

COFFEETIMES

AUSGABE 9 – FRÜHLING/SOMMER 2016

KAFFEERÖSTEREI SCHREYÖGG. NEUIGKEITEN UND TRADITION. SEIT 1890.



... der Morgen
beginnt mit dem
Genuss einer
Tasse Filterkaffee.

AUS DER FIRMENGESCHICHTE

Ein willkommener Gast

Anlässlich des 125-jährigen Firmenjubiläums der Kaffeerösterei Schreyögg fand 2015 ein Fest der gesamten Belegschaft statt. Mit von der Partie war ein treuer Weggefährte der – beinahe – ersten Stunde.

Herr Josef Gufler bestimmte von 1959 bis 1992 als Vertriebsmann die Geschicke von Schreyögg mit und war unter anderem auch 1987 am Umzug von den Meraner Lauben in die Handwerkerzone beteiligt. Seine Erzählungen luden an diesem Abend zu einer Reise in die Vergangenheit ein. So berichtete er den interessierten Zuhörern davon, wie es in den 60er-Jahren mit viel Fleiß aufwärts ging – und gab kleine Anekdoten preis, etwa von



Unten rechts im Bild:
Josef Gufler mit Peter Schreyögg im Kindesalter 1965



Josef Gufler mit Peter Schreyögg



Josef Gufler mit Stefan Schreyögg

Schreyöggs wurde er für seine Treue und seinen Fleiß belohnt, und diese Anerkennung wurde – zusammen mit weiteren Worten des Danks – auch noch einmal ausgesprochen. Herr Gufler meinte, er freue sich sehr, an

diesem Abend nicht nur Teil der Geschichte der Kaffeerösterei Schreyögg zu sein, sondern auch an deren Gegenwart teilnehmen zu können.

diesem Abend nicht nur Teil der Geschichte der Kaffeerösterei Schreyögg zu sein, sondern auch an deren Gegenwart teilnehmen zu können.

EDITORIAL

Liebe Kunden und Kaffeegenießer,



das aromatische Frühstücksgetränk Kaffee ist fester Bestandteil des Frühstücksbereichs eines jeden Betriebs, der Gäste bewirbt – von der kleinsten Pension zum größten Hotel. Als Muntermacher am Morgen hat Kaffee eine positiv anregende Wirkung, ist Energiestoff und garantiert einen guten Start in den Tag. Natürlich ist es eine Frage des individuellen Geschmacks, welches Kaffeegetränk der Gast am Morgen bevorzugt: Ob Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Café Crème oder der traditionelle Filterkaffee, der aus diesem Bereich ohnehin nicht wegzudenken ist – die Auswahl ist groß.

Ein gelungenes Frühstücksbuffet muss also nicht nur eine möglichst große Vielfalt bieten, auch die unterschiedlichen Buffetgeräte tragen mit ihrer teilweise hochsensiblen Technik zur Perfektion jeder Tasse in den unterschied-

lichsten Längen bei. Hier ist technische Flexibilität von höchster Bedeutung, schließlich müssen Maschine und Kaffee eine einwandfreie Synergie bilden.

Diesem für die Kaffeerösterei Schreyögg sehr wichtigen Thema widmet sich die aktuelle Ausgabe der *Coffee Times* mit besonderer Aufmerksamkeit. Außerdem geht es um die Kaffeereise nach Costa Rica, mit deren Durchführung die Kaffeerösterei Schreyögg und die Leser der *Coffee Times* auch die Hilfsorganisation „Südtirol hilft“ unterstützten – und einiges mehr.

Wir wünschen Ihnen wie immer viel Freude beim Lesen.

Ihr Peter Schreyögg

INHALT

Aus der Firmengeschichte	S. 1	Espresso Italiano Championship	S. 4
Reise nach Costa Rica	S. 2	Schaufenster/Shop	S. 4
Praxistipps für Baristas	S. 3	Schulungskalender	S. 4
Rezept: Lendenstück vom Lamm mit Kaffee, Zwiebeln und Kapern	S. 3	Die kleine Kaffee-Fibel	S. 4
		Termine & Veranstaltungen	S. 4

Costa Rica – eine Reise für „Südtirol hilft“

Für Kunden, die schon immer beim Anbau und der Produktion von Kaffee einen Blick hinter die Kulissen werfen wollten, bot die „Südtirol hilft“-Aktion der Kaffeerösterei Schreyögg Gelegenheit dazu. Auf einer Reise nach Costa Rica im Januar 2016 konnten Interessierte in direkten Kontakt mit den Menschen hinter dem Kaffee treten und die wichtigsten Schritte der Kaffeeproduktion live miterleben. Vor Ort gaben die Partner von Schreyögg Auskunft rund um den Anbau von Kaffee; die Reisekosten wurden von der Kaffeerösterei Schreyögg getragen, die Reisenden selbst spendeten eine entsprechende Summe an die Südtiroler Hilfsorganisation.

garantiert dem Land ein gutes Exportgeschäft. Die Kaffees zeichnen sich durch eine gute Säure und ein würziges Aroma in Verbindung mit vollmundiger und edler Fülle aus, ohne dominant zu sein. Der Kaffeeanbau konzentriert sich derzeit ausschließlich auf die Sorte Arabica; darunter befinden sich Spitzensorten, die den Erwartungen auch des anspruchsvollsten Kaffeerösters genügen. Nach der Landung in San José, der Hauptstadt Costa Ricas, die mit Liberia als einzige Stadt Costa Ricas über einen internationalen Flughafen verfügt, und einer kleinen Pause führte das erste Besuchsziel die Reisegruppe durch einen naturbelassenen Urwald in den Nationalpark Manuel Antonio in Quepos. Costa Rica weist eine äußerst hohe biologische Vielfalt an Pflanzen und Tieren sowie Land-

det, die durch die Gelder der Fairtrade-Prämien unterstützt werden, es ist den Verantwortlichen auch ein wichtiges Anliegen, ihren Mitgliedern die Umstellung auf nachhaltige und biologische Anbaumethoden zu ermöglichen. Bislang konnten bereits 500 Hektar auf biologischen Anbau umgestellt werden. Beim Besuch der Kaffeebauern auf 1.750 m

die Mehrheit allerdings baut nach wie vor Kaffee an. Seit 1998 ist diese Kleinbauernkooperative Teil des Fairtrade-Systems. Sie verfügt über eine eigene Zuckermühle zur Verarbeitung des geernteten Zuckers, was wesentlich zur wirtschaftlichen Selbstständigkeit der Kleinbauern beiträgt. Die Abschlussfahrt führte die Reisenden schließlich in die vulkanischen Bergketten der Cordille-



ren. Dort gibt es eine Vielzahl noch aktiver, aber auch erloschener Vulkane. Zu den meistbesuchten gehört der Volcàn Poàs mit 2.704 Metern Höhe – leider blieb der Reisegruppe der Blick auf den Krater durch eine Nebelwand verwehrt.

Am 26. Januar landete die Reisegruppe wieder auf europäischem Boden – um viele Erfahrungen reicher und mit einer noch umfassenderen Vorstellung, was sich hinter der gerösteten Kaffeebohne der Kaffeerösterei Schreyögg eigentlich so alles verbirgt. ■

Die Kaffeereise nach Costa Rica sollte der kleinen Reisegruppe nicht nur das Land selbst nahebringen, sondern auch Einblicke in die Welt des Kaffees verschaffen. Costa Rica ist das zweitkleinste Land Zentralamerikas, das im Norden an Nicaragua und im Süden an Panama grenzt, und es gilt als eines der fortschrittlichsten Staaten Lateinamerikas. Seit den 50er-Jahren herrscht, im Gegensatz zur Situation in vielen anderen Ländern des Kontinents, eine stabile Demokratie. Klimaschutz, Naturschutz und Waldschutz werden als wichtiger Bestandteil der staatlichen Umweltpolitik angesehen und konsequent umgesetzt. Zudem setzt man stark auf Ökotourismus, von dem sowohl Einheimische wie auch umweltbewusste Touristen profitieren.

schaftsformen auf und gehört zu den 20 an Biodiversität reichsten Ländern der Erde. Es gibt, über das ganze Land verstreut, zahlreiche Naturparks von sehr unterschiedlichem Charakter. Die staatliche Umweltpolitik bildet die wichtigste Grundlage für die erstrebte Harmonie von Mensch und Natur. Entsprechend war der Besuch des Nationalparks Manuel Antonio in Quepos ein eindrucksvolles Erlebnis. Die Rückfahrt führte die Gruppe dann in die Hauptstadt San José mit ihrer typisch mittelamerikanischen Atmosphäre. Die Innenstadt ist geprägt von gemütlichen Cafés und Restaurants, deren Besuch den Tag entspannt ausklingen ließ. Am zweiten Reisetag dann stand der Besuch der Kaffeegenossenschaft COOCAFE auf dem Programm, die sich im Norden Costa Ricas befindet. Bei dieser Organisation handelt es sich um einen Zusammenschluss von Kaffeekooperativen, deren Ziel es ist, die Arbeits- und Lebensbedingungen der Kaffee anbauenden Kleinbauern zu verbessern. Bereits seit 1989 arbeiteten die Mitglieder mit Fairhandels-Organisationen in ganz Europa zusammen, seit 1995 ist die Kooperative Fairtrade-zertifiziert. COOCAFE hat nicht nur zwei Stiftungen gegrün-

nete man sich einen guten Eindruck darüber verschaffen, wie die roten Kirschen durch die Picking-Methode geerntet werden, durch die garantiert wird, dass nur die reifen Kirschen geerntet werden und die unreifen Früchte zum weiteren Ausreifen an den Pflanzen bleiben. Sie zählt zu den teuersten und edelsten Ernteverfahrenen. Nach dem „Picking“ werden die frisch geernteten Kaffeekirschen vor der Weiterverarbeitung ein weiteres Mal von Hand verlesen, um alle Kirschen auszusortieren, die noch nicht den idealen Reifegrad erlangt haben. Der eindeutige Vorteil dieser kostspieligen Methode ist, dass die homogene Ernte die höchste Qualität hervorbringt.



Aufgrund seiner Lage zwischen 8° und 11° nördlicher Breite befindet sich Costa Rica in den Tropen – bei günstigen klimatischen Bedingungen zwischen 15° und 28° C. Man trifft hier auf zwei verschiedene Klimatypen, bedingt durch die Talamanca-Gebirgskette. Dadurch differieren auch die Niederschläge sehr stark. Eine Reise nach Costa Rica bietet sich vornehmlich während der Trockenzeit an, in den Monaten von Dezember bis März und April. Der nährstoffreiche, gut luftdurchlässige Boden vulkanischen Ursprungs bietet die besten Bedingungen für gute Kaffeequalität. Kaffeeexperten sind sich einig, dass Kaffee aus Costa Rica zu den besten weltweit gehört. Eine konstante Qualität, gefördert durch sehr organisierte Betriebe,

Im Anschluss an den Besuch der Kaffeefelder wurde den Gästen eine Kaffeeaufbereitungsanlage vorgeführt, mit der alle Details der Weiterverarbeitung verdeutlicht wurden. In Costa Rica wird jedoch weit mehr als nur Kaffee angebaut; neben Bananen, Ananas, Papayas, Melonen und Macadamianüssen setzt man auch auf den Anbau von Zuckerrohr. Die 9.000 Mitglieder umfassende Kooperative COOPEAGRI beschäftigt allein 1.000 Bauern mit dem Anbau von Zuckerrohr,



ESPRESSO ITALIANO CERTIFICATO

Betriebe mit der Qualitätsauszeichnung „Espresso Italiano“

Seit 1998 schützt das Istituto Nazionale Espresso Italiano (INEI) die Qualität des italienischen Espresso durch eine sensorische Bescheinigung. Gegründet wurde das INEI 1998 mit dem Ziel, den originalen Espresso zu schützen. Heute zählt es 37 Mitgliedsgesellschaften und ist zu einem der wichtigsten Verbände auf dem Kaffeemarkt avanciert. Gastronomiebetriebe, die den Zertifizierungsvorschriften entsprechen, dürfen die Qualitätsauszeichnung „Espresso Italiano Certificato“ anführen. Dem Verbraucher wird so garantiert, dass er in INEI-geprüften Bars und Cafés stets einen einwandfreien Espresso erhält: Nicht nur der Barista hat die Ausbildung „Espresso Italiano Specialist“ durchlaufen, auch Kaffeemischung, Esspressomaschine und Mühle sind INEI-qualifiziert.



NEUZUGANG:
Bar „Platz Cafe“, Grieserplatz 4, 39100 Bozen

Frühstücksmaschinen und ihre Besonderheiten



Die generell steigenden Anforderungen von Gästen betreffen auch Kaffeemaschinen. Ein gelungenes Frühstück beinhaltet eine große Auswahl an verschiedensten Kaffeespezialitäten; und damit diese die gewünschte Qualität haben, müssen Kaffeemaschinen und die Menschen, die sie bedienen, so einiges können.

Ob frisch gebrühter Filterkaffee, Espresso, Cappuccino oder entkoffeinierter Kaffee: Für eine Kaffeerösterei ist es wichtig, die gesamte Produktpalette abzudecken. Besonderes Augenmerk wird dabei auf Röstung, Mischung und Mahlgrad des Kaffees gelegt. Trotz der Entwicklung immer neuer Kaffeespezialitäten liegt der

Filterkaffee weltweit nach wie vor im Trend.

Frisch gebrüht. Vor allem im Frühstücksbereich legen Gäste Wert darauf, dass ihnen der Filterkaffee frisch aufgebrüht, heiß und aromatisch serviert wird. Bei einer größeren Auswahl an Kaffeespezialitäten wählt der Kunde hingegen oftmals sein Lieblingsgetränk lieber selbst per Knopfdruck. Grundsätzlich ist es empfehlenswert, die persönlichen Erwartungen der Gäste zu erfüllen und ihnen sowohl Service als auch Selbstbedienung anzubieten.

Die Technik. Bei der Wahl der geeigneten Kaffeemaschine stehen die benötigte Leistung und das Getränkeangebot, technische Innovation und die einfache Bedienbarkeit der Maschine,

die Ausgabezeit und die konstante Qualität der Kaffeegetränke im Vordergrund. Die Produktpalette reicht von manuellen und halbautomatischen Kaffeemaschinen über Vollautomaten bis hin zu traditionellen Siebträgermaschinen. Dank Mengenprogrammierung, unterschiedlicher Brühtemperaturen und vollautomatisch aufschäumender Dampfdüsen ist die Zubereitung verschiedenster Kaffeegetränke heute einfacher denn je. Unabhängig von Selbstbedienung oder Service ist jedoch die tägliche Reinigung enorm wichtig.

Kaffeemaschinen für den Frühstücksbereich. Schnellfiltergeräte (Bilder 1-2). Die professionelle und schnelle Zubereitung von Filterkaffee ist mit Stromzugang überall möglich, mit oder ohne Wasseranschluss. Hoher Komfort, modernes Design und einfache Handhabung sind bei diesem Gerät die Hauptvorteile. Warmhalteplatten sorgen für eine konstant optimale Temperatur des Kaffees. Ideal, um öfter kleinere Mengen an Filterkaffee zuzubereiten.

Buffet-Kaffeemaschine (Bilder 3-5). Das ideale Gerät für Kaffeetheke, Bar- oder Buffetbereich. Vorteile: Flexibilität, einfache und individuelle Bedienung. Um die richtige Kaffeetemperatur über einen langen Zeitraum zu halten, bietet sich ein Gerät an, das eine Pumpkanne befüllt.

Kaffeefilter (Bild 6). Per Knopfdruck lassen sich schnell, einfach und vollautomatisch diverse Kaffeevarianten produzieren, der Gast trifft selbst die Wahl. Vorteile: hochwertige Technik und modernes Design.

Rundfilter (Flachfilter). Kommen generell in

Korbfilter, Rund- und Flachfilter

Bedeutung von Mahlgrad 1 und 4:
1 = für Papierkorbfilter bis 3 Liter
4 = für Papierflach- und Mikrofilter

Im Sortiment!
Filterkaffee im Portionsbeutel – speziell für die Gastronomie
70 g für 12 Tassen = 1,7 Liter
80 g für 16 Tassen = 2,2 Liter

Gastronomie und Hotellerie zum Einsatz. Ideal, um schnell und einfach große Mengen hochwertigen Kaffees von konstanter Qualität zu brühen, in komfortablen und transportablen Behältern. So kann jederzeit und überall frischer Kaffee serviert werden. ■

ERFAHRUNGSWERTE

Peter Schreyögg

Frage: Trinkt man Filterkaffee nur am Morgen?
Er ist sicher ideal als Frühstückskaffee, eignet sich aber durchaus auch als Getränk für zwischendurch. Die traditionelle Langzeitröstung, die in der Kaffeerösterei Schreyögg auch für den Filterkaffee angewandt wird, sorgt gerade bei der langen Tasse für Ausgeglichenheit, hohe Verträglichkeit und Bekömmlichkeit.

Stefan Schreyögg

Frage: Wie wichtig ist der Frühstücksbereich?
Auf diesen Bereich wird in der Kaffeerösterei Schreyögg besonders viel Wert gelegt, denn Warmgetränke, also auch Kaffee, versorgen den Körper mit Flüssigkeit und wirken sich positiv auf die Gesundheit aus. Wir halten eine in diesem Bereich ausgewogene Auswahl an Frühstückskaffees bereit, die jeder Maschine und ihrer sensiblen Technik, aber auch jedem Geschmack entgegenkommen.

Filterkaffee ist ein Aufgussgetränk bzw. eine Zubereitungsform von Kaffee.

Das Kaffeepulver wird mit Wasser (knapp unter dem Siedepunkt) überbrüht und mit einem speziellen Filter gefiltert. Grundsätzlich wird Filterkaffee nur einmal aufgegossen. Der Mahlgrad bzw. die Korngröße für Filterkaffee hängt von der Art des Filters ab. Die Temperatur des Brühwassers sollte zwischen 92° C und 96° C liegen. Der Brühvorgang dauert idealerweise 4 bis 6 Minuten. Die Qualität von Filterkaffee nimmt mit der Warmhaltezeit ab, da sich der Säuregrad deutlich erhöht und Aromastoffe verlorengehen. Eine Tasse Filterkaffee, Füllmenge 150 ml, beinhaltet ca. 80 mg Koffein, auch abhängig von der verwendeten Kaffeesorte.

ARTURO SPICOCCHIS KAFFEEREZEPT

Lendenstück vom Lamm mit Kaffee, Zwiebeln und Kapern

In Hafning, unweit von Meran, mitten im Wald und umgeben von Wiesen und Bergen, eröffnete Anfang Dezember 2015 das Private Retreat Hotel San Luis. Ein einmaliger, zeitlos schöner Ort im Stil eines luxuriösen Bergdorfs, der Ursprünglichkeit und Geborgenheit bietet, und an dem man sich auf das Wesentliche konzentriert – seine Gäste zur Ruhe kommen zu lassen. Für die Familie Meister, die auf eine langjährige Hoteltradition in Meran zurückblickt und mit diesem außergewöhnlichen Projekt eine

langjährige Vision umgesetzt hat, war es selbstverständlich, einen Sternekoch für ihren besonderen Rückzugsort zu gewinnen. Hier sollen Produkte auch aus eigenem Anbau in ihrer Natürlichkeit verarbeitet und auf das Essenzielle gebracht werden. Das Ergebnis: bäuerliche Küche mit mediterranen Aromen, ein Garant für unwiderstehliche Kompositionen. ■

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g ausgelöste Lammrippchen
- 1 rote und 2 weiße Zwiebeln
- 1 Selleriestange
- 2 Karotten
- 2 Gläser roter und 2 Gläser weißer Portwein
- 10 Kaffeebohnen
- 50 g entsalztes und frittiertes Kapern
- 100 g Zwiebelchen aus Borreto
- 100 g Rotweinessig
- 100 g Wasser
- 100 g Zucker für süßsaure Zwiebeln
- 30 g Zucker für Weinzwiebelchen
- Rosmarin, Knoblauch, Salz

Lammsoße

- Die Lende von den Rippen lösen
- Aus Karotten, Sellerie und einer weißen Zwiebel einen Fond herstellen; dazu in Samenöl anbraten und die zuvor im Backofen gekochten Knochen dazugeben
- Mit Portwein begießen und verdampfen lassen; mit Wasser eben bedecken und eine Stunde lang köcheln lassen; anschließend durch einen Filter gießen
- Reduzieren und bei Bedarf salzen, dann mit Maizena binden
- Sobald die Soße abgekühlt ist, die Kaffeebohnen dazugeben, aufkochen und ziehen lassen

Süß-saure Zwiebel

- Rote Zwiebel achteln
- Wasser, Essig und 100 g Zucker mischen und zum Kochen bringen
- Vom Herd nehmen, Zwiebel dazugeben, abkühlen lassen

Weißes Zwiebelpüree

- Zwiebel in dünne Ringe schneiden, bei niedriger Hitze in wenig Butter dünsten
- Wasser hinzufügen und weich kochen, anschließend pürieren

Weinzwiebelchen

- Die Zwiebelchen in etwas Öl anbraten
- 30 g Zucker und Salz hinzugeben, karamellisieren, anschließend mit weißem Portwein übergießen
- Wasser hinzufügen und aufkochen. Mit etwas Butter zum Glänzen bringen

Lamm

- In einer Pfanne Samenöl mit Rosmarin und Knoblauch erwärmen, diese anschließend entfernen und die Temperatur erhöhen
- Das Fleisch salzen und von allen Seiten gut anbraten
- Danach im Backofen bei 170° für ca. 10 Minuten oder länger zu Ende kochen lassen

Alles – der eigenen Kreativität folgend – auf einem Teller anrichten.

Familie Meister:

In unserem Meisters Hotel Irma, einer Ferienoase mitten in Meran, vertrauen wir seit vielen Jahren auf die Kaffeequalität und den Service der Kaffeerösterei Schreyögg. So war es nur folgerichtig, auch im neuen San Luis Private Retreat Hotel & Lodges, das anspruchsvollste Gäste verwöhnt, weiterhin auf diese gute Zusammenarbeit zu bauen.



Arturo Spicocchi

San Luis Private Retreat Hotel & Lodges
39010 Hafning bei Meran
Telefon 0039 0473 279570
www.sanluis-hotel.com

Espresso Italiano Championship

Wieder einmal war es so weit: Das Finale 2015 der Espresso-Meisterschaft des Istituto Nazionale Espresso Italiano (INEI) fand am 25. Oktober in Mailand statt, im Rahmen der Expo und der Messe Host.

Mit dabei war auch Jens Herrbruck, der Gewinner des Vorentscheids in Kastelbell/Südtirol, der als Vertreter der Kaffeerösterei Schreyögg angetreten war. Insgesamt traten neunzehn Spitzen-Baristas aus aller Welt an, die sich bereits im Vorfeld bei 14 Organisationen, darunter auch mehrere Kaffeeröstereien, qualifizieren konnten. Ihr Können zeigten die Baristas, wie schon im Vorjahr, bei der Zubereitung von jeweils vier Espressi und

vier Cappuccini, die in geschmacklichem Profil und optischer Erscheinung dem Urteil von Punktrichtern und ausgebildeten Kaffeeverkostern unterlagen – das Ganze innerhalb von 11 Minuten. Die Bewertungen der Jury erfolgten wie immer nach strengen Vorgaben des INEI.

Zum Sieger des Jahres 2015 wurde der Grieche Giannis Magkanas gekürt, dem die Verantwortlichen der Kaffeerösterei Schreyögg ihre herzlichen Glückwünsche aussprechen. Jens Herrbruck schaffte es beim großen Finale unter die besten drei – mit der hervorragenden Espressomischung „Caffè Espresso Aurum“. Eine großartige Leistung. ■



Espresso Championship 2016

Natürlich findet auch 2016 ein Vorentscheid für den Espresso Italiano Championship statt, bei dem Baristas aus aller Welt ihr Können zur Schau stellen werden. In Südtirol wird er erneut von der Kaffeerösterei Schreyögg organisiert und am 6. Juni 2016 im heimischen Schulungszentrum ausgerollt. Die Baristas bereiten vier Espressi und vier Cappuccini zu, deren Geschmack und Optik zwei Punktrichter und vier ausgebildete Kaffeeverkoster beurteilen – wie immer nach den Vorgaben des INEI. Bewertet werden zudem der sichere Umgang mit Kaffeemühle und Kaffeemaschine. Der Gewinner nimmt im Herbst 2016 als Vertreter der Kaffeerösterei Schreyögg am Finale teil, das voraussichtlich auf der Fachmesse TriestEspresso stattfindet. Möchten Sie mitmachen? Kontaktieren Sie uns unter info@s-caffe.com oder telefonisch unter +39 0473 967700. Die Anzahl der Teilnehmer ist auf 15 beschränkt.

SCHAUFENSTER/SHOP

NEU IM SORTIMENT! Die zweite Fairtrade-Kaffeemischung der Kaffeerösterei Schreyögg, auf den Herbstmessen präsentiert und vorgestellt – Caffè Crema Poeta. Aus zertifiziertem nachhaltigem Anbau.

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



Caffè Crema Poeta

Ein ausgewogener, milder Espresso, der zu 100% fair gehandelt und ausschließlich von Fairtrade-Produzenten angebaut wird. Eine erlesene Auswahl aus 90% Arabica-Bohnen aus den besten Lagen Zentralamerikas verleiht ihm eine erkennbar feine und zarte Säure bei unverwechselbarem Aroma. Ausdrucksstark im Geschmack mit einer besonders feinen, samtigen Crema.

Unsere Empfehlung für: Espresso, Cappuccino, Caffè Latte und Latte Macchiato. Empfohlen für Siebträgermaschinen und Kaffeevollautomaten.

SCHULUNGSKALENDER

EXKLUSIVE LATTEART-SEMINARE

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

ESPRESSO ITALIANO SPECIALIST

Ein Kurs für angehende und erfahrene Baristas aus zwei Modulen, einem Basiskurs und einem Aufbaukurs. Abgehalten in Zusammenarbeit mit dem INEI.

Aktuelle Termine auf unserer Internetseite www.s-caffe.com/schulungen – oder kontaktieren Sie uns gerne persönlich.



Redaktion: Schreyögg GmbH
Fotos: Diana Schreyögg
Verantwortlich für Konzeption & Realisierung:
brandnamic.com
Druck: Hauger, Meran

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 gemäß § 6 MDStV:
Schreyögg GmbH

Gesetzlicher Vertreter: Peter Schreyögg
Geschäftsführer: Peter Schreyögg

LESERBRIEFE

Liebe Leser der *Coffee Times*, schicken Sie uns doch alle Fragen, die Sie zum Thema Kaffee haben, an coffeetimes@s-caffe.com. Wir beantworten sie gerne und nehmen sie in unsere neue Rubrik „Leserbriefe“ auf.



Besuchen Sie uns auch auf unserer Webseite www.s-caffe.com

Ihre
Diana Schreyögg *Diana Schreyögg*

DIE KLEINE KAFFEE-FIBEL (TEIL 4)

Italienische Klassiker

Es gibt noch weitere Varianten des kleinen Schwarzen! Die Auswahl der italienischen Kaffeegetränke lässt sich fast beliebig fortsetzen. Zu den absoluten Klassikern gesellen sich besonders in den Sommermonaten kühle und erfrischende Caffè-Drinks, die sich größter Beliebtheit erfreuen.



1

CAFFÈ SHAKERATO:

Kaltgetränk aus Eiswürfeln und einem doppelten Espresso, im Cocktailmixer zerkleinert und aufgeschäumt, evtl. mit Amaretto oder Grappa verfeinert.



2

CAFFÈ CORRETTO:

Espresso mit hochprozentigem Alkohol, meist mit einem Schuss Grappa, serviert.



3

BICERIN:

Traditionsreiches Heißgetränk – 1/3 Espresso, 1/3 Trinkschokolade, 1/3 flüssige Sahne, evtl. ein wenig Zucker. Bicerin ist ein traditionsreiches, alkoholfreies Turiner Heißgetränk. Das Wort Bicerin ist piemontesisch und bedeutet Gläschen.

NICHT VERPASSEN!

Termine & Veranstaltungen

09.04. – 12.04.2016
Tipworld Bruneck
Messe für Gastronomie, Hotellerie, Bauen und Wohnen
Am Rathausplatz in Bruneck/Südtirol

18.04.2016
Corpus Culinario – GenussGipfel 2016
Neues, Erlesenes, Ausgefallenes; das Feinste, was die Delikatessenbranche zu bieten hat.
Wandelhalle in Bad Kissingen/Deutschland
(Kostenlose Eintrittskarten gerne per Mail unter info@s-caffe.com anfordern!)

06.06.2016
Vorentscheid Espresso Italiano Championship
Auch dieses Jahr organisiert die Kaffeerösterei Schreyögg einen Vorentscheid des Espresso Italiano Championship.
Schulungszentrum der Kaffeerösterei Schreyögg, Rabland bei Partschins/Südtirol

AKTUELLE AUSZEICHNUNGEN UND ZERTIFIZIERUNGEN

