

COFFEETIMES

AUSGABE 11 – FRÜHLING/SOMMER 2017

KAFFEE RÖSTEREI SCHREYÖGG. NEUIGKEITEN UND TRADITION. SEIT 1890.



Mahlgrad und Anpressdruck beeinflussen sich gegenseitig

DIE PRODUKTIONSSTÄTTE

Tradition & Erfahrung seit Generationen

Bereits 1890 wurde der Grundstein für die heutige Kaffeerösterei Schreyögg gelegt, deren moderne Produktionsstätte sich seit 2002 in der Vinschgauer Gemeinde Partschins befindet. Von dort beliefert die traditionsreiche Kaffeerösterei weltweit ihre Vertriebspartner und Kunden mit einem vielseitigen und hochwertigen Kaffeesortiment.

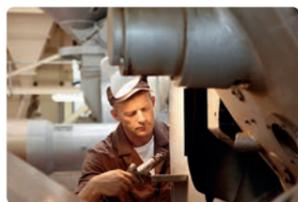


abzustimmen und den daraus entstehenden Geschmack bewerten und beeinflussen zu können, um ein hervorragendes Endprodukt zu erhalten.

Im traditionellen Langzeitröstverfahren werden die Kaffeebohnen sortenrein geröstet, anschließend aufwendig gemischt und sorgsam sortiert. Ein umfangreicher Erfahrungsschatz und fundierte Kenntnisse in all diesen Bereichen sind die Basis und die Stärke des Unternehmens Schreyögg.

Die Herstellung von Kaffee gilt zu Recht als ein ganz besonderes Handwerk. Nur durch jahrelange Erfahrung erwirbt man das notwendige Wissen, um die Vielfalt und das Potential von Kaffee zu verstehen. Dieses einzigartige Naturprodukt unterliegt dem Einfluss zahlreicher Faktoren. Umso wichtiger ist es, es in seinem Rohzustand beurteilen zu können, die Röstung auf die Gegebenheiten

International hat die Kaffeerösterei durch diesen reichen Erfahrungsschatz den Ruf erworben, besonders feine Kaffeespezialitäten hervorzubringen; nicht umsonst nimmt der Anspruch, ausschließlich hochwertige Kaffees zu produzieren, einen zentralen Rang in der Unternehmensphilosophie ein. ■



Wissen und Erfahrung als Grundlage für Fortschritt

EDITORIAL

Liebe Kunden und Kaffeefreunde,



ob Rohmaterial, Zubereitungsart, Ausstattung ... beim Thema Kaffee hängen all diese und weitere Faktoren untrennbar miteinander zusammen. Gerade deshalb kommt es bei der Zubereitung dieses beliebten Heißgetränks auf die wenigen, aber gekonnten Griffe an. Sie zu vernachlässigen, würde bedeuten, auf das bestmögliche Ergebnis in der Tasse zu verzichten – und wer will das schon?

Einer dieser kleinen Handgriffe ist der sogenannte Anpressdruck, auch Tampen genannt, und genau mit diesem beschäftigt sich diese Ausgabe der *Coffee Times* etwas eingehender. Zudem blicken wir erneut auf die Themen fairer Handel, Nachhaltigkeit, ökologischer Anbau

und die Förderung von Kleinbauern durch lokale Kooperativen, die in der Produktion der Kaffeerösterei Schreyögg einen immer größeren Raum einnehmen; so gibt es nun zwei weitere der beliebtesten Produkte für zu Hause auch in Bio-Qualität und aus zertifiziertem nachhaltigem Anbau.

Sicher ist es ebenfalls in Ihrem Sinn, dass sich die Kaffeerösterei Schreyögg auch in diesem Bereich immer weiterentwickelt.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Frühling und Sommer – und allem voran, wie immer, einen wohlthuenden Kaffeegenuss.

Ihr Peter Schreyögg



PRODUKT- UND BETRIEBSZERTIFIZIERUNGEN



INEI – Istituto Nazionale Espresso Italiano



EU-Biosiegel



Fairtrade



IFS – Food

Informationen unter: www.s-caffe.com/qualitaet

Trendprodukt Pods – der kleine, feine Kaffeekonsum

KaffeePods sind dank der praktischen Handhabung nicht nur bei Privatkunden äußerst gefragt, auch in Hotel und Gastronomie erfreuen sie sich stetiger Beliebtheit. Die Pods der Kaffeerösterei Schreyögg werden in einer genormten Form mit einem Durchmesser von 44 mm gepresst und einzeln in Schutzatmosphäre verpackt. Frisches Kaffeearoma entfaltet sich bei jedem Pod – bei konstant hoher Qualität des Kaffees. Die Sorten reichen von kräftig bis mild und garantieren frischen Kaffeegenuss für jeden Geschmack.



HISTORISCHES

Die 70er-Jahre

Auch in den 70er-Jahren entwickelte sich der Tourismus in Südtirol weiterhin mit rasanter Geschwindigkeit. Die einzigartige Lage inmitten der Berge, das mediterrane Klima und der mittelalterliche Stadtkern machten besonders Meran zu einem beliebten Urlaubsort. Wie in den ringsum liegenden Dörfern wurde auch in der Passerstadt Meran die Bettenkapazität erhöht.

All diese neuen Hotels und Unterkünfte benötigten eine Vielzahl von Produkten, nicht zuletzt Kaffee. Da in der Kaffeerösterei Schreyögg in den 70er-Jahren der Umstieg von dem ursprünglichen Feinkostsortiment auf die ausschließliche Produktion hochwertiger Kaffeespezialitäten stattgefunden hatte, wurde das Angebot – vom Espresso bis zum Filterkaffee – kontinuierlich ausgebaut. Josef Paul Schreyögg und sein Team von Vertretern waren landauf, landab unterwegs, um den produzierten Kaffee zu vertreiben. Gerade im Segment Frühstück



waren die feinen Filterkaffees der Kaffeerösterei Schreyögg äußerst gefragt, und es galt, der stetig ansteigenden Nachfrage der Hotel- und Gastronomiebetriebe gerecht zu werden. Im Zuge zahlreicher Neuerungen wurden die Verpackungsmaterialien den neuen Bedürfnissen angepasst: Um die Haltbarkeit der Kaffees zu verlängern, ersetzte man zum Beispiel die bis dato verwendeten Papierbeutel durch Verkaufsverpackungen in verschiedenen Größen. Zudem gewann die Werbung in all ihren Formen mehr und mehr an Bedeutung. ■



EINBLICKE IN DIE WELT DES KAFFEES

Die Vielfalt der Kaffeezubereitung: die Pressstempelkanne



Im zweiten Teil dieses der Kaffeezubereitungsartikels gewidmeten Artikels geht es um die beliebte Pressstempelkanne, die auch als French Press oder Cafetière bekannt ist. Mittlerweile zum echten Klassiker avanciert, ist sie einfach und schnell zu handhaben und zudem in verschiedenen Größen erhältlich.

Das Ergebnis ist nicht allein Geschmackssache, denn der gewählte Kaffee sollte immer mit der Zubereitungsform harmonieren.

Zubereitung ohne Druck bedeutet, dass der Brühvorgang ohne künstlich erzeugten Wasserdruck erfolgt. Dazu zählen das Brühen in der Tasse, der türkische Mokka, die Filtermethoden wie Handfilter, Keramikfilter, Papierfilter mit oder ohne Maschine, das Filtern in die Thermoskanne, die Herstellung mit der neapolitanischen Kaffeekanne oder Wendekanne sowie verschiedene Sonderformen des Filterns.

Bei einer **Zubereitung mit Druck** wird das heiße Wasser mit zusätzlichem Druck durch das Kaffeemehl gepresst. Zu diesem Herstellungsverfahren gehören die Verwendung von Dampfdruckkannen wie dem Perkolator, der Glaskolbenkaffeemaschine, der Espresso- oder Mokkakanne, von Sonderformen der Mokkakanne, Pressstempelkannen, Siebträgermaschinen, Halbautomaten, Handhebelmaschinen, Vollautomaten mit Kolbentechnik, Pod- oder Kapselmaschinen, Vendinggeräten sowie anderen Sonderformen.

Die Pressstempelkanne

Die überaus populäre Pressstempelkanne überzeugt durch zahlreiche Vorteile:

- Auch kleinere Mengen lassen sich problemlos zubereiten.
- Geschmacklich zeichnet sich der mit dieser Methode zubereitete Kaffee durch einen vollen Körper, eine hohe Intensität und ein intensives Aroma aus.

- Das Aroma kann durch die Veränderung der Parameter Ziehzeit, Mahlgrad, Temperatur und Kaffeemenge dem persönlichen Geschmack angepasst werden.

Für den bestmöglichen Geschmack empfiehlt sich die Befolgung einiger Richtlinien:

1-2 | Das Vorwärmen der French-Press-Kanne mit heißem Wasser (90-94 Grad) dämmt den Wärmeverlust. Das zur Erwärmung der Canne eingegossene Wasser wird anschließend abgegossen.

Das gemahlene Kaffeemehl soll in der gewünschten Menge in die Canne gegeben und mit 50 bis 100 ml Wasser angegossen und langsam verrührt werden; erst nach kurzem Quellen wird das restliche Wasser hinzugegeben und erneut mit dem Kaffee verrührt. Für Pressstempelkannen empfiehlt sich eine mittelgrobe bis grobe Mahlgrad. Da sie über keinen Filter verfügen, braucht das Wasser mehr Zeit, das Kaffeemehl zu durchdringen.

3 | Der Deckel wird auf die Canne gesetzt, der Stempel leicht angedrückt, damit das Kaffeemehl unter Wasser gehalten wird; anschließend lässt man den Kaffee kurz ruhen, damit sich die Kaffeekörner setzen.

4 | Nach ca. 3 bis 5 Minuten, je nach gewünschter Stärke, wird der Metallstab oder Stempel langsam in Richtung Kannenboden gedrückt; dadurch trennt man den Satz vom fertigen Kaffee.

5 | Der Kaffee kann direkt aus der Cafetière serviert werden.

Das Sieb muss im Anschluss gründlich gereinigt werden. ■

ERFAHRUNGSWERTE

Fragen an Stefan Schreyögg

Welche Mahlgrad empfehlen Sie für Pressstempelkannen?

Wir empfehlen eine mittelgrobe bis grobe Mahlgrad. Je länger das Kaffeemehl mit heißem Wasser in Kontakt ist, desto gröber sollte der Mahlgrad sein. Von einer Espressomahlgrad raten wir ab, da diese zu fein ist und den Kaffee im wahrsten Sinne des Wortes trübt.

Wieviel Kaffeemehl sollte man verwenden?

Als Faustregel kann man 60 g Kaffeemehl (8 bis 9 gehäufte Esslöffel) auf einen Liter Wasser verwenden; man sollte ruhig probieren, wie stark man seinen Kaffee trinken möchte. Das ist Geschmackssache, und einer der Vorteile der Pressstempelkanne ist ja jener, dass sich mit ihr leicht experimentieren lässt.

Wie lange kann man den frisch aufgebrühten Kaffee stehen lassen?

Der Kaffee erkaltet schnell, also sollte er nicht allzu lange stehen; außerdem sollte er in einem Zug eingeschenkt werden, damit er nicht bitter wird.

Welche Kaffeemischung aus Ihrem Sortiment eignet sich am besten zur Herstellung von Kaffee mit der Pressstempelkanne?

Besonders eignen sich die Sorten Filterkaffee Bio Natura und Filterkaffee Extra. Sie können aber auch die Bohnenware Caffè Crema Poeta, Caffè Crematic und Café Crème Schümli verwenden und die Bohnen selbst mittelgrob bis grob mahlen.

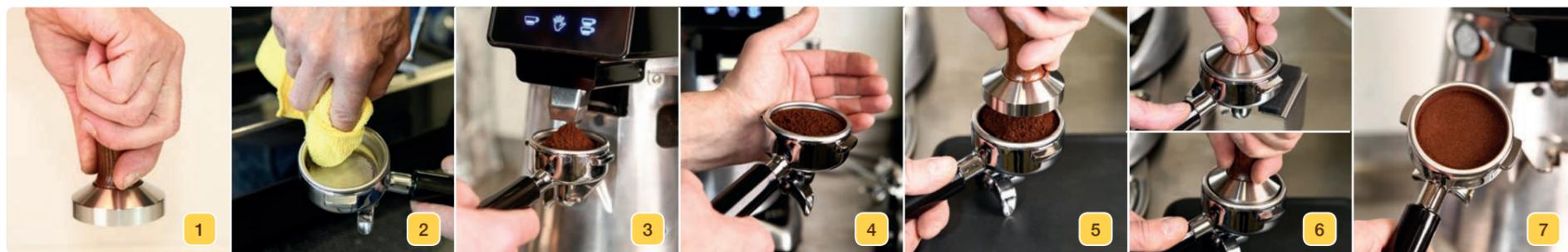
Gibt es Pflegetipps?

Die French Press muss regelmäßig gereinigt werden, da sich ölige Kaffeepulverrückstände festsetzen, die das Sieb verstopfen und den Geschmack des Kaffees beeinträchtigen.



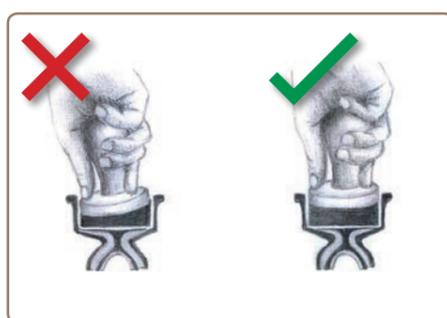
Wie im ersten Abschnitt beschrieben, sind die Methoden der Kaffeezubereitung schier unendlich – sie reichen von traditionell bis trendig, von einfach bis aufwendig, es gibt manuelle und maschinelle, aber auch länderspezifische Varianten der Herstellung. Das Grundprinzip aller Zubereitungsformen ist jedoch gleich: Gemahlene Bohnen werden mit heißem Wasser übergossen, um aus dem Kaffeepulver ein aromatisches Getränk zu machen. Dabei unterscheidet man grundsätzlich zwischen zwei Hauptarten der Kaffeezubereitung: jener ohne und jener mit Druck. Das Er-

Tampern – der Anpressdruck



Das Zubehör kann über den Onlineshop, vor Ort oder über den Außendienst der Kaffeerösterei Schreyögg erworben werden

Als Tampern oder Tampen bezeichnet man den oft unterschätzten Handgriff, der erfolgt, bevor der Siebträger in die Brühgruppe eingedreht wird – nämlich die Verteilung und der Anpressdruck des Kaffeemehls im Siebträger. Erst ein wirklich geübter und geschulter Barista beherrscht ihn in Perfektion, denn ausschlaggebend ist der flüssige Ablauf der Bewegung, mit der das gleichmäßige Andrücken und somit Verdichten des Kaffeemehls im Siebträger erfolgt; nur so fließt das Wasser gleichmäßig durch den Siebträger und sorgt dadurch für eine optimale Extraktion, mit der alle gewünschten Geschmacksstoffe freigesetzt werden.



Am liebsten zählen sicher die Handtampere aus Metall oder auch dynamometrische Tamper-Stationen. Bei Handtampern ist wichtig, dass man sie gut mit der Hand umschließen und dadurch den benötigten Druck erzeugen kann. Der Durchmesser des Tampers sollte immer an den jeweiligen Filter des Siebträgers angepasst sein. Ausschlaggebend für ein gutes Resultat ist das Material, der Tamper sollte aus Metall bestehen; das Design ist lediglich Geschmackssache. Tampern ist speziell dann wichtig, wenn die Mahlung nicht optimal eingestellt ist; in diesem Fall kann der erfahrene Barista durch geschicktes Tampern leichte Korrekturen vornehmen.

Bei diesen wenigen Griffen, die jedoch gekonnt sein müssen, kommt es besonders auf folgende Aspekte an:

1 | Der Pressstempel (Tamper) sollte aus Metall

und nicht zu leicht sein sowie gut in der Hand liegen. Zudem sollte der Tamper immer der Größe des Siebs entsprechen, er sollte kaum Spiel bzw. Abstand am Rand haben.

2 | Mit einem Mikrofaserstuch sollte der Siebträger regelmäßig und vor dem Befüllen gründlich gesäubert werden.

3 | Der Siebträger wird mit 7 g Kaffeemehl pro Tasse lose befüllt.

4 | Bei Bedarf klopft man mit dem befüllten Siebträger ein paar Mal leicht gegen die Handfläche, damit sich das Kaffeemehl gleichmäßig verteilt.

5 | Der Siebträger sollte auf einer Tampermatte platziert werden, damit die Ausläufe nicht beschädigt werden. Eine Alternative ist die Tamper-Station (siehe Bild 5).

6 | Der Kaffee wird senkrecht von oben mit einem Druck von ca. 15 kg möglichst gleichmäßig und exakt angedrückt – erst leicht und dann mit Nachdruck; die korrekte Hand- und Armstellung ist dabei wichtig. Um ein Gefühl für den auszuübenden Druck zu bekommen, empfiehlt sich die Übung mit einer Personenwaage. Je fester der Anpressdruck, desto länger dauert die Extraktion. Die optimale Extraktionszeit liegt bei 25 Sekunden für 25 ml. Am Ende des Anpressens wird der Tamper im Sieb gedreht; dies gibt dem Kaffeemehl ein glattes Finish, das sogenannte Polieren.

7 | Das Wasser sucht den Weg des geringsten Widerstands, folglich erfolgt bei nicht gleichmäßig

angedrücktem Kaffeepulver keine optimale Extraktion: Deshalb ist es wichtig, das Kaffeemehl zu einem gleichmäßigen Kuchen zu formen, durch den das Wasser auf der ganzen Fläche gleichmäßig fließt.

Parameter für einen perfekten Espresso sind:

- notwendige Kaffeemenge: 7 g
- Auslauftemperatur des Kaffees: ca. 90° C
- Wasserdruck: 9 bar
- Anpressdruck: ca. 15 kg
- Brühzeit: 25 Sek.
- Menge in der Tasse: 25 ml
- Temperatur der Tasse: ca. 60° C

Die Kaffeepulverreste werden mit einem trockenen Tuch, Schwamm oder Pinsel vom Rand des Siebträgers entfernt. Wenn man diesen Schritt unterlässt, setzt sich das Kaffeepulver an den Dichtungen des Brühkopfs fest und beschädigt diese langfristig.

Unter Extraktion versteht man die qualitative und quantitative Auslösung von Aromen und Begleitstoffen aus dem Kaffeemehl. Dieser Vorgang findet sehr schnell statt. Die optimale Extraktion wird vor allem durch Mahlgrad, Wassertemperatur, Druckaufbau und Kontaktzeit zwischen Wasser und Kaffeemehl beeinflusst.

Technische Grundvoraussetzungen für ein einwandfreies Tampern sind der richtige Mahlgrad und die korrekt bemessene Menge an Kaffeemehl, also 7 g Kaffeemehl im Einzelsieb und 14 g im Doppelsieb für die Zubereitung von Espresso. Die Dosierung der Menge und das Einfüllen des Kaffeemehls in den Siebträger können aus einer automatischen Frischmahlmühle oder aus dem Dosierbehälter einer Espressomühle erfolgen, bei der die Dosierung eingestellt ist.

Es gibt verschiedene Tamper-Typen: Zu den gän-

NACHGEFRAGT

Interview mit Kaffee-Experte Peter Schreyögg



Zum Thema Kaffee lässt sich viel sagen; das reicht von Grundlegendem über das Produkt selbst bis zur Frage nach Umgang und Zubereitung. Peter Schreyögg beschäftigt sich seit seiner Jugend mit diesem Naturprodukt, das von so vielen Faktoren beeinflusst wird, und er ist zutiefst vertraut mit dessen besonderen Eigenschaften, etwa den Reaktionen beim Rösten, dem Zusammenspiel von Kaffee und Technik und vielem mehr. In der *Coffee Times* greift er deshalb künftig Fragen auf, die für den Konsumenten gleichsam nützlich wie interessant sein können.

Welche Bohne ist denn nun die bessere, Arabica oder Robusta?

Generell gelten die Arabicas als hochwertiger, allerdings gibt es schlechte Arabicas wie auch sehr überzeugende und hochwertige Robustas. Es ist also nicht korrekt zu behaupten, dass 100% Arabica den bestmöglichen Kaffee ausmachen würde.

Was bedeutet sortenreine Langzeitröstung?

Eine sortenreine Langzeitröstung ist aufwendiger und teurer, da jede Sorte einer Mischung nach ihren spezifischen Bedürfnissen und Gegebenheiten schonend geröstet wird und die einzelnen Sorten erst anschließend als Blend zusammengeführt werden. Dadurch gewinnt man das Höchstmaß an

Röstaromen aus der jeweiligen Bohne, was sich in der fertigen Mischung als angenehmes Aroma und harmonischer, ausgeglichener Geschmack äußert.



Es ist also nicht korrekt zu behaupten, dass 100% Arabica den bestmöglichen Kaffee ausmachen würde.

Stellen Sie uns doch gerne Fragen zum Thema Kaffee unter coffeetimes@s-caffe.com. Wir beantworten sie gerne!

MARKUS GÖLLERS KAFFEEREZEPT

Kaffee-Granita

Das Hotel „Das Alte Rathaus“ im historischen Ortskern der kleinen Marktgemeinde Neumarkt entstand aus dem Wunsch heraus, dem historischen Gebäude neues Leben einzuhauchen. Der vor neuen Ideen sprudelnde Markus Göller war am Gesamtkonzept entscheidend beteiligt und führt heute mit großem Engagement sowohl das Drei-Sterne-Hotel mit seinen dreizehn elegant eingerichteten Zimmern als auch das dazugehörige „Ristorante Piazzetta“. Hier genießen Feinschmecker eine feine Auswahl delikater Gerichte der italienischen und mediterran-alpinen Küche. Markus Göller und sein Team begeistern ihre Gäste außerdem mit ganz speziellen Kaffeekreationen.



Für 10 Personen
Für die Granita:
700 ml Espresso aus Arabicabohnen

Den Kaffee in einen Plastikbehälter gießen und gefrieren lassen. Am folgenden Tag den gefrorenen Kaffee mit einer Reibe feinreiben.

Für das Eis:
800 ml Milch
200 ml Espresso aus Arabicabohnen
300 g Zucker
200 g Eigelb

Die Milch und den Kaffee aufkochen, in der Zwischenzeit mit einem Schneebesen das Eigelb mit dem Zucker verquirlen. Die beiden Massen vermengen und einige Minuten lang auf eine Temperatur von 80 Grad bringen. Die Mischung abkühlen lassen, in die Eismaschine geben.

Außerdem:
Ahornsirup

Serviergläser zu ¾ mit der Granita befüllen, eine Kugel Kaffeewis dazugeben, das Ganze mit Ahornsirup übergießen und servieren.

Markus Göller: Ich bin ein langjähriger Kunde der Kaffeerösterei Schreyögg, denn mich überzeugt nicht nur die konstant hohe Qualität der Kaffeeprodukte, sondern auch der vorzügliche Service. Ich schätze die nette Art des gesamten Teams überaus und fühle mich als Kunde immer bestens betreut.



**Hotel Das Alte Rathaus/
Ristorante Piazzetta**
39044 Neumarkt (BZ)
Telefon +39 0471 813715
www.dasalterathaus.com

SCHAUFENSTER



Das Bewusstsein für die Bedeutung einer nachhaltigen Produktion nimmt weltweit zu. Auch in der Kaffeerösterei Schreyögg stellt man sich dieser ökologischen und gesellschaftlichen Verantwortung. So werden die beiden beliebten Kaffees Filterkaffee Gold und Caffè Espresso Delizia jetzt ersetzt und nicht nur in einer umweltfreundlichen und nachhaltigen Verpackung angeboten: Beide Produkte werden in den besten Anbaugebieten der Welt biologisch und fair angebaut und zertifiziert.

NEU! Die natürliche Welt des Kaffees, verpackt mit Aromaschutzventil und komplett ohne Aluminium.



Caffè Espresso Bio Mondo
250 g gemahlen

Die Sorgfalt, mit der dieser Espresso veredelt wird, verleiht ihm seinen besonderen Charakter. Er ist weich im Geschmack, dennoch stark und kraftvoll, mit einer Fülle von Aromastoffen und einer dezenten Säure. 100% des Kaffees sind aus ökologischem und biologischem Anbau, er ist zudem Fairtrade-zertifiziert.
Unsere Empfehlung für: Espresso und Getränke auf espressobasis
Geeignet für: Siebträgermaschinen und Mokkamaschinen



Filterkaffee Bio Natura
250 g gemahlen

Die feine Komposition erlesener Bohnen macht diesen Kaffee zum idealen Begleiter für den ganzen Tag. Ein vollmundiger Charakter und ein runder, ausgeglichener Geschmack mit einer leichten Mokka-Note kennzeichnen diesen Kaffee aus ökologischem und biologischem Anbau. Höchster Genuss und hohe Verträglichkeit entstehen durch eine leichte, feine Säure. 100% des Kaffees sind Fairtrade-zertifiziert und wurden von Fairtrade-Produzenten angebaut.
Geeignet für: Filterkaffeemaschinen

Die große Auswahl an Kaffeespezialitäten der Kaffeerösterei Schreyögg können Sie ganz einfach online unter www.s-caffe.com/shop bestellen.

FINALE 2016 IN TRIEST

Espresso Italiano Championship 2016 – Finale

Engelbert Schweigl, der Gewinner des Südtiroler Vorentscheids, trat am 20. Oktober im Rahmen der Messe *Triest-Espresso* in Triest für die Kaffeerösterei Schreyögg zum Finale der Espresso Italiano Championship 2016 gegen 18 Baristas aus aller Welt an.



Insgesamt stellten sich mit Engelbert Schweigl 19 Spitzen-Baristas aus aller Welt dem Urteil der Punktrichter. Ihr Können bewiesen die Baristas bei der Zubereitung von jeweils vier Espressi und vier Cappuccini, die in geschmacklichem Profil und optischer Erscheinung dem Urteil von zwei Punktrichtern und vier ausgebildeten Kaffeeverkostern unterlagen. Die Jury bewertete die Ergebnisse nach den strengen Vorgaben des *Istituto Nazionale Espresso Italiano*. Leider unterlag Engelbert Schweigl dem neuen Champion, aber dabei sein war alles und hat sehr viel Freude gemacht.



Espresso Italiano Championship 2017

Natürlich findet auch 2017 ein Vorentscheid für den Espresso Italiano Championship statt, bei dem Baristas aus aller Welt ihr Können zur Schau stellen. In Südtirol wird er erneut von der Kaffeerösterei Schreyögg organisiert und am 22. Mai 2017 im heimischen Schulungszentrum ausgetragen. Die Baristas bereiten vier Espressi und vier Cappuccini zu, deren Geschmack und Optik von zwei Punktrichtern und vier ausgebildeten Kaffeeverkostern beurteilt werden – wie immer nach den Vorgaben des *INEI*. Bewertet wird zudem der sichere Umgang mit Kaffeemühle und Kaffeemaschine. Der Gewinner vertritt die Kaffeerösterei Schreyögg beim nationalen Finale Ende Juni in Mailand, wo sich die Kandidaten für den internationalen Wettbewerb auf der Kaffee-Fachmesse *Host* in Mailand im Herbst qualifizieren. Möchten Sie mitmachen? Senden Sie eine E-Mail an info@s-caffe.com oder rufen Sie an unter +39 0473 967700. Die Anzahl der Teilnehmer ist auf 15 beschränkt.

MESSEJUBILÄUM



30 Jahre
Messe Bozen

Nette Überraschung! Die Kaffeerösterei Schreyögg ist bereits seit 30 Jahren Aussteller auf der Hotel-Messe in Bozen. Herr Thomas Mur, Direktor der Messe Bozen, gratulierte am Schreyögg-Messestand persönlich zum Messejubiläum.



NICHT VERPASSEN

Termine & Veranstaltungen

03.05.2017 | 07.06.2017 | 28.06.2017
12.07.2017 | 13.09.2017

Rösterei-Führungen 2017

Die Anmeldung erfolgt über den Tourismusverein Partschins oder die Außenstelle in Rabland unter der Tel. +39 0473 967157

24.04.2017

Corpus Culinario – GenussGipfel 2017

Neues, Erlesenes, Ausgefallenes und das Feinste, was die Delikatess-Branche zu bieten hat
Wandelhalle in Bad Kissingen/Deutschland
Kostenlose Eintrittskarten können Sie per Mail unter info@s-caffe.com anfordern.

22.05.2017

Espresso Italiano Championship

Auch dieses Jahr organisiert die Kaffeerösterei Schreyögg den Vorentscheid des Espresso Italiano Championship.
Schulungszentrum Kaffeerösterei Schreyögg, Partschins/Südtirol

20.08.2017

The Unplugged Taste

Auf der Gomp Alm im Hirzgergebiet kann man live miterleben, wie Kaffee über dem Holzfeuer geröstet wird.



HABEN SIE FRAGEN ODER ANREGUNGEN ZU COFFEETIMES?



Dann schicken Sie uns doch einfach Ihre Nachricht an: coffeetimes@s-caffe.com

Ihre
Diana Schreyögg

Diana Schreyögg

Folgen Sie der Redaktion in den Social Media und erfahren Sie wöchentlich alle Neuigkeiten:

- www.facebook.com/schreyoegg oder
- instagram.com/scaffe_schreyoegg oder
- www.pinterest.com
Kaffeerösterei Schreyögg

SCHULUNGEN

Das Schulungszentrum der Kaffeerösterei Schreyögg

Um das Thema Kaffee in seiner Vielfalt erfassen zu können, ist eine fundierte Ausbildung erforderlich. Als permanentes Ausbildungszentrum des *Internationalen Instituts der Kaffeeverkoster* bietet die Kaffeerösterei Schreyögg laufend Kurse an, um die Kultur des Kaffees zu fördern. Hier werden den Teilnehmern die Geheimnisse perfekter Kaffeekunst vermittelt.



AUSBILDUNG ZUM ESPRESSO ITALIANO SPECIALIST

Zweitägiger Kurs, der in Zusammenarbeit mit dem *Istituto Nazionale Espresso Italiano* abgehalten wird. Der Kurs besteht aus zwei Modulen, einem Basiskurs (*Espresso Italiano Tasting*) und einem Aufbaukurs (*Espresso Italiano Specialist*).



FIT IN SACHEN LATTEART MIT EINEM EXKLUSIVEN KURS-ANGEBOT

Trainer und Barista-Coach Eric Wolf zeigt den Kursteilnehmern, wie Milch richtig geschäumt und gegossen wird und wie man zum Beispiel eine Tasse Cappuccino kreativ verzieren kann. Servieren Sie Ihren Gästen einen Macchiato, Cappuccino oder Latte Macchiato, der alle begeistern wird: Die kunstvolle Milchschaumverzierung *LatteArt* macht es möglich. *LatteArt*-Kurse verschenken und Gutscheine anfordern unter info@s-caffe.com