Funktionalität.

Good News gibt es auch aus unserem Schulungszentrum: Die Latte-Art-Kurse finden wieder regelmäßig statt und können gebucht werden. Auch steht die Rösterei wieder für Besichtigungen in kleinen Gruppen offen. Alle Infos dazu auf unserer Internetseite.

In diesem Sinne: Bleiben Sie uns treu, lassen Sie sich von Alps Coffee weiterhin inspirieren und genießen Sie unsere feinen Kaffeesezialitäten!

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...

Epircher Laner Alm
 ... im schönen Ski- und Wandergebiet Obereggen (1.830 m)

www.epircher-laneralm.com



V.l.n.r.: Walter Untersalmberger mit Familie



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, ist der professionelle Technische Kundendienst von ALPS Coffee gefragt, der keinen noch so hohen Gipfel scheut!



Und was sagt Alps Coffee über die Epircher Laner Alm?

Markus Platter, Ansprechpartner im Vertrieb:

„Mich beeindruckt der Teamgeist und die vielen durchdachten Details auf der Alm. Das Ergebnis ist eine spürbar entspannte Atmosphäre, auch wenn es mal richtig brummt!“



Hüttenwirt

Walter Untersalmberger:

„Wenn die Chemie stimmt und die Qualität noch dazu – ja, was will man dann noch mehr?“



Frischer Wind für die Almhütte!

Nach den umfangreichen Umbauarbeiten vor zwei Jahren zeigt sich die Epircher Laner Alm am Fuße des Latemars, im Ski- und Wandergebiet Obereggen, von ihrer besten Seite. Sehr einladend und gemütlich ist das moderne Ambiente mit offener Show-Küche. In idealer Lage zwischen Skipiste und Rodelbahn, werden hier typische Südtiroler Spezialitäten sowie beliebte mediterrane und vegetarische Gerichte zubereitet. Dabei kann man den Köchen über die Schulter blicken.

Ein kulinarischer Hingucker! Ein Geheimtipp ist das Brunch-Angebot der Hütte!

Natürlich werden auch hier ausgewählte Leckereien der Region und kreative Interpretationen heimischer Lieblingsspeisen aufgetischt.

Auf der Sonnenterrasse lässt sich das einzigartige Panorama mit hausgemachten Süßspeisen und einem liebevoll zubereiteten Kaffee von ALPS COFFEE besonders entspannt genießen, während die kleinen Gäste sich auf dem großzügigen Spielplatz vergnügen.

HELDEN DES ALLTAGS

Unser Kundendienst sorgt dafür, dass in Sachen Kaffee alles rund läuft.

Der technische Kundendienst von Alps Coffee ist bereits seit 1982 das Herzstück des Unternehmens. Heute ist ein 7-köpfiges Spezialisten-Team täglich für unsere Kunden im Einsatz. Eine perfekt eingespielte Truppe, die auf einen großen Erfahrungsschatz zurückgreifen kann!



Kurt Unterweger, Mitarbeiter im technischen Team und bereits seit 1994 im Unternehmen

„Die technische Innovation der letzten Jahre ist wirklich beeindruckend – da braucht es etwas mehr, als nur Erfahrung, um den Durchblick zu behalten. Wir legen deshalb bei unseren Kunden besonderen Wert auf die professionelle Einweisung und Schulung der Baristas. Eine gewisse Komplexität ergibt sich auch durch die große Vielfalt an Kaffeemaschinen – darunter traditionelle Siebträgermaschinen, Vollautomaten, Filtermaschinen und Pod-Maschinen. Bei der Wahl der optimalen Kaffeemaschine samt professionellem Zubehör gilt es verschiedenste Faktoren zu berücksichtigen. Derzeit haben wir mehrere tausend Maschinen und Anlagen im Einsatz, die von unserem Technikerteam betreut und gewartet werden.“



TECHNISCHER KUNDENDIENST:
T +39 0473 967700

„Wir geben täglich unser Bestes, um unseren Kunden schnell und unkompliziert weiterzuhelfen oder einen kurzfristigen Vor-Ort-Service zu organisieren.“

BIO - FAIRTRADE

Aus Liebe zur Umwelt und weil fair einfach besser schmeckt



... und über die Jahre die Überzeugung gereift ist, dass eine 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 attraktiv und zukunftsfähig.



Caffè Espresso
BIO ORGANICO

Dieser vollmundige Espresso überzeugt mit feinem Geschmack und dezenter Säure.

Die erlesene Mischung besteht aus 90% hochwertigen Arabica-Bohnen aus den Hochländern Zentral- und Südamerikas sowie 10% ausgelesenen Robusta-Bohnen aus Südostasien. Allesamt sind biologisch angebaut und Fairtrade-zertifiziert.

Erhältlich in:
 1000 g Bohnen
 250 g Bohnen
 250 g gemahlen

COFFEE-to-go



Biologisch abbaubar:

Die umweltfreundlichen Coffee-to-go Becher von Alps Coffee.

Die Kaffeespezialitäten von Alps Coffee in Bechern werden aus biologisch abbaubarem Material angeboten.

Die umweltfreundlichen „To-go“-Becher sind in drei Größen – 90 ml für Espresso, 260 ml für Cappuccino und 350 ml für Latte Macchiato – erhältlich.

Dazu gibt es einen recycelbaren Deckel und Umrührstäbchen aus Holz. Für die Herstellung der Becher werden ausschließlich Rohstoffe europäischen Ursprungs verwendet.

Die Druckfarben sind geruchs- und migrationsarm und entsprechen den EUPIA-Richtlinien für Lebensmittelverpackungen.

PRAXISTIPPS FÜR BARISTAS

Warum die perfekte Tasse so wichtig für den Genuss ist ...

Im Gespräch mit Peter Schreyögg



Peter Schreyögg

Dass Material, Form und Größe der Tasse den Kaffeegenuss beeinflussen, hat sich längst herumgesprochen. Für den perfekten Kaffeemoment sollte also nicht nur die Zubereitungsart stimmen, sondern auch das Trinkgefäß. Auch als Kaffeeröster beschäftigt man sich unweigerlich mit diesem Thema – denn die Auswahl an Tassen ist enorm und ein schönes Design ist nicht immer ein Garant für Genuss. Aber worauf kommt es nun wirklich an?

Eine gute Tasse ist die gelungene Symbiose von Funktionalität und Design. Dabei geht es vor allem um Material, Form, Verarbeitung und Wandstärke. All diese Eigenschaften tragen dazu bei, die Temperatur in einem Trinkgefäß zu halten und das Kaffeearoma richtig entfalten zu lassen.

Insbesondere auf die Wärmeleitung kommt es an, und diese hängt natürlich vom Material ab. Glas liegt derzeit stark im Trend – und das nicht nur aus ästhetischen Gründen. Eine Glastasse nimmt die Wärme des Getränks sofort mit dem Eingießen auf. Anders als bei Keramik oder Porzellan, muss eine Glastasse auch nicht vorgewärmt werden. Der große Nachteil bei Glastassen, ist die fehlende Wärmespeicherung.

„Persönlich bin ich davon überzeugt, dass Keramik und Porzellan die beste Wahl für die Zubereitung von Espresso ist. Auf Glastassen kann man dann zurück greifen, wenn die Tassen nicht vorgewärmt werden können.“ ☕



Die Tasse sollte **konkav** sein, also eine nach innen geformte Rundung aufweisen, damit sich die Crema bei der Extraktion, wo sie sich in einer Drehbewegung befindet, gut entwickeln kann und stabil bleibt.



Die **Wandstärke** sollte nicht zu dünn sein, um die Temperatur gut halten zu können.



Für die perfekte Präsentation der Crema sollte die **Innenseite** der Tasse grundsätzlich **weiß** sein.



PRAXISTIPPS FÜR BARISTAS

Aspekte der richtigen Wahl des Geschirrs für die Gastronomie

DAS KLEINE TASSEN-EINMALEINS

Wie sieht die ideale Tasse für einen italienischen Espresso aus?

Hinter dieser Frage steckt eine eigene Philosophie – aber auf den Punkt gebracht, besteht die ideale Espressotasse aus Porzellan, hat 50-80 ml Fassungsvermögen und ist – im Fall von Porzellan – auf rund 50°C vorgewärmt.

Da der Espresso mit ca. 80-90°C in die Tasse fließt, erreicht er in der Tasse schließlich die optimale Trinktemperatur von 65-70°C.

Die Tasse selbst sollte möglichst dickwandig sein, um die Wärme länger zu speichern. Entscheidend für das perfekte Espressoerlebnis ist allerdings die Tassenform.

Der Tassenboden sollte innen gerundet, die Tassenform konisch und konkav geformt sein, damit sich eine gleichmäßige und stabile Crema bilden kann. Eine kleine Tassenöffnung verhindert, dass sich das Aroma verflüchtigt oder die Crema aufreißt. Beides sind wichtige Merkmale eines guten Espressos! ☕



Die klassische Espressotasse.

Füllmenge: 50-80 ml, leicht konisch nach unten zulaufend, die Öffnung oben nicht zu weit, da die Crema sonst zu schnell aufreißt. Etwas dickwandiger für die Speicherung der Wärme und die in der Gastronomie wichtige Bruchsicherheit. Bei einem gerundeten Boden (konkav) bildet sich eine gleichmäßige, stabile Crema.

Die Cappuccinotasse.

Füllmenge: 160 ml für 25 ml Espresso und 100 ml aufgeschäumte Milch. Der Cappuccino braucht eine Tasse, die Konsistenz und Temperatur des luftigen Milchschaums lange hält. Hier ist es auch wichtig, dass sich der Espresso beim Eingießen des Milchschaums anheben lässt, wodurch die kunstvollen Verzierungen nach LatteArt entstehen können.

Das Latte-Macchiato-Glas.

Füllmenge: 220-250 ml. Nur im Glas kann das langsame Absinken des Espressos in den perfekt aufgegossenen Milchschaum beobachtet werden. Bei korrekter Zubereitung entsteht ein ansprechendes Farbenspiel aus drei Schichten: Milchschaum, Kaffee und Milch.

FACTS

- > Material und Ergonomie
- > praktische und ästhetische Vorzüge
- > Stoß- und Kantenfestigkeit
- > Spülmaschinenfest
- > Funktionalität
- > perfekt in der Hand liegend
- > stapelbar für die Aufbewahrung



BESONDERE KAFFEEMOMENTE

Zu Besuch in der Champagner Bar Thaler Perlage

Seit 1763 ist das Traditionshaus Thaler in der historischen Altstadt von Bozen die erste Adresse für exklusive Wohlfühlmomente in stilvollem Ambiente.

Ein Mikrokosmos der Schönheit und des guten Lebens – mit erlesenen Pflege- und Kosmetikprodukten, feinsten Düften, Wohnaccessoires und einer eigenen kleinen Genusswelt.

Sind alle Einkäufe getätigt und die Sehenswürdigkeiten der Hauptstadt aufgesucht, dann gibt es nichts Besseres als einen Abstecher in die Champagner Bar Thaler Perlage im 1. Stock des Hauses.

Hier genießt man den perfekten Kaffeemoment nämlich besonders elegant.

Die Champagner Bar Thaler Perlage ist längst zum beliebten Treffpunkt in der Innenstadt Bozens geworden. Ein Ort zum Entspannen, um sich dem Schönen und Guten hinzugeben. ☕



Das Traditionshaus Thaler unter den Bozner Lauben

KAFFEEREZEPT: Kaffee-Cocktail

Cocktail:

- 1 Espresso Alps Coffee (eisgekühlt)
- 2 cl Kaffeeликör Neroncino Alps Coffee
- 5 cl Marillenpüree

Espuma:

- 5 cl Marillenlikör
- 100 ml Sahne

Zubereitung:

Den eisgekühlten Espresso von Alps Coffee mit Kaffeeликör und fruchtigem Marillenpüree im Shaker vermengen, in ein Cocktailglas füllen und mit der Sahne-Espuma verfeinern.

Mmh... himmlisch cremig!



Thomas Königsrainer und Martin Auer

Bar Thaler Perlage
Lauben 69 – 1. Stock
39100 Bozen
T +39 0471 313 000
www.thaler.bz.it

WEITERBILDUNG

Schulungszentrum für besondere Kaffeemomente mit Ausbilder Patrick Linser

Die ALPS COFFEE Kaffeeseminare und Workshops sind eine tolle Gelegenheit für all jene, die sich gern intensiver mit dem Thema Kaffee beschäftigen möchten.

Fachwissen, Expertentricks und jede Menge Praxistraining: das und gar einiges mehr erwartet Baristas, Gastronomen und Kaffeeliebhaber bei unseren spannenden Aus- und Weiterbildungen rund um den perfekten Kaffeegenuss ...



Aktuelle Termine finden Sie auf www.alps-coffee.it.
Gerne können Sie uns auch persönlich kontaktieren unter:
events@alps-coffee.it



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

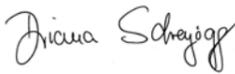
NOCH FRAGEN?

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



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



ONLINE & DETAILVERKAUF

Die kompetenten Mitarbeiter von Alps Coffee sind gerne für Sie da und geben wertvolle Tipps zur optimalen Kaffe Zubereitung. Neben unserem umfangreichen Produktsortiment, finden Sie in unserem Detailhandel auch nützliche Zusatzartikel, wie Milchkännchen, Tamper, Tampermatte uvm.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Öffnungszeiten:
MO-FR durchgehend geöffnet
8.30-17.00 Uhr

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

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

Schreyögg Österreich GmbH
A-6020 Innsbruck
info@alps-coffee.at



Onlineshop

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