

ALPS COFFEE

für besondere Kaffeemomente



AKTUELLES

Lebensmittelsicherheit mit System



Neben dem heimischen Markt in Südtirol, wo Gastronomie, Hotellerie, Barbetriebe und Cafés das Hauptaugenmerk sind, haben die hochwertigen Kaffeespezialitäten von ALPS COFFEE auch international einen exzellenten Ruf erworben. Deshalb hat die Sicherheit von Kaffee weiterhin absolute Priorität!

SAFETY FIRST - Alps Coffee – allen voran die Inhaber Peter und Stefan Schreyögg – sind überzeugt: Zertifizierte Qualität kann für den Konsumenten ausschlaggebend sein, wenn es darum geht, sein Vertrauen in den Hersteller eines Lebensmittels zu setzen.



Die FSSC 22000-Zertifizierung (Food Safety System Certification 22000) ist ein weltweit akzeptierter Nachweis für ein umfassendes Managementsystem für Lebensmittelsicherheit. FSSC 22000 basiert auf ISO-Standards, ist von der Global Food Safety Initiative (GFSI) anerkannt und genießt eine hohe Akzeptanz im internationalen Handel sowie in der weiterverarbeitenden Industrie. Es steht seit seiner Einführung für hohe Qualitätsstandards, Rechtssicherheit und kontinuierliche Verbesserung. Und passt damit hervorragend zur Philosophie von Alps Coffee. ☕

EDITORIAL

Liebe Kunden und Kaffeefreunde,



auch wenn wir uns weltweit in unruhigen und manchmal fühlbar unsicheren Zeiten bewegen, ist Stillstand nie ein guter Berater. Denn wer hinauf auf den Gipfel will, darf bekanntlich nicht stehenbleiben. Und deshalb gehen wir bei Alps Coffee unseren Weg unbeirrbar weiter und arbeiten wie gewohnt kreativ und besonnen an unseren Zielen. Höchste Qualität und höchster Genuss, das war schon immer unser Anspruch. Unser Qualitätsmanagement geht genau in diese Richtung. Mit der neuen FSSC 22000-Zertifizierung sind wir dem Gipfel wieder ein gutes Stück näher. Denn damit erfüllen wir nicht nur die internationalen Anforderungen der Lebensmittelindustrie, sondern auch die hohen Ansprüche unserer Kunden aus Gastronomie und Hotellerie. Stillstand gab's bei uns übrigens auch im Sommer nicht. Und so freut es uns sehr, dass wir unsere sensiblen Kaffeegenießer mit einer neuen Kaffeekreation für Podmaschinen überraschen dürfen. Caffè Espresso Sereno sorgt für einen smarten Morgen und einen perfekten Start in den Tag. Harmonisch, fein und rund im Geschmack, besteht die Mischung zu 50%

aus traditionellem Espresso und zu 50% aus entkoffeiniertem Espresso. Wir sind uns sicher: Das Aroma wird Sie begeistern! Und wo wir schon beim Thema sind: In dieser Ausgabe von Coffee Times informieren wir unsere interessierten Leser über unser besonderes Entkoffeinierungsverfahren auf BIO-Basis. Dank Langzeitröstung besticht auch unser koffeinfreier Kaffee mit einem wunderbar ausgewogenen Aroma, das auch Skeptiker zu überzeugen weiß. Und selbstverständlich ist wieder Platz für unsere beliebte „Empfehlung in der Höhe“ und ein Kaffeerezept, das Sie unbedingt probieren sollten.

In diesem Sinne: 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



Food Safety System
Certification 22000

EINBLICKE IN DIE WELT DES KAFFEES

Hoch-höher-Kaffeegenuss!

Zum Kaffee verabredet mit...

der Gitschhütte (2.210 m) und der Nesselhütte (2.107 m) in Meransen
... in der Erlebnisregion Gitschberg Jochtal am Fuße des Gitschbergs

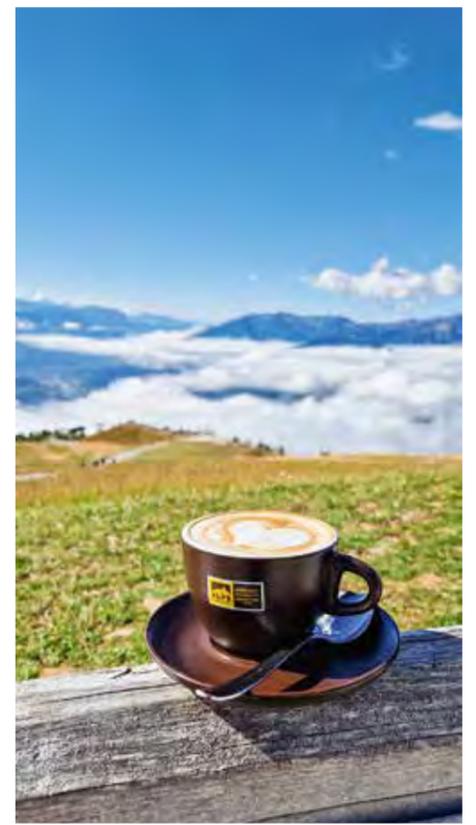
www.gitschhuette.com



Gitschhütte:
V.l.n.r.: Armin, Christian, Vanessa, Meinrad,
Patrick Kerer



Nesselhütte:
V.l.n.r.: Nadia, Meinrad, Michi, Patrick Kerer



Und was sagt Alps Coffee über die Gitschhütte in Meransen?

Patrick Kerer, Ansprechpartner Vertrieb Eisacktal und Pustertal

„Man fühlt sich einfach herzlich willkommen, und der Teamgeist ist echt beeindruckend!“

Bergstation der Nesselbahn. Die Almhütte bietet mit ihrer Sonnenterrasse und der einzigartigen Aussicht beste Voraussetzungen für genussvolle Stunden. ☕



Hüttenwirt Meinrad Unterkircher:

„Mit'n gonzn Südtiroler Herzn dobei, genau wie Alps Coffee“



Die Ski- und Almenregion Gitschberg Jochtal bietet Vielfalt und Naturgenuss zu jeder Jahreszeit.

Zwischen sanften Almen, hohen Bergen und traumhaften Ausblicken, eröffnen sich hier unzählige Möglichkeiten zum Wandern, Ruhetanken und Genießen.

Für Letzteres empfiehlt sich übrigens die Einkehr in die gemütliche Gitschhütte. 15 Gehminuten von der Bergstation der Seilbahn Gitschberg entfernt, wird man im heimelig-modernen

Ambiente von Hüttenwirt Meinrad Unterkircher und seinem Team herzlichst begrüßt. In der Stube und auf der Terrasse kommen feinste Pustertaler Spezialitäten auf den Tisch. Hütten- und Küchenchef Meinrad setzt kompromisslos auf heimische Qualität: Frische Milch, Freiland Eier vom Bauern, hausgemachte Marmeladen und Kaffee von Alps Coffee.

All das findet man auch wenige Höhenmeter weiter unten in Meinrads zweiter Hütte, der Nesselhütte. Die im Sommer 2012 neu errichtete Almhütte befindet sich direkt an der

MEHR ALS NUR SERVICE

Er zählt zu den Herzstücken von Alps Coffee: der technische Kundendienst.



Stefan Hellweger,
Technischer Kundendienst

„Wir unterstützen unsere Kunden bei allen technischen Belangen.“

NEU IM SORTIMENT

Die neue stylische „Sotto Banco“ Kaffeemaschine

Seit kurzem haben wir unser Sortiment an Kaffeemaschinen um die elegante Untertischmaschine „Sotto Banco“ der Firma Rocket Espresso erweitert. Der Name ist Programm: Während die Brühgruppen auf der Theke ein attrak-

tiver Hingucker sind, finden der Servicekessel und die Zusatzgeräte dezent in den Unterschränken Platz.

Die Vorteile der Maschine liegen auf (und unter) dem Tisch: Mit ihrer modernen Optik und dem zeitlos-eleganten

Design, passt sich die Kaffeemaschine jedem Ambiente und jeder Einrichtung an. Und da die Technik versteckt unter der Theke Platz findet, bleibt mehr nützliche und oft dringend notwendige Arbeitsfläche zur Verfügung. ☕

Ein 8-köpfiges Experten-Team kümmert sich täglich um die moderne Technik, denn *„es braucht schon etwas mehr als nur Service“*, wie Fachtechniker Stefan Hellweger zu sagen pflegt. Besonderen Wert legen wir auf eine professionelle Einweisung. Bei der Wahl der optimalen Kaffeemaschine samt High-tech-Equipment und immer neueren Technologien, gilt es verschiedenste Faktoren zu berücksichtigen. Es ist wichtig, dass unsere Kunden die Maschinen optimal bedienen können, damit das Ergebnis in der Tasse stimmt. ☕

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.“



PRAXISTIPPS FÜR BARISTAS

Das neue ALPS COFFEE Entkoffeinierungsverfahren in BIO-Qualität mit Wasser

Unser schonendes Entkoffeinierungsverfahren entspricht unserem Qualitätsanspruch und ist darauf ausgelegt, den wahren Geschmack des verwendeten Rohkaffees zu erhalten. Denn gleich wie bei koffeinhaltigem Kaffee gilt: Die Qualität des Rohkaffees und die Rezeptur wirken sich unmittelbar auf die Qualität des Endprodukts aus.

Zu Beginn des Wasser-Entkoffeinierungsverfahrens werden durch eine Behandlung mit Wasserdampf die Silberhäutchen gelöst und im Luftgegenstrom abgetrennt. Die wasserlöslichen Stoffe inklusive des Koffeins werden anschließend mit Wasser aus den Rohkaffeebohnen extrahiert. Der hierbei entstandenen Lösung wird das Koffein mit Hilfe von Aktivkohle entzogen. Die entkoffeinerte Lösung wird den zwischengetrockneten Bohnen in der Folge wieder zugeführt. Die abschließende Trocknung sorgt dafür, dass der Wassergehalt der Kaffeebohnen wieder auf ihren ursprünglichen Feuchtigkeitsgehalt getrocknet wird. ☺

Unkompliziert genießen: Die Attraktivität der Pods, besonders beliebt im Büro, in der Gastronomie, aber auch zuhause

Einfach, schnell, geschmackssicher. Pods sind eine beliebte Lösung für Kaffeegenießer. „Kleiner Aufwand, volles Aroma“ lautet hier die Devise. Verpackt in praktischen Einzelportionen und im Handumdrehen zubereitet – ein Erfolgskonzept!

Ein Pod enthält 7 g gemahlene Espresso-Kaffeebohnen, die zwischen zwei dünnen Lagen Filterfließ aromageschützt einzeln dosiert ist. Mit einem Durchmesser von 44 mm (E.S.E.-Standard) wird er in einer genormten Form gepresst und luftdicht mit Stickstoff verpackt. Somit bleibt das volle Aroma des frisch gemahlene Kaffees erhalten – jederzeit und überall. ☺

BESONDERE KAFFEEMOMENTE

Zu Besuch im Gourmetrestaurant „Zum Lampl“ in Kastelruth

Das Restaurant des 4S-Hotels Lamm im Zentrum von Kastelruth ist ein beliebter Treffpunkt für genussfreudige Einheimische und Gäste.

Für Küchenchef Marc Oberhofer, der schon als Kind mit seinem Vater in der Küche stand, ist Kochen Leidenschaft, Kreativität und Liebe zum Detail.

Inspiziert vom Wechsel der Jahreszeiten und dem Streben nach Perfektion, begleitet er seine Gäste heute auf einer unvergesslichen Gourmetreise durch Südtirol und den Rest der Welt.

„Stay local or go global“ ist das Motto seiner Fusion-Küche. Im Vordergrund steht dabei eindeutig das Produkt.

Zutaten höchster Qualität, perfekt kombiniert und hervorragend ausbalanciert, sorgen für täglich neue Geschmackserlebnisse und genussvolle Abwechslung auf dem Teller. ☺



Küchenchef Marc Oberhofer

Hotel Lamm - Restaurant „Zum Lampl“

39040 Kastelruth
T +39 0471 706 343
www.lamm-hotel.it



NEU IM SORTIMENT

CAFFÈ ESPRESSO SERENO Pods

Kaffeegenuss der besonderen Art mit weniger Koffein

Caffè Espresso Sereno ist eine Kaffeemischung aus 50% vollmundigem Espresso kombiniert mit 50% entkoffeinierendem Kaffee und all das aus fairem Handel und biologischem Anbau.

Diese besonders milde Kaffeemischung zeichnet sich durch eine feine Säure und wohlschmeckende Mokkanoten aus.

Dieser Kaffee wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade-Standards zertifiziert und gehandelt.

Gesamtanteil 100%. Mehr Infos unter: info.fairtrade.net/sourcing. ☺



95% ARABICA 5% ROBUSTA



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara | Hell | Light
Media | Mittel | Medium
Scura | Dunkel | Dark

●●●●● Aroma

●●●●● Corpo | Körper | Body

●●●●● Intensità | Intensität | Intensity

●●●●● Equilibrio | Balance

●●●●● Acidità | Säure | Acidity



KAFFEEEREZEPT:

Lammkarree in der Kaffeekruste mit Polenta, Pistazien und Roter Beete

Für 4 Personen

Kruste:

20 g gemahlener Kaffee von Alps Coffee
100 g Brotbrösel, leicht gebräunt
50 g gemahlene Erdnüsse

Alle Zutaten vermengen.

Lammkarree:

2 Lammkarrees putzen, Fettdeckel und Silberhaut entfernen.
In einer Pfanne mit Butter, Olivenöl und Kräutern anbraten und im Ofen bei 170° C 7 Minuten lang garen.
Warmstellen und kurz vor dem Servieren mit fein gemixtem Thunfisch und der Kruste bestreichen.

Pistazien:

20 g Pistazien mit 10 g Wasser und 10 g Zucker karamellisieren.

Polenta:

300 g Milch
300 g Wasser
175 g Polenta-Mehl
Salz, Pfeffer
1 Esslöffel Butter
Milch mit Wasser und Butter aufkochen, Polenta-Mehl einrühren, wärzen und 35 Minuten köcheln lassen. In ein rundes Gefäß geben und abkühlen lassen. In Scheiben schneiden und anbraten.

Rote Beete:

Die Rote Beete in Salzwasser weichkochen und schälen. In Butter und wenig Zucker karamellisieren und wärzen.

Anrichten:

4 Teller vorheizen und den Polenta-Ring jeweils mittig platzieren.
Das Lamm anrichten, mit Pistazien und Roter Beete schön arrangieren und mit Fleischjus verfeinern.

SCHULUNGSZENTRUM FÜR COFFEE EVENTS & HIGHLIGHTS

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



DAS KLEINE TASSEN-EINMALEINS

Stimmt es, dass man besser schläft, wenn man koffeinfreien Kaffee trinkt?

Das ist sehr subjektiv. Die Wirkung von Koffein im Körper setzt schon nach fünf Minuten ein und kann zwei bis sechs Stunden anhalten - bei Schwangeren kann Koffein sogar bis zu 30 Stunden nachwirken.

Koffein hemmt im zentralen Nervensystem die Wirkung der sogenannten Adenosinrezeptoren, die auf unseren Körper einen dämpfenden Effekt ausüben. Dadurch verringert sich die Müdigkeit, wir werden wacher, lernfähiger und aktiver.

Da aber jeder einzelne von uns - abhängig von Gemütszustand, Tagesverfassung und Körpergewicht - anders auf Koffein reagiert, ist auch die Schlafqualität von Mensch zu Mensch verschieden.

Je höher der normale Koffeinkonsum ist, desto seltener sind Schlafstörungen bei spätem Genuss. Menschen, die unter Schlafproblemen leiden, sollten jedoch koffeinfreien Kaffee bevorzugen. ☹️



SAVE THE DATE! TERMINE NICHT VERPASSEN! Messen und Events

17.10. - 20.10.2022 | HOTEL BOZEN

Internationale Fachmesse für das Hotel- und Gastgewerbe
Messe Bozen | SÜDTIROL
hotel.messebozen.it

05.11 - 09.11.2022 | ALLES FÜR DEN GAST

Internationale Fachmesse für die Gastronomie und Hotellerie
Messezentrum Salzburg, ÖSTERREICH
gastmesse.at

16.11 - 17.11.2022 | NORDIC ORGANIC FOOD FAIR

Fachmesse für Lebensmittel, Nahrungsmittel und ökologische Produkte
Messezentrum MalmöMässan, SCHWEDEN
nordicorganicexpo.com



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, Titelbild ©Brandnamic
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 Insider-Tipps zur richtigen Kaffe Zubereitung. Im Detailverkauf finden Sie neben dem vielfältigen Kaffeesortiment auch nützliche Zusatzartikel, wie Milchkännchen, Tamper, Tampermatte u.v.m.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Kaffeerösterei Schreyögg GmbH
Cutraunstraße 62 - I-39020 Partschins
shop@alps-coffee.it
Öffnungszeiten:
MO-FR durchgehend geöffnet
8.30-17.00 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

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

Ihr erster Kontakt!



T +39 0473 967700



Jasmin Waldner,
Beraterin am Kundentelefon:
„Wir sind täglich mit Freude für unsere Kunden da, helfen unkompliziert telefonisch weiter oder stellen den richtigen Kontakt her.“

Onlineshop: www.alps-coffee.it/shop



Eine große Auswahl an Kaffeespezialitäten von Alps Coffee sowie sämtliches Zubehör können Sie ganz einfach online bestellen.

