

COFFEEtimes

AUSGABE 23 | HERBST|WINTER 2023/24

ALPS COFFEE | NEUIGKEITEN & TRADITION



Vom Rohkaffee
zum Röstkaffee.

TRADITION & ERFAHRUNG

Wie **alles** begann... 130 Jahre gelebte **Familientradition**.

Die Geschichte von ALPS COFFEE beginnt im Jahr 1890, als der Kaufmann Josef Schreyögg in Meran ein Delikatessengeschäft mit Kolonialwaren und Kaffeesorten aus aller Welt gründet.

Zunächst führt er den Laden am Kornplatz als Einzelhandelsgeschäft, doch die stetige Erweiterung des Sortiments führt dazu, dass sich die Spezereien- und Delikatessenhandlung rasch als Großhandel etabliert.

Mit dem Aufschwung des Tourismus Anfang der 1950er-Jahre, erfährt nicht nur die Wirtschaft, sondern auch das Hotel-



„Spezereien- und Delikatessenhandlung“ mit Kolonialwaren und Kaffeesorten aus aller Welt.

und Gastgewerbe einen regelrechten Boom.

Um der erhöhten Nachfrage an Kaffee gerecht zu werden, wird 1960 eine größere Röstmaschine – die sogenannte „fleißige Liesl“ – in Betrieb genommen.

In den 1980er-Jahren spezialisiert sich das Unternehmen zunehmend auf die Kaffeeproduktion und das Exportgeschäft. Es folgen zahlreiche Zertifizierungen in den Bereichen Bio, Fairtrade und Lebensmittelsicherheit.

Mit der Gründung eines eigenen Schulungs- und Kompetenzzentrums im Jahr 2012, will die Rösterei die Kaffeekultur fördern und kompetent vermitteln.

Dank der Einführung der neuen Marke ALPS COFFEE im Jahr 2019, gelingt es der traditionsreichen Rösterei, mediterrane Leidenschaft und alpines Qualitätsdenken international verstärkt zu kommunizieren. ☕



EDITORIAL



Liebe Kunden
und
Kaffee Freunde,

das Rösten der Kaffeebohnen und damit das Veredeln des Rohkaffees ist das Herzstück unseres Unternehmens.

Ein Handwerk mit langer Tradition, und eine Kunst, der wir uns täglich mit großer Begeisterung und Leidenschaft widmen.

Röstgrad und Röstzeit entscheiden maßgeblich darüber, welche Aromen sich im Kaffee entfalten und welche geschmacklichen Nuancen später in der Tasse wahrnehmbar sind.

Es ist schon faszinierend, welche Vielfalt und welches Potential sich in einer einzigen Kaffeebohne verbergen. Im sortenreinen Langzeitverfahren geröstet und zu feinsten Aromakompositionen veredelt, sorgen unsere Kaffees für unverwechselbare Genussmomente.

Kommen Sie mit auf eine spannende Entdeckungsreise in unsere Kaffeewelt und lassen Sie sich von unserem vielfältigen Sortiment inspirieren!

Herzlichst,
Ihr Stefan Schreyögg

1 ROHKAFFEE



Peter Schreyögg

Wir beziehen unsere erstklassigen Kaffeebohnen von ausgewählten Plantagen rund um den Äquator.

Einige Herkunftsländer besuchen wir persönlich. Dort prüfen wir die Anbaubedingungen und die Qualität. Von allen Provenienzen lassen wir uns bereits vor der Verschiffung Muster der Rohkaffees schicken. Nur so können wir garantieren, dass dieser von Anfang an unseren hohen Qualitätsanforderungen entspricht. ☕



Robert Baumgartner

Wir überlassen nichts dem Zufall. Jeder Wareneingang wird probegeröstet, analysiert und verkostet. Wir vertrauen dabei nicht nur auf Messgeräte und Laboranalysen. Um für die Weiterverarbeitung freigegeben zu werden, muss der Kaffee letztendlich die Gaumen und Sinne unseres Expertenteams überzeugen. ☕



3

QUALITÄTSKONTROLLE

2 BIO, FAIRTRADE, NACHHALTIGKEIT

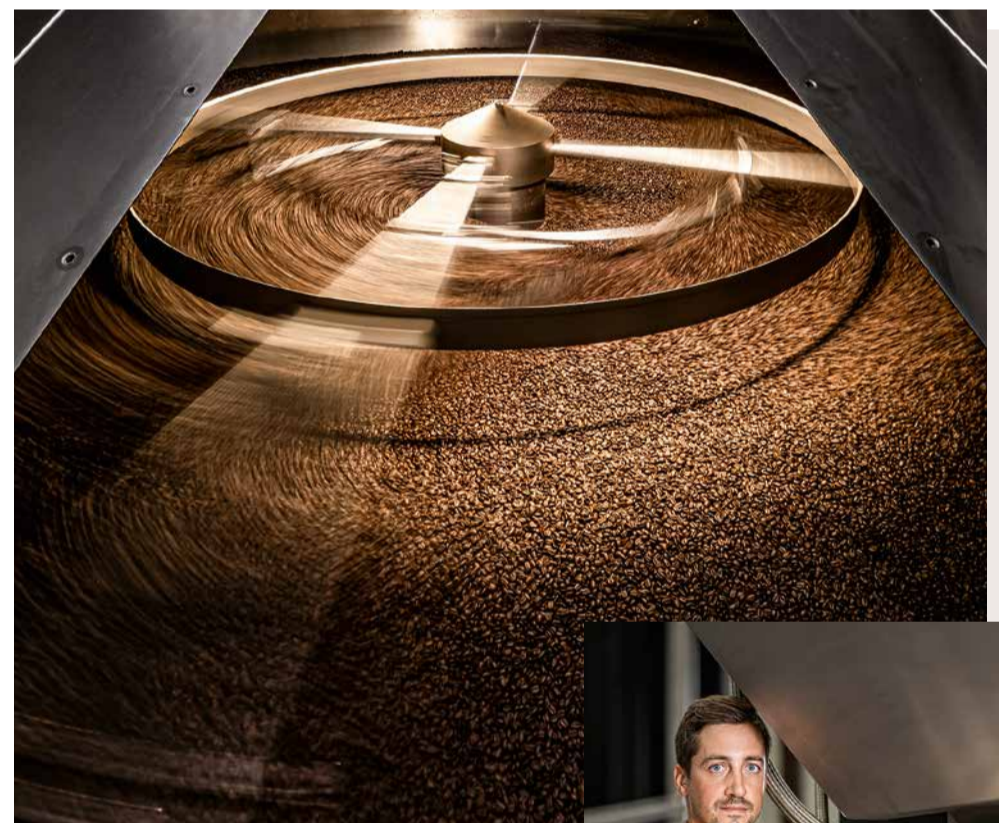


Patrick Linser

Wir setzen uns aktiv für Nachhaltigkeit ein.

Dabei fördern wir nicht nur fairen Handel und ökologischen Anbau, sondern unterstützen mit unseren Projekten auch Kleinbauern vor Ort.

So sind für uns Partnerschaft und ein respektvoller Umgang mit unserer Umwelt und unseren Mitmenschen selbstverständlich. ☕



Simon Hafner

Die sortenreine Langzeitröstung gewährleistet die optimale Entfaltung von Aroma und Geschmack einer jeden einzelnen Kaffeebohne.

Bei uns hat jede Rohkaffeesorte ihr individuelles Röstprofil.

Mit einer Röstzeit von 14 bis 16 Minuten und einer Temperatur von bis zu 230° C lässt die Trommelröstung den Kaffeebohnen genügend Zeit, um ihren einzigartigen Charakter gänzlich zu entfalten. ☕



4 RÖSTUNG

5 MISCHUNG & SELEKTION

Franz Hellrigl

Nach dem Rösten kreieren wir die Mischungen aus den einzelnen Kaffeesor-ten, die sogenannten Blends.

Diese können je nach Rezeptur aus bis zu zwölf gerösteten Sorten bestehen. Die Geschmacksabstimmung ist dabei eine Kunst für sich.

Jahrzehntelange Erfahrung, neueste Technologien und die optische Selektion jeder einzelnen Bohne gewährleisten, dass unsere hohen Qualitätsansprüche erfüllt werden. ☕



7 VERPACKUNG



Gerhard Kaserer

Ob als ganze Bohnen oder gemahlen, unsere erlesenen Produkte werden je nach Anforderung unserer Kunden im Aromaschutzbeutel, in Dosen, im Vakuumbbeutel oder als Einzelportionen in Pods verpackt.

Hochwertige Materialien schützen unsere erstklassigen Kaffees vor ihren natürlichen Feinden: Sauerstoff, Feuchtigkeit und Licht. ☕

6 VERKOSTUNG

Stefan Schreyögg

Qualitätskontrolle spielt bei uns eine besondere Rolle. Mit der Verkostung von über 100 Tassen täglich, garantieren wir persönlich als Teil eines achtköpfigen Expertenteams die konstant hohe Qualität unseres Kaffees und sorgen dafür, dass nur das Beste in die Tasse gelangt. Dafür steht unsere Familie seit vier Generationen. ☕



Peter Gschnell

Genauigkeit und Präzision sind unsere Devise, wenn es darum geht, eine lückenlose Rückverfolgbarkeit zu garantieren.

Über 50 verschiedene Kaffeeprodukte verlassen täglich unsere Rösterei.

Vom Espresso über den Kaffee für den Vollautomaten bis hin zum Filterkaffee - unser kompetentes Team sorgt dafür, dass unsere Kunden jeden Tag unseren exzellenten Kaffee genießen können. ☕



8 LOGISTIK

BESONDERE KAFFEEMOMENTE

Zu Besuch im Café Rose und im Café Frick

Die stylischen Cafés im Zentrum von Sterzing locken mit ihrem ganz besonderen Ambiente. Gleich am Stadteingang laden die beiden großen Sonnenterrassen zum gemütlichen Verweilen ein.

Florian Frick:

Es macht uns Spaß, mit den Zutaten zu spielen und immer wieder neue Rezepte auszuprobieren. Was könnte sich da besser eignen als die hochwertigen Kaffees von ALPS COFFEE? Wir freuen uns darauf unsere Gäste zu verwöhnen!

Das freundliche Personal verwöhnt die Gäste mit hausgemachten Kuchen und Eis, frischen Tagestellern, schmackhaften Speisen sowie verschiedenen Kaffeespezialitäten.

Die Gastgeber Florian, Lorenz und Stefan Frick mit ihrem Team laden regelmäßig zum geselligen Aperitivo lungo. Laue Sommernächte auf den großen Terrassen verführen dazu, etwas länger zu bleiben und bei einem Aperitif oder Cocktail über den Tag und das Leben zu sinnieren. Wie könnte man den Tag besser ausklingen lassen? ☕



Stefan, Lorenz und Florian Frick

Café Rose by Frick
Bahnhofstraße 1
39049 Sterzing
instagram.com/caferose_byfrick



Café Frick
Untertorplatz 3
39049 Sterzing
facebook.com/cafefrick



Technischer Kundendienst

Der technische Kundendienst von ALPS COFFEE gehört zu den Herzstücken des Unternehmens und besteht aus einem eingespielten Expertenteam, das auf einen großen Erfahrungsschatz zurückgreifen kann.

Hervorragende Expertise und schnelle Unterstützung zeichnen den exzellenten technischen Kundenservice von ALPS COFFEE aus. Das engagierte Team aus Fachtechnikern kümmert sich täglich um die moderne Technik. Besonderen Wert wird auf eine professionelle Einweisung

und Schulung gelegt. Bei der Wahl der optimalen Kaffeemaschine samt High-tech-Equipment und immer neueren Technologien gilt es, verschiedenste Faktoren zu berücksichtigen, damit das Ergebnis in der Tasse stimmt.

Kurt Unterweger:

Voller Motivation helfen wir unseren Kunden schnell und unkompliziert weiter. Dafür ist uns kein Weg zu weit.



Kaffeerösterei

Schreyögg GmbH
Cutraunstraße 62
I-39020 Partschins
Tel. +39 0473 967700
info@alps-coffee.it
alps-coffee.it

VERTRIEB DEUTSCHLAND
Schreyögg Deutschland GmbH
Pickelstraße 4
D-80637 München
Tel. +49 (0)89 89223733
info@alps-coffee.de

VERTRIEB ÖSTERREICH
Schreyögg Österreich GmbH
Templstraße 2
A-6020 Innsbruck
Tel. +43 (0)512 282539
info@alps-coffee.at

IMPRESSUM:

Kaffeerösterei Schreyögg GmbH
Eintrag Handelskammer: BZ116598
MwSt.-Nr.: IT01371270214
Steuernummer: 01371270214
Inhaltlich verantwortlich gemäß § 6 MDStV:
Gesetzlicher Vertreter: Peter Schreyögg
Redaktion: Schreyögg GmbH
Fotos & Skript: Diana Schreyögg, Florian Andergassen
Konzeption & Realisierung: mendinidesign, Meran
Druck: Athesia Druck GmbH, Bozen

REZEPT Iced Macchiato

Highlight der stilvollen Cafés: Kaffee-Cocktail



Zutaten:

- 50 ml Milch
- 50 ml Sahnelikör
- 50 ml Doppelter Espresso von ALPS COFFEE
- Eiswürfel

Zubereitung:

Die Milch und den Sahnelikör in einem Cocktailglas mischen und mit Eiswürfeln auffüllen.

Einen doppelten Espresso über einen Löffelrücken hinzugießen, sodass mehrere Schichten entstehen.

Voilà, schon ist der Iced Macchiato fertig! Optisch ein Hingucker, geschmacklich ein Hit!

Für die alkoholfreie Variante, den Sahnelikör mit Sahne austauschen.

Für die laktosefreie Variante, laktosefreie Milch und Sahne verwenden.



Detailverkauf

Die kompetenten Mitarbeiter von ALPS COFFEE beraten Sie gerne zum Thema Kaffee!

SHOP Hauptsitz Rabland - Partschins
Öffnungszeiten:
MO-FR 8.30-17.00 Uhr

SHOP München
Öffnungszeiten:
MO-FR 7.00-18.00 Uhr
und SA 7.00-14.00 Uhr



Messetermine

HOST | MAILAND
13. bis 17. Oktober 2023
Halle 22P - Stand D59 E60
host.fieramilano.it

HOTEL | BOZEN
23. bis 26. Oktober 2023
Sektor CD - Stand D24/62
fierabolzano.it/de/hotel/

ALLES FÜR DEN GAST | SALZBURG
11. bis 15. November 2023
Halle 06 - Stand 0342
gastmesse.at

FREE FROM FOOD | AMSTERDAM
21. bis 22. November 2023
Halle 5 - Stand C25
amsterdam.freefromfoodexpo.com

BIOFACH | NÜRNBERG
13. bis 16. Februar 2024
Stand 7-351
biofach.de



Onlineshop shop.alps-coffee.it

Einfach und bequem online bestellen:

Eine große Auswahl an Kaffeespezialitäten von ALPS COFFEE sowie sämtliches Zubehör warten auf Sie!



Social Media

Folgen Sie uns auf Social Media: Facebook, Instagram, LinkedIn



Zertifizierungen

