

# COFFEETIMES

AUSGABE 13 – FRÜHLING/SOMMER 2018

KAFFEERÖSTEREI SCHREYÖGG. NEUIGKEITEN UND TRADITION. SEIT 1890.



Erst die frisch-gemahlene Bohne entfaltet ihr volles Aroma

## HISTORISCHES

### Aus der Firmengeschichte

Im Jahr 1981, nach dem Tod des Vaters Josef Paul Schreyögg, übernahm Peter Schreyögg im Alter von 21 Jahren das Familienunternehmen. Trotz der starken Konkurrenz in der Kaffeebranche konnte sich die Kaffeerösterei Schreyögg mit ihrem Marktanteil nicht nur behaupten, sondern diesen sogar festigen – vor allem bei der heimischen Gastronomie und dem Hotelgewerbe.



1982 schließlich wurde ein hauseigener Kundendienst ins Leben gerufen, damit den Kunden ein möglichst umfangreicher Service aus einer Hand geboten werden konnte. So wurden die dicht zusammenhängenden Abläufe von Kaffeeproduktion und Einsatz von Maschinen und Mühlen fortan vom Firmensitz aus gesteuert, mit allen Vorteilen, die das mit sich bringt. 1983 folgte dann eine völlige Neugestaltung des Corporate Design: Nicht nur alle Verpackungen, auch die Firmenfahrzeuge, sämtliche Werbemittel und die Messeauftritte wurden an das veränderte Design angepasst.

Da zu diesem Zeitpunkt die bisherige Produktionsstätte unter den Meraner Lauben den betrieblichen Anforderungen nicht mehr entsprach, wurde der Firmensitz 1987 – nach fast 100jähriger Tätigkeit in der Altstadt – in einen Neubau in der Handwerkerzone Passer in der Luis-Zuegg-Straße verlegt. ■



## EDITORIAL

### Liebe Kunden und Kaffeefreunde,



das Jahr 2017 hatte viele Highlights – eines der wichtigsten davon war sicher die Präsentation des neuen Caffè Espresso Artista. Nicht nur die Zusammenarbeit mit Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann, die zur Entstehung dieses Spitzenkaffees führte, auch die damit verbundene Reise nach Nicaragua brachte für alle Beteiligten eine Zeit des intensiven Schaffens mit sich. Nicaragua ist ein Anbauland, das eine großartige Bandbreite an hervorragenden Kaffees mit ganz charakteristischen Geschmacksprofilen hervorgebracht hat. Ein so einmaliges Reiseerlebnis wollten wir auch unseren Kunden ermöglichen, deshalb versteigerten wir am 15. Dezember 2017 in Zusammenarbeit mit der Hilfsorganisation „Südtirol hilft“ vier Reisen nach Nicaragua. Der Erlös kam wie bereits in den Jahren zuvor einem wohltätigen Zweck zugute.

Mit Ihnen teilen wollen wir aber auch unsere alltäglichen Erfahrungen mit dem komplexen Thema Kaffee. So beschäftigen sich unsere Praxistipps diesmal unter anderem mit der Mahlung von Bohnen, ein Vorgang, der idealerweise stets direkt vor der Anwendung erfolgen sollte. Was eine einwandfreie Mahlung ausmacht und worauf Sie achten sollten, zeigen wir Ihnen in dieser 13. Ausgabe der *Coffee Times*.

Wenn es Ihnen nicht möglich ist, Ihren Kaffee selbst zu mahlen, sorgen wir natürlich mit unseren bereits gemahlten Kaffeespezialitäten dafür, dass Sie das volle Aroma genießen können. Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen Start ins Frühjahr, und – genießen Sie, wann immer Ihnen danach ist, eine wohltuende Tasse Kaffee.

*Peter Schreyögg*

Ihr Peter Schreyögg

## PRODUKT- UND BETRIEBSZERTIFIZIERUNGEN



Die Kaffees – ausgewogen im Geschmack, mit einer angenehmen Säure und einem edlen Aroma



INEI – Istituto Nazionale Espresso Italiano



EU-Biosiegel



Fairtrade



IFS – Food

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

SÜDTIROL HILFT

# Eine Reise zu den Kaffeeplantagen Nicaraguas

Auch in diesem Jahr bot die „Südtirol hilft“-Aktion der Kaffeerösterei Schreyögg vier Reisenden die Gelegenheit, einmal vor Ort einen Blick hinter die Kulissen von Kaffeeanbau und Ernte zu werfen. Diesmal wurden vier Tickets nach Nicaragua versteigert.



Nicaragua ist das größte Land Mittelamerikas, mit einem Klima, das sich hervorragend für den Kaffeeanbau eignet. An den zahlreichen Berghängen wachsen, inmitten einer vielfältigen Flora, die Kaffeesträucher unter Schattenbäumen. Die im Norden gelegene Region Jinotega war Ziel der Reisegruppe, die im Januar in mehreren Etappen von München über Frankfurt und schließlich weiter über Panama bis nach Managua anreiste. Der Januar ist der ideale Monat für eine solche Reise, möchte man sich eingehender mit den Produktionsbedingungen von Kaffee auseinandersetzen, da sich der Kaffee teilweise noch zur Ernte auf den Bäumen, teilweise aber auch schon auf den Trocknungsflächen befindet.

Nach einem kurzen Aufenthalt in Managua ging es weiter nach Ocotol, eine Stadt im Norden Nicaraguas im Departamento Nueva Segovia, etwa 225 km von Managua entfernt und auf 598 m Meereshöhe gelegen. Die Einwohner leben hauptsächlich von Kaffee- und Tabakanbau. In der Tat hatte die Reisegruppe auf dem Weg nach Ocotol – außerhalb von Estelí, in der gleichnamigen Region – Gelegenheit, eine Zigarrenfabrik zu besichtigen und vor Ort einen Eindruck von der Zigarrenherstellung zu gewinnen. Von der Anpflanzung bis zur Fertigstellung ist es ein komplexer, arbeitsreicher Prozess, der viel Aufmerksamkeit fürs Detail erfordert – und darin ist die Zigarrenherstellung der Kaffeeproduktion nicht unähnlich.

Am darauffolgenden Tag ging es weiter in die Region Jinotega mit der gleichnamigen Hauptstadt, die sich auf 1.078 m über dem Meeresspiegel befindet. Der Besuch der Finca Monte Cristo zeigte einen interessanten Einblick in die Welt des Kaffees. Hier wird der Kaffee auf großen Feldern und in Wäldern angebaut, die Ernte war zum Zeitpunkt des Besuchs der Reisegruppe beinahe abgeschlossen. Die Ernte erfolgt durch Picking, d. h. per Hand: Bei dieser Methode in mehreren Durchgängen werden ausschließlich die reifen Kirschen geerntet, damit die noch unreifen bis zum Ende ausreifen können. Erst die dritte und abschließende Runde beendet die Ernte, und mit ihr werden dann auch die restlichen Kaffeekirschen abgeerntet. Vor der Weiterverarbeitung der sogenannten „nassen Aufbereitung“ verlesen die Arbeiter die frisch geernteten Kaffeekirschen zusätzlich von Hand und entfernen alle jene, die nicht den idealen Reifegrad haben. Im Anschluss erfolgt das maschinelle „Pulping“, bei dem die Kaffeekirschen von der Fruchtschale getrennt werden. Die dadurch freigelegten Bohnen fermentieren anschließend bis zu 24 Stunden in entsprechenden Becken, bevor sie mit Quellwasser gewaschen und getrocknet werden. Anschließend werden die Bohnen, die sich noch in der Pergamenthülle befinden, von der Finca zur Aufbereitungsanlage Beneficio de café transportiert, die auch die dritte Reisestation der Gruppe war. Dort erfolgt die endgültige Kaffeetrocknung, die gewährleistet, dass zuletzt nur noch ein minimaler Feuchtigkeitsrückstand vorhanden ist; danach wird der Kaffee dort auch zwischengelagert. Der Schälvorgang, nämlich die Lösung der Bohnen aus ihrer Pergamenthülle, erfolgt erst wenige Tage vor der Verschiffung, für die der Kaffee in Jutesäcke verpackt wird.

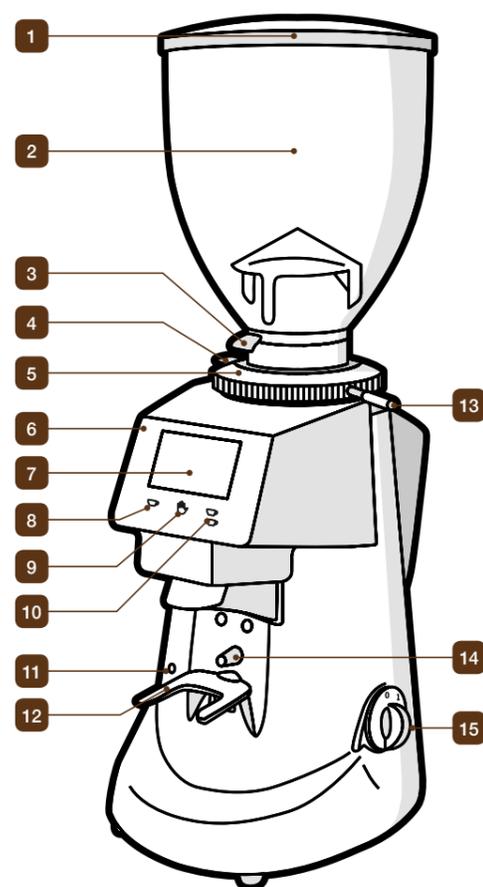
Nach dieser lehrreichen Erfahrung ging es für die Reisenden weiter nach León, vollständig Santiago de los Caballeros de León, die Provinzhauptstadt des gleichnamigen Verwaltungsbezirkes León im Westen Nicaraguas. León ist die zweitgrößte Stadt des Landes. Unter anderem befindet sich dort die größte Kathedrale Lateinamerikas, die Kathedrale von León, die 2011 in die Liste des UNESCO-Weltkulturerbes aufgenommen wurde.

Dieser letzte Reiseabschnitt begann um 4 Uhr morgens mit einem Aufstieg zum Vulkan Cerro Negro, einem der bekanntesten Vulkane Zentralamerikas. Der schwarze Berg, einer der jüngsten aktiven und kleinsten Vulkane, liegt auf ca. 730 m Meereshöhe und etwa 45 Minuten von León entfernt. Er ist jedoch nur einer in einer ganzen Reihe von Vulkanen, die zur Maribios-Vulkankette gehören. Der Cerro Negro kann zu Fuß in gut einer Stunde erklommen werden. Die Gruppe erreichte ihn bei aufgehender Sonne und wurde mit einem fantastischen Ausblick belohnt – sogar ein Blick in den Krater war möglich. Den krönenden Abschluss einer denkwürdigen Reise bildete ein Abendessen am Meer; dann ging es nach Managua zurück, von wo aus die Reisenden dann schließlich wieder die Heimreise antraten – um einen ganzen Schatz an Erfahrungen reicher und tief beeindruckt von einem vielfältigen Land voller Widersprüche. ■

südtirol hilft  
L'ALTO ADIGE AIUTA, SÜDTIROL DEDICA

Auch 2017 unterstützte die Kaffeerösterei Schreyögg die Hilfsorganisation „Südtirol hilft“ mit zwei Aktionen – und damit Menschen, die unverschuldet in Not geraten sind. Neben der Sonderversteigerung einer Reise zu den Kaffeeplantagen Nicaraguas überreichte Peter Schreyögg beim traditionellen Spendenmarathon eine Geldspende der Kaffeerösterei.

# Die Vorteile einer Espresso-Frischmahlmühle



- |   |                       |
|---|-----------------------|
| 1 Deckel des Bohnenbehälters            | 8 Kaffee eine Tasse   |
| 2 Bohnenbehälter                        | 9 Mahlen              |
| 3 Schiebeverschluss                     | 10 Kaffee zwei Tassen |
| 4 Sperrvorrichtung für den Einstellring | 11 LED-Anzeige        |
| 5 Mahlgradeinstellung                   | 12 Filterhaltergabel  |
| 6 Steuerpanel                           | 13 Drehhilfe          |
| 7 Display                               | 14 Mikroschalter      |
|   | 15 Schalter           |

Bereits im Jahr 1982 entschied man sich in der Kaffeerösterei Schreyögg dazu, einen Kundendienst einzurichten, um sämtliche Kundenanliegen möglichst intern abwickeln zu können. Alle Mitarbeiter des Kundendienstes besitzen ein hohes Maß an technischem Know-how und wissen, dass Kaffee zahlreichen Einflüssen ausgesetzt ist. Nur die einwandfreie Abstimmung von Maschine und Mühle auf das Naturprodukt Kaffee ermöglicht schließlich ein hervorragendes Resultat in der Tasse. Zu einem perfekten Kaffee trägt unter anderem die richtige Mahlung bei.

**W**as passiert bei der Mahlung? Das Mahlen öffnet die Zellen der Bohnen und setzt Aroma und Inhaltsstoffe frei, die bei der Extraktion aus dem Kaffeepulver gelöst werden. Da gemahlener Kaffee unmittelbar mit Sauerstoff in Berührung kommt und dann schnell an Aroma verliert, sollte der Kaffee stets erst vor der Verwendung gemahlen werden.

Der technische Kundendienst der Kaffeerösterei Schreyögg gehört zu den Herzstücken des Unternehmens und besteht aus einem eingespielten 6köpfigen Spezialisten-Team, das auf einen großen Erfahrungsschatz zurückgreifen kann. Das Equipment eines Baristas besteht für gewöhnlich aus mehreren technischen Geräten, unter ihnen natürlich auch die Kaffeemühle – die bei Bedarf von den technischen Mitarbeitern gewartet oder repariert wird. Professionelle Espresso-Mühlen sind ausschließlich zum Mahlen von Röstkaffee und für das Dosieren des gemahlene Kaffees vorgesehen. In der Kaffeerösterei Schreyögg setzt man mittlerweile weitgehend auf Espresso-Frischmahlmühlen, da das Frischmahlprinzip viele Vorteile hat:

- Größtmögliche Aromavielfalt durch portionsweise frisches Mahlen
- Kein Aromaverlust und eine konstante Qualität
- Da die Mahlung zwei bis drei Sekunden dauert, können die Gäste auch in Stoßzeiten schnell bedient werden.
- Einfache Reinigung
- Geringer Verlust von Kaffeepulver bei Nachjustierung

Die sogenannte „Grind-on-demand“-Funktion, also das Mahlen auf Anfrage, ermöglicht es, den frisch gemahlene Espresso ohne Zwischenlagerung direkt in den Siebträger zu transportieren. Die im Vorfeld präzise eingestellte Dosierung erfolgt dabei nach Zeit – das heißt, es wird exakt die benötigte Menge Kaffee über eine kleine Transportbrücke aus der Mühle heraus in den Siebträger geschickt, mit immer der gleichen Menge bei gleichem Mahlgrad.

Sollte sich allerdings der Kaffee aufgrund von Luftfeuchtigkeitsschwankungen verändern, muss eventuell eine Mahlgradkorrektur vorgenommen werden. Eine solche Justierung bei Frischmahlmühlen macht gleichzeitig eine Änderung der Mahlzeit erforderlich. Hier treten die Techniker auf den Plan, die dafür sorgen, dass die Mühle weiterhin optimal auf den verwendeten Kaffee abgestimmt ist – und die Kunden dafür schulen, bei Unregelmäßigkeiten notwendige Anpassungen auch selbst vornehmen zu können.

## Die „Vier-M-Regel“ für einen perfekten Espresso

**MISCELA (MISCHUNG)** = die geeignete Kaffeemischung

**MACINAZIONE (MAHLUNG)** = die Mühle bzw. die Mahlung und der damit verbundene richtige Mahlgrad

**MACCHINA (MASCHINE)** = die Kaffeemaschine

**MANO (HAND)** = der Mensch, der den Kaffee zubereitet

Bei feuchtem Wetter sollte das Kaffeepulver grobkörniger sein, sonst fließt der Kaffee nur langsam und zäh und wird überextrahiert; bei trockenem Wetter sollte das Pulver feiner gemahlen sein, da der Kaffee sonst zu schnell durchfließt und zu leicht und unterextrahiert wird. Der richtige Mahlgrad für einen Espresso ist dann richtig eingestellt, wenn man bei einer Kaffeemenge (Tassendosis) von 7 g (+/-0,5 g) 25 ml (+/- 2,5 ml) Kaffee in 25 Sekunden erhält. ■

# Stefan Hellweger über die Kunst der perfekten Mahlung



„In den vielen Jahren meiner Tätigkeit hat sich viel verändert. Die moderne Technik ist beeindruckend, und natürlich unterstützen wir unsere Kunden technisch in jeder Hinsicht – letztlich geht es aber nicht ohne menschliche Aufmerksamkeit und Wahrnehmung, denn es ist der Mensch allein, der beurteilen kann, wenn etwas aus dem Ruder gelaufen ist. Besonderen Wert legen wir daher auf die genaue Einweisung unserer Baristas und deren Mitarbeiter in die Benutzung ihrer Geräte. Ganz selbstverständlich ist zudem ein regelmäßiger Service – und im Notfall sind wir ohnehin immer zu erreichen.“

**Stefan Hellweger**, Leiter des technischen Kundendienstes und seit über 30 Jahren im Unternehmen, ist mit jeder noch so kleinen Auffälligkeit in der Synergie zwischen Technik und Mensch vertraut – ein Erfahrungsschatz, den allein eine jahrelange Praxis vermittelt.

### Was sind die regelmäßigen Handgriffe bei der Pflege der Kaffeemühle?

Das ist zunächst die Reinigung des Bohnen-trichters, vor dem Befüllen. Der Bohnenbehälter muss regelmäßig mit heißem Wasser oder einem geruchsneutralen Fettlöser gereinigt werden, damit ätherische Öle und Rückstände entfernt werden.

Außerdem sind tägliche Checks der Kaffeemühle essenziell. Der Bohnenbehälter soll nach der Betriebszeit geleert und erst kurz vor Betriebsbeginn wieder befüllt werden, damit kein Aromaverlust erfolgt. Achten Sie bitte unbedingt darauf, dass der eingestellte Mahlgrad nicht unabsichtlich verstellt wird.

### Wann müssen die Mahlscheiben ausgetauscht werden?

Das ist abhängig von der Mühlenart und der Größe der Mahlscheiben, aber auch vom Kaffee und der Härte der Bohnen. Bei Mahlscheiben mit einem Durchmesser von 64 mm sollte ein Wechsel erfolgen, nachdem etwa 300 kg Kaffee gemahlen wurden.

Auch wenn sich der Mahlgrad nicht mehr richtig einstellen lässt und das Kaffeepulver dadurch zu viele Feinteile nach der Mahlung enthält, sollen die Scheiben ersetzt werden; das Gleiche gilt für den Zeitpunkt, an dem der Kaffee an Aroma verliert und rauchig riecht, weil das Pulver zu lange im Mahlwerk verbleibt und dadurch zu warm wird. Feines Kaffeepulver setzt sich dann in der Tasse ab. ■

- 1 Verriegelung Bohnendurchfluss schließen
- 2 Mahlgrad nicht verstellen
- 3 Behälter entfernen und restliche Bohnen manuell leer mahlen
- 4 Wenn möglich aussaugen und dann mit Pinsel nachreinigen
- 5 Transporttunnel mit einem Pinsel säubern
- 6 Bohnenbehälter reinigen



ECKART WITZIGMANN'S KAFFEEREZEPT

hm ist nicht eine Sekunde im Leben langweilig gewesen, so der Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann. Und wenn man seine Schaffenskraft einmal erleben darf, ist man schnell in seinen Bann gezogen: Man spürt die Freude, die ihn immer noch antreibt. Das Talent, die Kreativität, die Wissbegierde und die Innovationskraft der jungen Generation überraschen und begeistern ihn immer wieder und bestärken ihn in seiner Mission, seine fantastische Entdeckungsreise weiterhin fortzusetzen. So war es nicht schwierig, ihn für ein kreatives Kaffeerezept zu gewinnen. Natürlich mit seinem Caffè Espresso Artista. ■



Serviervorschlag

Kirsch-Latte-Macchiato

Für 6 Latte-Macchiato-Gläser

Kirscharfait (am Vortag zubereiten)

- 40 g Eiweiß
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- zu Schnee schlagen
- 100 g Zucker
- 200 g Kirschmark (Püree)
- ca. 10 g Zitronensaft
- alle Zutaten miteinander vermischen
- 335 g geschlagene Sahne

Das kalte Eiweiß mit Salz zu steifem Schnee schlagen. Nach und nach Zucker unterheben. Zucker und Zitronensaft unter das Kirschenmus rühren. Die kalte Sahne steif schlagen. Das geschlagene Eiweiß unter das Kirschenpüree heben und anschließend die geschlagene Sahne unterheben. Die Kirschenmasse auf 6 Latte-Macchiato-Gläser verteilen und über Nacht abgedeckt im Tiefkühler einfrieren.

Kaffee-Keksbrösel (Streusel)

- 75 g Butter
- 75 g Mehl
- 75 g brauner Zucker
- 75 g Mandelgrieß
- 10 g Kaffeepulver (fein gemahlen)
- Kirschen
- Pistazien

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten, auf einem Backblech „zerbröseln“ und im vorgeheizten Ofen bei 170° C Umluft ca. 6 min lang goldbraun backen. Kirschen waschen, entsteinen, eventuell halbieren und damit das Kirscharfait garnieren. Mit den Kaffee-Keksbröseln bestreuen, mit der Milchschaumhaube krönen und mit gehackten Pistazien vollenden.

Eckart Witzigmann:

Genau so habe ich mir meinen Espresso vorgestellt – durch die enge Zusammenarbeit in der Entstehung dieser einmaligen Kaffeekreation Caffè Espresso Artista war es mir möglich, in eine für mich ganz neue Materie einzutauchen. Es hat mich fasziniert, welche Kunst hinter dem Handwerk des Kaffeeröstens tatsächlich steckt.

Eckart Witzigmann  
c/o HBC Horst Bork Consulting | Maximilianstraße 35A/II | 80539 München  
[www.eckart-witzigmann.de](http://www.eckart-witzigmann.de)



Eckart Witzigmann

SCHAUFENSTER

Espresso, Allrounder oder lange Tasse – unsere Auswahl an Mischungen, die exklusiv für Kaffeeautomaten bestimmt sind, entspricht allen Anforderungen des anspruchsvollen Kaffeekenners. Das Beste für Ihren Automaten ... und für Sie!



Caffè Espresso Barmatic

1000 g Bohnen  
Der Espresso speziell für alle Kaffeevollautomaten: eine feinwürzige Geschmackskomposition, volles Aroma und fülliger Geschmack bei allen Tassenlängen. Für Espresso, Cappuccino, Café Crème, Caffè Latte und Latte Macchiato.



Caffè Crematic

1000 g Bohnen  
Crematic, die spezielle ausgewogene Kaffeemischung mit heller Röstung, ideal für Vollautomaten. Weich, mild und aromatisch im Geschmack, vor allem aber bekömmlich durch die Langzeitröstung, ist dieser Kaffee speziell für die lange Tasse geeignet.

Die ganze Auswahl an Kaffeespezialitäten der Kaffeerösterei Schreyögg können Sie ganz einfach online unter [www.s-caffe.com/shop](http://www.s-caffe.com/shop) bestellen.

NICHT VERPASSEN

Termine & Veranstaltungen

2018  
**Rösterei-Führungen 2018**  
Die Anmeldung erfolgt über den Tourismusverein Partschins oder die Außenstelle in Rabland unter der Tel.-Nr. +39 0473 967157  
Kaffeerösterei Schreyögg, Partschins

26.08.2018  
**The Unplugged Taste**  
Auf der Gompf Alm im Hirzergebiet kann man live miterleben, wie Kaffee über dem Holzfeuer geröstet wird.  
Gompf Alm, Hirzergebiet, Schenna

SCHULUNGSZENTRUM DER KAFFEERÖSTEREI SCHREYÖGG

Kaffee-Schulungen



Als permanentes Ausbildungszentrum des *Internationalen Instituts der Kaffeeverkoster* bietet die Kaffeerösterei Schreyögg laufend Kaffeeseminare und Workshops für Baristas, Gastronomen und Kaffeeliebhaber an. Fachwissen, gepaart mit Praxistraining, vermittelt den Teilnehmern die Geheimnisse perfekter Kaffeekunst.

Aufgrund des großen Erfolgs des Schulungszentrums in Partschins und des daraus resultierenden wachsenden Kursangebots wurde das Team der Ausbilder vor kurzem erweitert. Die Kurse, Events und der Detailhandel werden fortan von Patrick Linser mitbetreut.



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 KURSANGEBOT

Trainer und Barista-Coach Eric Wolf zeigt den Kursteilnehmern wieder praxisnah, wie Milch richtig geschäumt und gegossen wird und wie man eine Tasse Cappuccino kreativ verzieren kann.



SPECIAL COFFEE QUALITY



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  
Redaktion: Schreyögg GmbH  
Fotos & Skript: Diana Schreyögg  
Verantwortlich für Konzeption & Realisierung:  
brandnamic.com  
Druck: Athesia Druck GmbH, Bozen

HABEN SIE FRAGEN ODER ANREGUNGEN ZU COFFEETIMES?



Dann schicken Sie uns doch einfach Ihre Nachricht an: [coffeetimes@s-caffe.com](mailto:coffeetimes@s-caffe.com)

Ihre  
Diana Schreyögg

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

- [www.facebook.com/schreyoegg](https://www.facebook.com/schreyoegg) oder
- [instagram.com/scaffe\\_schreyoegg](https://www.instagram.com/scaffe_schreyoegg) oder
- [www.pinterest.com](https://www.pinterest.com)  
Kaffeerösterei Schreyögg

Anfang 2018 werden erneut Workshops angeboten und Termine bekanntgegeben. Aktuelle Termine finden Sie auf unserer Internetseite [www.s-caffe.com/schulungen](http://www.s-caffe.com/schulungen). Alternativ dazu kontaktieren Sie uns bitte persönlich.

LatteArt-Kurse verschenken und Gutscheine anfordern unter [coffeetimes@s-caffe.com](mailto:coffeetimes@s-caffe.com)