

# COFFEETIMES

AUSGABE 8 – HERBST/WINTER 2015

KAFFEE RÖSTEREI SCHREYÖGG. NEUIGKEITEN UND TRADITION. SEIT 1890.



SPECIAL  
COFFEE  
QUALITY

# 125

JAHRE | ANNI

## EIN JUBILÄUMSHIGHLIGHT FÜR ALLE Kaffeereise nach Costa Rica

Wollten Sie immer schon beim Anbau und der Produktion von Kaffee einen Blick hinter die Kulissen werfen? Der 125. Geburtstag der Kaffeerösterei Schreyögg bietet Ihnen die einmalige Gelegenheit, auf einer Reise nach **Costa Rica** in direkten Kontakt mit den Menschen hinter dem Kaffee zu treten und die wichtigsten Schritte der Kaffeeproduktion live mitzuerleben! Vor Ort treffen Sie **vom 17.01. bis 26.01.2016** die Partner von Schreyögg und erfahren alles über den Anbau von Kaffee. Außerdem wird Ihnen ein interessantes Rahmenprogramm geboten – ein Jubiläumshighlight für jene ersten vier Leser der *Coffee Times*, die gerne nach Costa Rica reisen wollen.



Information und Anmeldung unter [kaffeereise@s-caffe.com](mailto:kaffeereise@s-caffe.com) oder **+39 0473 967700**.

Das Gute dabei: Von Ihrer Reise profitiert auch die Vereinigung *Südtirol hilft*, denn Ihre pauschalen Reisekosten (Unterkunft, Verpflegung, Flüge, Transport etc.) von 2.500 Euro gehen direkt an diese Hilfsaktion – Sie erhalten für den Betrag von 2.500 Euro eine Spendenquittung; die tatsächlichen Spesen übernimmt dann die Kaffeerösterei Schreyögg. Neben der Summe von 10.000 Euro spendet Schreyögg zusätzliche 5.000 Euro an *Südtirol hilft*.\*

\*Um ihren Kunden zum Jubiläum ein ganz besonderes Highlight zu ermöglichen und um *Südtirol hilft* zu unterstützen, verzichtet die Kaffeerösterei Schreyögg in diesem Jahr auf das klassische Weihnachtspresent.



## HISTORISCHES

# 125 Jahre Schreyögg

„Meine Beziehung zum Thema Kaffee hat ihre Wurzeln in einer generationsübergreifenden Tradition, die mich mein Vater lehrte.“

**S**o versteht Peter Schreyögg sein Schaffen – und spannt mit diesen Worten gleichzeitig einen Bogen von der Gegenwart zum Damals. Damals, das war 1890, als der Großvater von Peter Schreyögg, Firmengründer Josef Schreyögg (hinten, 3. v. li.) seine Idee in die Tat umsetzte, in Meran ein Delikatessengeschäft zu eröffnen – und damit zugleich den Grundstein für das heutige Unternehmen legte. Der Name Schreyögg wurde den Feinschmeckern im Burggrafenamt rasch ein Begriff: Qualität und Service waren von Anfang an von zentraler Bedeutung und untrennbar miteinander verbunden. Die Meraner wurden bald mit Erlesenem aus aller Welt verwöhnt, und der Delikatessenladen etablierte sich als verlässliche Einkaufsquelle für Lebensmittel, auch für das Gastgewerbe. Indes spezialisierte sich



der Kaffeexperte Josef Schreyögg mehr und mehr auf die dunkle Bohne. Dem technischen Fortschritt nicht verschlossen, installierte er 1905 die erste elektrisch angetriebene Kaffeeröstmaschine, ein für damalige Zeiten äußerst modernes und hochtechnologisches Instrument; und diese Entwicklung zog es nach sich, dass die Kunst des Röstens und Mischens bis heute den Schwerpunkt und die wahre Stärke des Unternehmens Schreyögg ausmacht.

## EDITORIAL

# Geschätzte Kunden und Kaffeegenießer,



das Jahr 2015 ist für die Kaffeerösterei Schreyögg ein ganz besonderes Jahr, begehen wir doch unser 125-jähriges Bestehen. Wir wollen dieses Firmenjubiläum zum Anlass nehmen, all unseren Kunden, Mitarbeitern und Geschäftspartnern, von denen nicht wenige unser Unternehmen schon sehr lange begleiten, ein großes Dankeschön auszusprechen.

Diese Ausgabe der *Coffee Times* widmen wir aus gegebenem Anlass in großen Teilen der Geschichte der Kaffeerösterei Schreyögg – eine Geschichte, von der wir meinen, dass sie sich in doch recht schnellleibigen Zeiten durchaus sehen lassen kann.

Vor einigen Tagen stieß ich auf eine Aussage,

die für mich die Kernaussage dessen ist, was die Kaffeerösterei Schreyögg ausmacht: „Unternehmerische Weitsicht und gelebte Verantwortung, das ist der Stoff, aus dem erfolgreiche Firmengeschichten gemacht sind.“ Dieser Verantwortung stellen wir uns tagtäglich mit Freude und Begeisterung, damit wir Ihnen, unseren geschätzten Kunden, stets das höchste Maß an Qualität und Service bieten können. Gelebte Philosophie bedeutet, Tradition und Erfahrung zu schätzen – nur so kann völlige Zufriedenheit beim Genuss einer guten Tasse Kaffee garantiert werden. Wir sind uns sicher, dass sich dieses Konzept auch in Zukunft bewähren wird.

Ihr Peter Schreyögg

ENTDECKUNGSREISE

## Von den Anfängen zur Gegenwart und darüber hinaus

**1890** Kaufmann Josef Schreyögg gründet in Meran ein Delikatessengeschäft mit Kolonialwaren und Kaffeesorten aus aller Welt. Das Geschäft befindet sich damals im heutigen Volksbankgebäude auf dem Kornplatz. Durch das spezielle Sortiment sprechen die Meraner vom Exotischen im Herzen der Alpen.



**1905** Von der lokalen Presse am 15. Oktober 1905 begeistert angekündigt – die Inbetriebnahme der ersten elektrisch angetriebenen Kaffeeröstmaschine. Später erinnern sich die Meraner gerne noch an die Zeiten, als der „alte“ Schreyögg seine Rösterei unter den Berglauben hatte und der Duft von frisch geröstetem Kaffee durch die Gassen zog.

**1913** Im Preisverzeichnis 1913/14 bewirbt man „Schreyögg's Spezial Mischung – diese mit ganz besonderer Sorgfalt zusammengestellte Mischung, welche eine Spezialität meines Geschäftes bildet, dürfte bzgl. Geschmack und Aroma den verwöhntesten Gaumen befriedigen“.



**1915** Am 04. Mai 1915 verstirbt Josef Schreyögg nach langer Krankheit. Im Mäuser Wochenblatt würdigt man ihn als äußerst tüchtigen, weitblickenden, allseits beliebten und geachteten Geschäftsmann. Seine Kinder übernehmen die beiden Feinkostgeschäfte in Meran.



**1945** Nach dem Zweiten Weltkrieg wird Josef Paul Schreyögg, Sohn des Firmengründers, alleiniger Unternehmensleiter und bringt den Betrieb nach der Zäsur wieder in Schwung.

**1960** Das Reisen in den traditionsreichen Kurort wird in den 60er-Jahren allgemein erschwinglich, was sich auch auf die Nachfrage nach Lebensmitteln auswirkt. Am 6. Juli 1960 wird eine größere Röstmaschine in den Berglauben installiert, um die erhöhten Lieferumfänge zu bewältigen. Ab sofort können 45 kg Kaffee pro Charge geröstet werden.



**1966** Das ursprüngliche – und auch gegenwärtige – Firmenlogo entsteht nach dem Entwurf eines berühmten Künstlers, Franz Lenhart, wahrscheinlich dank seiner freundschaftlichen Beziehung zu dem Firmeninhaber; das lässt sich zumindest den Anmerkungen auf den Originalzeichnungen entnehmen. Im Laufe der Zeit wird das Logo immer wieder modifiziert, behält aber seinen ganz eigenen Charakter immer bei.

**1970-1985** Man wagt den Umstieg in die Spezialisierung und konzentriert sich fortan ausschließlich auf die Produktion von hochwertigen Kaffeespezialitäten.



**1981** Nach dem Tod des Vaters Josef Paul übernimmt Peter Schreyögg im Alter von 21 Jahren das Familienunternehmen. Trotz der starken Konkurrenz in der italienischen Kaffeebranche kann sich der Marktanteil der Kaffeerösterei Schreyögg nicht nur behaupten, sondern sogar gefestigt werden. Hauptzielgruppe sind die heimische Gastronomie und das Hotelgewerbe, Supermarktketten sind zunächst nicht von Bedeutung.



**1982** Einführung des hauseigenen technischen Kundendienstes, der den Kunden einen umfangreichen Service aus einer Hand bieten soll. Die Kaffeeproduktion, Maschinen und Mühle werden ab nun zentral gesteuert.

**1983** Neugestaltung der Verpackungslinie. Das neue Corporate Design erstreckt sich auf alle Werbemittel, Firmenfahrzeuge und Messeauftritte.

**1985** Das alte Laubenhaus kann den betrieblichen Anforderungen nicht mehr standhalten, sodass nach fast 100-jähriger Tätigkeit der Firmensitz in die Handwerkerzone Passer verlegt wird.



**1987** Umzug in das neue Firmengebäude, Eröffnungsfeier am 14. Februar. Die Presse titelt „Schreyögg aus der Altstadt ausgezogen“. Um dem Umweltschutz Rechnung zu tragen, trägt ein komplexes Filtersystem zur Reduzierung der Abgase und Rauchemission bei. Moderne Maschinen kommen zum Einsatz, der traditionellen Trommelröstung bleibt man jedoch treu.

**1997** Schreyögg befindet sich weiter auf Expansionskurs, als Aussteller auf der größten und internationalen Lebensmittelmesse, der ANUGA in Köln, mit einer eigenen Produktlinie für den Handel im Exportgeschäft.

**2000** Ein erneuter Engpass in Meran führt zur Planung des Neubaus in Partschins – am 27. Oktober 2000 erfolgt der Startschuss für den Bau. „Schreyögg kommt“, so ein Presseblatt der Gemeinde.

**2001** Im März 2001 startet man mit dem Neubau in Rabland und stellt ihn in Rekordzeit fertig. Der Umzug erfolgt am 26. November 2001.



**2002** Am 2. März findet die offizielle Eröffnungsfeier, verbunden mit einem Tag der offenen Tür, statt. Über 1000 Gäste aus dem In- und Ausland nehmen an den Feierlichkeiten teil. Die Umsiedlung von Meran nach Partschins dient auch der Qualitätsoptimierung und -sicherung.

**2004** Präsentation der neuen Verpackungslinie. Durch das starke Exportgeschäft, vor allem betreffend den Fachhandel, ist es notwendig geworden, die verschiedenen Kaffeeverpackungen farblich zu unterscheiden, damit auch der Endkunde sein Produkt im Regal sofort erkennen kann.



**2006** Das Sortiment wird marktgerecht um portionierte Kaffeepods ergänzt. Eine neue Produktionsmaschine erlaubt es, die Produktion selbst zu steuern.

**2010** Überarbeitung der Verpackungslinie mit Fokus auf die Marke und das Logo.



**2012** Die Kaffeerösterei Schreyögg wird permanentes Ausbildungszentrum. Die „permanenten Ausbildungszentren“ des Internationalen Instituts der Kaffeeverkoster verfolgen die Absicht, die Kultur des Kaffees zu fördern und weiterzuvermitteln. Die Kurse des Ausbildungszentrums vermitteln Fachwissen und Praxistraining und werden mit Begeisterung aufgenommen. Besonders Latte-Art-Kurse erfreuen sich größten Zulaufs.

**2013** Aus Überzeugung entsteht die erste Espresso-Mischung aus fairem Handel der Kaffeerösterei Schreyögg. Organisationen wie Fairtrade leisten einen bedeutenden Beitrag zur Förderung von Benachteiligten in aller Welt, um das globale Gleichgewicht zu stärken.



**2015** 125 Jahre Kaffeerösterei Schreyögg, heute eines der führenden Familienunternehmen in Südtirol und über die Grenzen hinaus.

Die Kaffeerösterei Schreyögg überzeugt durch Qualität und begeistert durch Vielfalt.

## Peter Schreyögg im Interview



Peter Schreyögg, Inhaber und Geschäftsführer

**Wo sehen Sie die Stärken des Unternehmens Schreyögg?**

*In der Qualitätspolitik und dem sehr individuellen Produktangebot. Das Markenzeichen der Kaffeerösterei Schreyögg ist die besonders hohe Verträglichkeit aller Produkte, die durch*

*„Kundenorientiertes Denken und Qualität sind also die obersten Prinzipien, will man so einer langen Tradition Folge leisten“*

**125 Jahre Firmengeschichte – welche Werte schöpft man aus so einer langen Tradition?**

*Mit Sicherheit lernt man, dass sich allein Qualität bewähren wird. Kundenorientiertes Denken und Qualität sind also die obersten Prinzipien, will man einer so langen Tradition Folge leisten.*

**Was hat sich von damals auf heute am meisten verändert?**

*Die Zeiten sind schneller geworden, dadurch sind die Anforderungen an Flexibilität – individuelle wie unternehmerische – sicher gewachsen.*

*schonende und traditionelle Röstung erzielt wird, und natürlich auch der wohlthuende Geschmack der Kaffegetränke.*

**Wie sieht für Sie die Zukunft des Kaffeemarkts aus?**

*Kaffee wird sich dank seiner Beliebtheit zweifellos weiter starker Nachfrage erfreuen, allerdings wird auf dem Markt die Schere zwischen Qualität und Preis weiter auseinandergehen. ■*

### IM PORTRÄT

## Stefan Schreyögg

Stefan Schreyögg – gerade erst 30 Jahre alt und bereits seit 2007 in der Kaffeerösterei Schreyögg tätig. Wenn er über die 125-jährige Firmengeschichte reflektiert, wird für Stefan Schreyögg eine unauflösliche Verbindung zwischen seinem Familienunternehmen und dem Land Südtirol mit seiner ganz spezifischen Kultur ersichtlich. Dem tut auch die Tatsache keinen Abbruch, dass die Kaffeerösterei Schreyögg mittlerweile mit einem europaweiten Handelsvolumen von 65 % weit über die Grenzen Südtirols hinaus aktiv ist: Das Herzstück sind und bleiben für ihn die heimischen Gastronomiebetriebe. Dass Qualität für die Verantwortlichen der Kaffeerösterei Schreyögg oberste Priorität hat, wird nicht zuletzt auch durch eine ganze Reihe von Zertifizierungen deutlich.

So liegt es für ihn nahe, ein besonderes Augenmerk auf Qualitätsmanagement und Corporate Identity zu legen. Das Vertrauen zwischen Konsument und Hersteller bildet, wie er weiß, eine Synergie, weshalb er für eine klare und strukturierte Kommunikationspolitik eintritt – mit Vorliebe im direkten Austausch mit seinen Kunden, auf Fachmessen, bei Schulungen oder über ausgewählte Fachjournale. ■



Stefan Schreyögg

**Produkt- und Betriebszertifizierungen:**



INEI Espresso Italiano



Biosiegel



Fairtrade



IFS – International Food Standard

Informationen unter: [www.s-caffe.com/qualitaet](http://www.s-caffe.com/qualitaet)

# Die Aufbewahrung von Kaffee



Aufbewahrung von gemahlenem Kaffee

**Kaffee ist ein empfindliches Natur- und Frischeprodukt. Daher sollte er nach dem Öffnen der Verpackung möglichst rasch verbraucht werden.**

Ist eine Kaffeepackung erst einmal geöffnet, verursacht der unvermeidliche Sauerstoffzufuhr einen täglichen Aromaverlust. Weitere äußere Einflüsse wie Hitze, Feuchtigkeit, Geruchsstoffe und starkes Licht wirken sich zusätzlich negativ auf die Qualität des Kaffees aus. Er sollte daher kühl und trocken gelagert werden, und es ist unbedingt davon abzuraten, offene oder nicht luftdicht versiegelte Packungen im Kühlschrank aufzubewahren. Kaffee nimmt äußerst schnell Fremdgerüche von anderen Lebensmitteln an. Deshalb sollte Kaffee vor Feuchtigkeit geschützt werden, damit das Aroma voll erhalten bleibt.

Bei der Aufbewahrung sind folgende Punkte zu berücksichtigen:

**Aufbewahrung von Bohnen**

Die Verpackung von Bohnen wird mit einem Aromaschutzventil versehen, sodass deren

natürlicher Entgasungsprozess stattfindet, jedoch kein Sauerstoff mehr eindringen kann. Bei geschlossener Verpackung behält der Kaffee über mehrere Monate weitgehend seine Qualität. Kaffeebohnen sollten stets erst unmittelbar vor der Zubereitung gemahlen werden, da sich ansonsten schon vorher unzählige Aromen verflüchtigen. Je weniger Zeit also zwischen Mahlvorgang und Zubereitung verstreicht, desto mehr Aroma wird schließlich in der Tasse sein. Da Kaffee zudem Feuchtigkeit aus der Umgebungsluft aufnimmt, muss penibel auf Luftveränderungen geachtet werden. Bei starken Luftfeuchtigkeitsveränderungen kann eine Nachjustierung des Mahlgrads notwendig werden. Gemahlener Kaffee ist stets anfälliger für Feuchtigkeitsaufnahme als ganze Bohnen.

**Pflege der Kaffeemühle**

Da auch die Pflege der Kaffeemühle entscheidend zur Erhaltung des Aromas und somit zur Qualität eines guten Kaffees beiträgt, ist es von großer Wichtigkeit, Bohnentrichter, Kaffeepulverbehälter und Dosierstern regelmäßig und gründlich zu reinigen.

**Tägliche Routinehandgriffe für einen perfekten Espresso und zur Vermeidung von Aromaverlust**

Der Bohnenbehälter sollte nur mit der Menge befüllt werden, die tatsächlich pro Tag benötigt wird. Damit kein Aromaverlust erfolgt, befüllen Sie ihn kurz vor Betriebsbeginn erneut. Kontrollieren Sie die Einstellung des Mahlgrads durch die Zubereitung eines Espressos von 25 ml in 25 Sekunden (Richtwerte für Siebträgermaschinen); überprüfen Sie schließlich auch die Beweglichkeit des Dosiersterns und der Kaffeemenge. Die Mahlscheiben schließlich sollen bei spürbarem Nachlassen der Mahlleistung oder sehr pulvriger und lauter Mahlung ersetzt werden.

**Aufbewahrung von gemahlenem Kaffee**

Die Vakuumverpackung erhöht die Haltbarkeit von Kaffee wesentlich; vorwiegend wird gemahlener Röstkaffee in Packungen von 250 g oder auch 1000 g verpackt. Ist die Packung einmal geöffnet, gilt auch hier: Der Kaffee sollte rasch verbraucht werden. Um die Sauerstoffzufuhr einzugrenzen, kann der ange-

brochene Kaffee in der Originalverpackung belassen und luftdicht verschlossen werden, am besten in einer lichtundurchlässigen Dose mit guter Dichtung, die an einem trockenen und kühlen Ort gelagert wird. Beim Umfüllen in andere Behältnisse sammeln sich Fette und ätherische Öle am Rand an, was zu einem ranzigen Geschmack führt.

**Wie lange ist Kaffee haltbar?**

Wie bei jedem Lebensmittel gibt es auch bei Kaffee ein Mindesthaltbarkeitsdatum, allerdings bezieht sich dieses in erster Linie auf das Aroma. Richtig verderben kann Kaffee nicht, da es sich um ein Trockenprodukt handelt. Ein erster Aromaverlust stellt sich nach einigen Monaten ein, weshalb der Kaffee bevorzugt innerhalb eines Jahres verbraucht werden sollte. Schließlich gibt es für den Kaffeekenner nichts Genussvolleres als frisch gemahlene Bohnen – für ein Aroma, das unübertrefflich ist. ■

**DAS SCHREYÖGG-TEAM**



**A**ls renommiertes mittelständisches Unternehmen ist die Kaffeerösterei Schreyögg mit über 40 Mitarbeitern in den Bereichen Verwaltung, Produktion, Vertrieb, technischer Dienst und Logistik auf dem globalen Markt erfolgreich. Jeder einzelne Mitarbeiter ist ein unverzichtbarer Bestandteil des Unternehmens und trägt durch seine Erfahrung und sein Know-how im Umgang mit dem Kaffee-Equipment, durch sein Engagement und seine Zuverlässigkeit zum Erfolg der Kaffeerösterei Schreyögg bei. Die Unternehmensführung schätzt die fachliche Kompetenz ihrer zumeist langjährigen Mitarbeiter überaus – der Tradition verpflichtet und gleichzeitig offen für das Neue, wo es für die Produktion und veränderte Bedingungen auf dem Markt erforderlich ist.

**AKTUELLES**

## Espresso Italiano Championship



Am 8. Juni 2015 fand im Restaurant Kuppelrain in Kastelbell der Südtiroler Vorentscheid des internationalen Wettbewerbs Espresso Italiano Championship statt, bei dem Baristas aus aller Welt ihr Können und ihre Geschicklichkeit messen.



Im Zuge des Vorentscheids stellten die Teilnehmer ihr Können bei der Zubereitung von vier Espressi und vier Cappuccini unter Beweis, die in geschmacklichem Profil und optischer Erscheinung dem Urteil von zwei Punktrichtern und vier ausgebildeten Kaffeeverkostern unterlagen. Die Bewertung erfolgte wie immer nach den strengen Vorgaben des nationalen Espresso-Instituts *INEI*. Neben dem Produkt in der Tasse wurde der sichere Umgang mit Kaffeemühle und Kaffeemaschine beurteilt – den erfahrenen Barista zeichnet schließlich jeder Handgriff aus. Der Gewinner des Vorentscheids



Jens Herrbruck überzeugte die Jury mit seinem Können.

nach Punkten ist Jens Herrbruck, der im Herbst 2015 als Vertreter der Kaffeerösterei Schreyögg am Finale in Mailand teilnehmen wird. Den zweiten Platz konnte sich Linda Pircher vom Platz Café in Bozen-Gries sichern, vor Daniel Fink vom Hotel Andreus in St. Leonhard. Die Kaffeerösterei Schreyögg bedankt sich herzlich bei allen Teilnehmern. Es war wieder großartig, die positive Anspannung zu spüren, die dann auch zu den erbrachten Topleistungen unter den geübten Baristas geführt hat. ■

# Sommernachtstraum aus Kaffee

Wer das Sterne-Restaurant Kuppelrain kennt, weiß, dass Nathalie immer schon im Familienbetrieb umherwuselte, Plätzchen buk und sich in der Küche vergnügte. Ihr Herz schlägt für die süßen Genüsse dieser Welt. Nach ihrer Ausbildung zur Pâtissière führte sie der Weg wieder zurück in den elterlichen Betrieb. Heute ist sie zu einem äußerst kreativen Nachwuchstalents gereift und

begeistert mit ihrem jungen und kreativen Esprit, der sich in ihren Kreationen spiegelt, mit denen sie nicht nur immer Neues entdeckt, sondern auch gleichzeitig Altes wieder aufgreift. Da wird auch schon mal dem „Lolli“ ein neuer moderner Feinschliff verpasst. Der Philosophie der Familie folgt sie ganz und gar: Mit den besten einheimischen Produkten schafft sie etwas Kreatives. ■



Nathalie Trafoier: Wir lieben seit vielen Jahren die Hochwertigkeit und das starke, feine Aroma des Caffè Espresso 100 % Arabica Bio, der sich auch besonders gut für unsere Schokoladenprodukte und die Patisserie eignet.

**Restaurant Kuppelrain**  
39020 Kastelbell  
Telefon +39 0473 624103  
[www.kuppelrain.com](http://www.kuppelrain.com)

## Kaffee-Zitronen-Krokant

- 30 g Zucker
- 10 g Zitronensaft
- 15 g Caffè Espresso 100% Arabica Bio

Zucker mit Zitronensaft goldbraun karamellisieren, Kaffee dazugeben, verrühren und auf eine Silpatmatte gießen. Wenn der Krokant erkaltet ist, grob hacken.

## Vanilleparfait

- 3 Eigelb
- 35 g Honig
- 70 g Zucker
- 200 ml Bio-Milch vom Bergbauernhof
- ½ Vanilleschote
- 350 g Frischsahne

Eigelb mit Honig und Zucker schaumig schlagen. Milch mit der aufgeschnittenen Vanilleschote und dem Vanillemark aufkochen, abseihen und zur Eigelbmasse gießen. Creme zur Rose abziehen. Eiermasse kalt schlagen und die geschlagene Sahne unterheben. In die Form geben und einfrieren.

## Kaffeebohnenreis

- 300 g Milch
- 210 g Sahne
- 50 g Kaffeebohnen (Caffè Espresso 100 % Arabica Bio)
- ½ Vanilleschote
- 55 g Dotter
- 50 g brauner Zucker
- 10 g Glukose
- 70 g weiße Kuvertüre „Opalys“
- 70 g weiße Kuvertüre „Dulceys“

Milch, Sahne, halbe Vanilleschote und zerstoßene Kaffeebohnen aufkochen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Die Masse mit den Dottern, dem Zucker und der Glukose zur Rose abziehen, auf die gehackte Kuvertüre gießen und umrühren. Eismasse in einen Pacojet-Behälter füllen und einfrieren.

## Zitronen-Vanille-Gel und Geleewürfel

- 500 ml Zitronensaft
- ½ Vanilleschote
- 100 ml Wasser
- 6 g Agar-Agar
- 50 g Zucker

Zitronensaft mit Wasser verdünnen, Vanilleschote dazugeben und zusammen mit Agar-Agar und Zucker in einen Topf geben. Aufkochen und in ein Gefäß füllen. Sobald es fest geworden ist, einige Würfelchen heraus schneiden und den Rest zu einem Gel mixen.

## Kaffeemousse

- 200 g Sahne
- 25 g Zucker
- 20 g Caffè Espresso 100 % Arabica Bio
- 1 Blatt Gelatine

Sahne mit Zucker aufschlagen und kalt schlagen. Espresso in eine Schüssel geben. Die aufgelöste Gelatine dazugeben, verrühren und die geschlagene Sahne unterheben. Mousse in die gewünschte Form füllen.

## Kaffee Ganache

- 100 g Caffè Espresso 100 % Arabica Bio
- 150 g Milchkuvertüre „Caramelia“
- 10 g Kaffeelikör

Kuvertüre fein hacken und den heißen Espresso darauf gießen, umrühren. Danach den Kaffeelikör unterrühren, die Ganache erkalten lassen.

## SCHULUNGSKALENDER

### ESPRESSO ITALIANO SPECIALIST

Ein Kurs für angehende und erfahrene Baristas aus zwei Modulen, einem Basiskurs und einem Aufbaukurs. Abgehalten in Zusammenarbeit mit dem *Istituto Nazionale Espresso Italiano*.

### LATTEART MIT ERIC WOLF

Das Seminar richtet sich an alle, die sich die Fertigkeit der Milchverzierung aneignen wollen.

Aktuelle Termine auf unserer Internetseite [www.s-caffe.com](http://www.s-caffe.com) – oder kontaktieren Sie uns gerne persönlich.

## SCHAUFENSTER/SHOP

**NEUE VERPACKUNG!** Für eine zusätzliche Qualitätssteigerung werden ab sofort die zwei Topmischungen für zu Hause unter Schutzatmosphäre und mit Aromaschutzventil ohne Vakuum verpackt. Darüber hinaus befinden sich auf der Rückseite der neuen Verpackungen viele zusätzliche Produktinformationen.

**ONLINESHOP**  
Besuchen Sie uns unter:  
[www.s-caffe.com/shop](http://www.s-caffe.com/shop)



## Filterkaffee Gold – 250 g gemahlen

Ein vollmundiger Charakter und ein runder ausgeglichener Geschmack mit einer leichten Mokka-Note machen diesen Kaffee zu etwas Besonderem. Höchster Genuss und gute Verträglichkeit durch eine leichte, feine Säure.



## Caffè Espresso Delizia – 250 g gemahlen

Die Sorgfalt, die bei der Veredelung dieses Espressos an den Tag gelegt wird, macht ihn zu etwas Besonderem. Weich im Geschmack, dennoch stark und kraftvoll. Eine gute Fülle von Aromastoffen und eine dezente Säure zeichnen seinen Charakter aus.



Redaktion: Schreyögg GmbH  
Fotos: Diana Schreyögg, Damian Pertoll  
Konzeption, Realisierung und Grafik: brandnamic.com  
Druck: Athesia Druck, Bozen

Facebook.com/schreyoegg

### Impressum:

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

### Inhaltlich verantwortlich:

Schreyögg GmbH – Peter Schreyögg  
Cutraunstraße 62 | Rabland  
I-39020 Partschins (BZ)

### HABEN SIE NOCH FRAGEN ODER ANREGUNGEN?



Wir freuen uns auf Ihr Feedback unter [coffeetimes@s-caffe.com](mailto:coffeetimes@s-caffe.com).  
Gerne greifen wir Themen auf, die Sie interessieren. Schreiben Sie uns!

Herzlichst  
Diana Schreyögg *Diana Schreyögg*

## NICHT VERPASSEN!

# Termine & Veranstaltungen

10.10.2015 | **Golf Trophy**  
Golfclub Passeier  
St. Leonhard in Passeier, Südtirol

09. – 11.10.2015 | **Kastelruther-Spatzen-Fest**  
Schreyögg unterstützt das große Kastelruther Spatzen-Fest  
Kastelruth, Südtirol

10.10. – 14.10.2015 | **ANUGA Köln**  
Die weltweit führende Ernährungsmesse für Handel und Gastronomie  
Köln Messe, Deutschland

19.10. – 22.10.2015 | **Hotel Bozen**  
Internationale Fachmesse für das Hotel- und Gastgewerbe  
Messe Bozen, Südtirol

23.10. – 27.10.2015 | **HOST Mailand**  
Internationale Messe der professionellen Gastlichkeit  
Neue Messe Mailand, Italien

25.10.2015 | **Finale Espresso Italiano Championship**  
Mailand (im Rahmen der Expo und Messe Host), Italien

07.11 – 11.11.2015 | **Alles für den Gast**  
Internationale Fachmesse für die Gastronomie und Hotellerie  
Messezentrum Salzburg, Österreich

21.11. – 25.11.2015 | **IGEHO Basel**  
Internationale Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie  
Messezentrum Basel, Schweiz

25.11. – 29.11.2015 | **Food & Life**  
Messe für Gourmets und Genießer  
Messegelände München-Riem, Deutschland