



## Aufstehen, Kaffee, gute Laune!

## Gönnen Sie sich Zeit mit Genuss!



### EDITORIAL

Liebe Kunden  
und  
Kaffeefreunde,

wie starten Sie eigentlich in den Tag, und wie sieht Ihr perfektes Frühstück aus? Mögen Sie's herzhaft oder süß, gehaltvoll oder gesundheitsbewusst, mit vielen Extras oder einfach nur Kaffee?

Ein Thema, das uns als Kaffeeröster unweigerlich beschäftigt.

Schließlich ist Kaffee unser tägliches Brot, und, wie letzteres, meist unverzichtbarer Bestandteil auf dem Frühstückstisch. Andere Länder, andere Sitten – ein Sprichwort, das durchaus auch auf die Art und Weise zutrifft, wie wir Menschen gewöhnlich in den Tag starten.

Und da hat jedes Land und jeder Mensch eben seine eigenen Vorlieben. Die einen lieben es in der Bar einen Kaffee und eine

Brioche zu genießen, die anderen zelebrieren ein ausgiebiges Frühstück.

Fakt ist, für die Mehrheit von uns ist das Frühstück – in welcher Form auch immer – ein fixer Teil der Morgenroutine, für das wir uns in der Regel auch gerne ein wenig mehr Zeit nehmen, wenn das Wochenende vor der Tür steht oder wir im Urlaub sind.

Und ganz egal, ob Sie nun mit Schokocroissant, Müsli oder Käsebrot in den Tag starten, wir freuen uns immer sehr, wenn

wir von ALPS COFFEE mit dabei sein dürfen und Sie Ihren Tag genussvoll mit unseren Kaffeespezialitäten beginnen!

In diesem Sinne, gutes Genießen und viel Freude mit unserer neuen Ausgabe der Coffee Times!

Herzlichst,  
Ihr Stefan Schreyögg



## Der perfekte Start in den Tag ...

Die Tasse Kaffee am Morgen ist für viele von uns fester Bestandteil des Frühstücksrituals.

Als Muntermacher hat Kaffee eine positiv anregende Wirkung, schenkt Energie und verhilft uns zu einem guten Start in den Tag. Welches Kaffeegetränk es nun sein darf, ist eine Frage des persönlichen Geschmacks: Ob Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Café Crème oder der traditionelle Filterkaffee – die Auswahl ist groß und variiert je nach Land und Kultur.

In Italien, beispielsweise, geht nichts über einen kräftigen Espresso oder cremigen Cappuccino zum klassischen Brioche; in Österreich trinkt man gerne eine Melange im Kaffeehaus; in Deutschland ist durchaus die traditionelle Tasse Filterkaffee am frühen Morgen beliebt und im Orient ist ein Mokka der Inbegriff von Gastfreundschaft.

Kurzum: Andere Länder, andere Kaffee-kulturen. ☪

### PRODUKT- UND BETRIEBSZERTIFIZIERUNGEN

Alle Informationen unter: [alps-coffee.it](https://alps-coffee.it)



EU-BIOSIEGEL  
Biologischer  
Kaffeeanbau



FAIRTRADE  
Faire  
Handelsbedingungen



Food Safety System  
Certification 22000

# Die Frühstücksspezialisten von ALPS COFFEE

Kaffeegenuss nach Maß. Vielfältig, individuell und ehrlich. Für jeden Geschmack und für jede Art der Kaffeezubereitung. Produkte, wie sie unterschiedlicher nicht sein könnten. Und dennoch mit einer gemeinsamen Basis – dem seit 1890 gereiften Qualitätsverständnis von ALPS COFFEE.

## Für die Siebträgermaschine

- Caffè Espresso Bio Organico
- Caffè Espresso Bio 100% Arabica
- Caffè Espresso Aurum
- Caffè Espresso Exquisit

## Für die Mokkamaschine

- Caffè Espresso Bio Organico
- Caffè Espresso Bio Mondo
- Caffè Espresso Classic

## Für den Kaffeevollautomaten

- Caffè Espresso Bio Biomatic
- Caffè Espresso Barmatic
- Caffè Espresso Allegría
- Caffè Crematic

## Für die Filterkaffeemaschine

- Filterkaffee Bio Harmonie
- Filterkaffee Bio Natura
- Filterkaffee Extra



# Feinste Trinkschokolade

## Biancolat und Caolat in Dosen zu 1000 g

Wie wär's zur Abwechslung mal mit Schokolade? Die dunkle Trinkschokolade Caolat von ALPS COFFEE und ihr weißes Pendant Biancolat sind die beste Wahl für einen süßen Start in den Tag. Für ein optimales Geschmackserlebnis empfehlen wir die Verwendung von frischer Vollmilch mit einem Fettanteil von 3,5%.

**Zubereitung:** 25-30 g Schokoladenpulver in 100-120 ml Milch einrühren und langsam erwärmen oder mit der Dampfduße der Espressomaschine erhitzen. Wer's dickflüssiger mag, erhitzt einfach ein wenig länger. Bei Raumtemperatur (18-25°C) kühl und trocken aufbewahren. Geeignet für professionelle Siebträgermaschinen mit Dampfzange.



Caolat  
1000 g Dose



Biancolat  
1000 g Dose

# Milch ist nicht gleich Milch

Direkt vom Hof oder aus dem Kühlregal, Vollmilch oder Heumilch, frisch oder extra lange haltbar: Noch nie war die Milch-Vielfalt größer als heute. Und nicht immer sind die Unterschiede für den Verbraucher auch eindeutig zu erkennen.

Grundsätzlich gibt es drei wichtige Kriterien, die bei der Wahl der Milchsorte eine Rolle spielen: der **Fettgehalt**, der **Proteingehalt** und die **Wärmebehandlung**. Wer den vollmundigen Milchgeschmack liebt, sollte zu **frischer Vollmilch** greifen, denn ihr natürlicher Fettanteil von mindestens 3,5% sorgt für das wunderbar cremige Geschmackserlebnis am Gaumen. **Milch mit reduziertem Fettgehalt** schmeckt dagegen leicht wässrig, enthält dafür aber weniger Kalorien. Als Alternative zur Frischmilch im Kühlregal eignet sich – insbesondere für die Vorratshaltung – die **wärmebehandelte H-Milch**, die eine deutlich längere Haltbarkeit aufweist.

Und welche Milch eignet sich nun für den perfekten Milchschaum und Geschmack im Kaffee? Damit dieser gelingt, müssen Eiweiß- und Fettgehalt stimmen. Milch, die einen Eiweißanteil von 3,3 bis 3,8 g pro 100 ml aufweist, ist optimal für einen feinporigen und stabilen Schaum. Und auch der Fettanteil darf nicht zu gering sein, denn der sorgt für die Cremigkeit. Vollmilch, am besten frisch aus dem Kühlschrank, ist daher die erste Wahl.

**Übrigens:** Wer keine Laktose verträgt oder sich vegan ernährt, muss nicht auf den perfekten Schaum im Cappuccino verzichten. Auch aus laktosefreier Milch oder pflanzlichen Milchersatzprodukten auf Soja-, Hafer- oder Reisbasis, lässt sich eine Milchschaumhaube zaubern. Allerdings sollte in diesem Fall die Baristavariante mit entsprechendem Proteingehalt gewählt werden. ☪

## Beliebte Kaffeegetränke mit Milch

### Cappuccino

besteht aus einem Espresso und aus cremig geschäumter Milch. 25 ml Espresso und ca. 100 ml aufgeschäumte Milch.

### Espresso Macchiato

Gefleckter Espresso mit kleiner Milchschaumhaube, serviert in der Espressotasse oder im Glas. 25 ml Espresso und ca. 20 ml aufgeschäumte Milch.

### Latte Macchiato

besteht aus drei, idealerweise gut erkennbaren Schichten: heiße Milch, Milchschaum und ein Espresso, serviert im hohen Glas. 200 ml aufgeschäumte Milch und 25 ml Espresso.

### Caffè Latte

Je zur Hälfte Kaffee und heiße Milch, evtl. mit Milchschaumkrone. Insgesamt 250 ml serviert in der Jumbo-Tasse.

# Cappuccino mit



## So funktioniert's

**Der perfekte Einstieg: das Gießen eines Herzmusters.**

Begonnen wird mit dem Basisgießen. Die perfekt aufgeschäumte Milch wird aus etwa 10 cm Höhe und ohne die Position zu verändern in die Kaffeeoberfläche eingegossen.

Der Milchschaum verteilt sich als weißer Fleck in der Tassenmitte. Die Kanne wird nach unten gerichtet, der Abstand zur Getränkeoberfläche verringert.

Kurz bevor die Tasse gefüllt ist, wird die Kanne stärker geneigt ... und mit einer Geradeausbewegung durchgezogen.

Fertig ist das Herz in der Tasse.

**Und immer dran denken: Übung macht den Meister!**



# Die Vielfalt der Kaffeezubereitung



**Peter Schreyögg:**  
Trotz ständig neuer Kaffeespezialitäten, liegt Filterkaffee weltweit nach wie vor im Trend.

## Die Filterkaffeemaschine

Bei der Filterkaffeemaschine wird das Kaffeepulver mit heißem Wasser knapp unter dem Siedepunkt überbrüht und durch einen Papier- oder Mikrofilter gefiltert. Filterpapier und Mahlgrad sollten aufeinander abgestimmt sein. Der Brühvorgang dauert idealerweise 4 bis 6 Minuten. Mit der Filterkaffeemaschine lassen sich in kurzer Zeit auch größere Mengen Kaffee zubereiten, allerdings nimmt die Qualität des Getränks im Ausmaß zur Warmhaltezeit ab, da sich der Säuregrad erhöht und die Aromastoffe verloren gehen. Nichtsdestotrotz ist Filterkaffee beliebt wie eh und je - insbesondere als Frühstückskaffee oder für die lange Tasse zwischendurch. Dank traditioneller Langzeitröstung, sind die Filterkaffee-Mischungen von ALPS COFFEE besonders ausgeglichen und vollmundig.

## Die Pressstempelkanne

Die French Press ist für viele die beste und einfachste Art Kaffee zuzubereiten. Mahlgrad, Ziehzeit und Temperatur können individuell angepasst werden. Die gewünschte Menge Kaffeemehl - hier empfiehlt sich eine mittelgrobe Mahlung - wird in die vorgewärmte Kanne gegeben und mit Wasser angegossen und langsam verrührt. Nach kurzem Quellen wird das restliche Wasser hinzugegeben und erneut mit dem Kaffee verrührt. Danach wird der Deckel aufgesetzt und der Stempel leicht angedrückt, um das Kaffeemehl unter Wasser zu halten. Nach einer Extraktionszeit von ca. 3 bis 5 Minuten - je nach gewünschter Stärke - wird der Siebentempel langsam und gleichmäßig nach unten gedrückt. Dadurch bleibt der Satz unter dem Siebentempel zurück, und der fertige Kaffee kann direkt aus der Kanne gegossen werden.



**Stefan Schreyögg:**  
Die French Press funktioniert schnell und einfach und ist in verschiedenen Größen erhältlich.



**Patrick Linser:**  
Wenn der Italiener von caffè spricht, dann meint er entweder den Espresso oder den Kaffee aus der Mokka. Ein echter Klassiker - nicht nur in Italien.

## Die Espresso- oder Mokkakanne

Die Mokkakanne besteht aus drei Elementen - dem Kannenunterteil, auch Wasserkessel genannt, dem Trichtereinsatz mit Sieb und dem Kannenoberteil mit Steigrohr. Dabei folgt sie einem simplen Prinzip: Das Wasser wird erhitzt; dabei entsteht Dampf, der das heiße Wasser durch den Trichtereinsatz drückt. Dort trifft das Wasser auf das Kaffeemehl und läuft als duftender Espresso über das Steigrohr in das Kannenoberteil. Der Druck, der sich im unteren Teil der Kanne aufbaut, erreicht ca. 1,5 bar. Im Vergleich: Bei einer Siebträgermaschine wird der Kaffee mit einem Druck von 9 bar extrahiert. Doch auch, wenn der Kaffee aus der Mokkakanne nicht an die Fülle eines Espresso heranreicht, ist er sehr schmackhaft und leicht zu brühen. Auch die geringen Anschaffungskosten sind wohl mit ein Grund dafür, weshalb die Mokkakanne in so gut wie jedem italienischen Haushalt zu finden ist.

## Die Chemex-Karaffe

Bei der Zubereitung mit der konisch geformten Chemex-Karaffe, fließt der Kaffee durch einen speziellen Chemex-Filter, der fester ist als herkömmliche Papierfilter und zum Ausguss der Kanne hin dreilagig gefaltet wird. Die Kontaktzeit von Kaffee und Wasser ist dadurch länger, sodass die Aromen schön gleichmäßig extrahiert werden. Das Ergebnis resultiert in einem ausgeprägten, überaus vollen Geschmack. Für die Chemex empfiehlt sich eine mittelfein gemahlene, hell geröstete Kaffeemischung. Nach dem sogenannten „blömen“, bei dem man das Kaffeepulver mit ca. 90 Grad heißem Wasser anfeuchtet und für 30 Sekunden aufquellen lässt, startet der eigentliche Brühvorgang. Das heiße Wasser wird in kreisenden Bewegungen bei konstantem Wasserstand langsam aufgegossen. Eine Extraktionszeit von bis zu 8 Minuten macht diese Aufgussart zu einer Zeremonie für den besonderen Kaffeegenießer.



**Notburga von Lutz:**  
Die schicke Chemex macht die Kaffeezubereitung zur echten Zeremonie!

# Voilà, Cappuccino-Mousse von Pupp

Wie beginnt der perfekte Morgen im Café PUPP in Brixen? Mit einem vollmundigen Espresso oder Cappuccino und einem ofenfrischen Frühstücksgebäck.

Konditormeister Christian Pupp hat die Cappuccino-Mousse-Torte für ALPS COFFEE kreiert und seine Palette an süßen Köstlichkeiten damit um ein besonderes Genussstück erweitert. Seit vielen Jahren schon führt Christian Pupp zusammen mit seiner Frau Simona das traditionsreiche Café & Konditorei PUPP in der Brixner Altenmarktgassee. Als passionierter Konditor- und Speiseeismacher überrascht er seine Kunden immer wieder mit originellen Kreationen und einer Backkunst, die aus dem Zusammenspiel von Tradition, Handwerk und ausgewählten Zutaten entsteht. Was könnte dazu besser passen, als die hochwertigen Kaffeemischungen von ALPS COFFEE?



Christian Pupp

## KAFFEEEREZEPT: Cappuccino-Mousse-Torte

### Creme-Masse (Ganache):

175 g Sahne  
25 g Zucker  
125 g dunkle Kuvertüre  
2 ½ EL löslichen Kaffee von ALPS COFFEE  
20 g Butter

Mit dem Mixer zu einer cremigen Masse verrühren!

### Kaffee-Mousse:

75 g Kaffeebohnen von ALPS COFFEE  
400 g Milch  
Milch kurz zum Kochen bringen - Kaffeebohnen ca. 2-3 Stunden in der Milch ziehen lassen.

2 g löslichen Kaffee von ALPS COFFEE

3 Blatt Gelatine  
500 g weiße Kuvertüre  
600 g Sahne

Die Creme-Masse und das Kaffee-Mousse zu einem 300 g Gemisch (Infusion) verrühren.

### Biskuit-Boden:

9 Eier  
200 g Zucker  
Prise Salz

Im Topf auf 55°C erwärmen und mit einem Schneebesen aufschlagen.

250 g Mehl fein sieben

Etwas Zitronenschalenabrieb

Zum Biskuitboden dazugeben und bei 190°C ca. 35 Minuten mit Ober-Unterhitze backen!

### Schoko-Boden:

9 Eier  
200 g Zucker  
Prise Salz

Im Topf auf 55°C erwärmen und mit einem Schneebesen aufschlagen.

250 g Mehl fein sieben

50 g Kakao

100 g Butter erhitzen und unter die Masse heben

Zum Schokoboden dazugeben und bei 190°C ca. 40 Minuten mit Ober-Unterhitze backen!

Biskuitboden und Schokoboden in einen geölten oder gefetteten Tortenring geben und über Nacht im Kühlschrank kühlen lassen.

### Schichten:

Schokoboden - Creme Mousse - Biskuitboden - Creme Mousse - Dekorieren und in Stücke schneiden.



## Simona und Christian Pupp

Wir suchen immer nach einem beständigen Partner, nie nach einem Lieferanten. Mit ALPS COFFEE haben wir das gefunden, was wir brauchen, bodenständig, zuverlässig, super Service - eben einen Partner.

**PUPP - Café & Konditorei**  
Altenmarktgassee 37  
39042 Brixen  
Tel. +39 0472 834736  
www.pupp.it



# Hoch-höher-Kaffeegenuss!

Zum Kaffee verabredet mit...

## der Schönrastalm in Aldein auf 1.699 m ... auf dem Hochplateau des Regglberges

schoenrastalm.wordpress.com

„In jeder Minute, die man im Ärger verbringt, versäumt man 60 glückliche Sekunden seines Lebens.“

So steht's auf der Internetseite der Schönrastalm geschrieben, und genauso ist's in der gemütlichen Almhütte Programm.

Das Wirtspaar Martina und Albert ist bekannt für seine entspannte Art der Gastfreundschaft und empfängt seine hungrigen Gäste mit typischen Almspezialitäten und einem ganz besonderen Highlight: dem Almbirnenbrunch. Ein ausgiebiges Frühstück mit allem, was das Herz begehrt: hausgemachte Säfte, Kuchen, Eierspeisen, Kaffee von ALPS COFFEE... dazu die appetitanregende Höhenluft und eine traumhafte Bergkulisse. Genuss pur! ☺



**Das Gastwirtepaar Martina und Albert:**

*Ein guter Tag auf der Schönrastalm, fängt bei uns mit ALPS COFFEE an.*



# Natürlich & nachhaltig

das erfrischende Kaffeeis von Venostes aus Prad am Stilfserjoch

„ Tradition verbindet, genauso wie ein gemeinsames Verständnis für Qualität. Das zeigt sich auch an unserer neuen Eiskomposition, in der sich unser Milcheis harmonisch mit den Kaffeebohnen von ALPS COFFEE verbindet. Übrigens: Der Name Venostes zeugt von unserem Ursprung: So hießen nämlich die Ureinwohner des Vinschgau. „

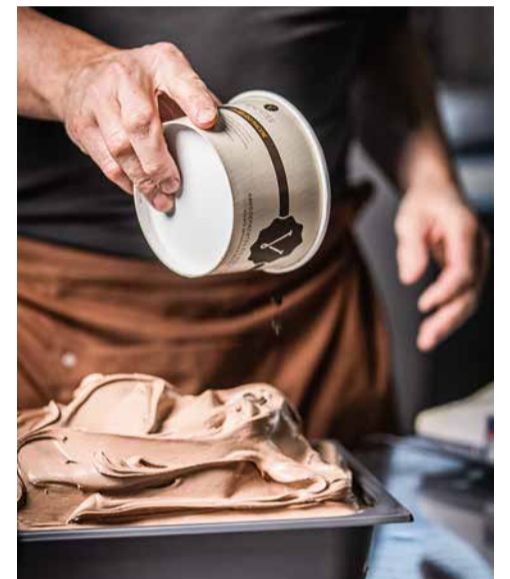


Nachhaltigkeit, das ist für das Unternehmen Eis Total aus Prad vor allem eins: Ein einmaliges Geschmackserlebnis, das höchste Qualität mit Respekt vor Mensch und Ressourcen und einem ausgeprägten Umweltbewusstsein verbindet.

Seit 1998 produziert Eis Total unter dem Namen Venostes leckeres Speiseeis – und zwar aus Leidenschaft, mit viel Liebe und nach bester italienischer Handwerksmanier.

Ausschließlich einheimische Zutaten finden ihren Weg in den Eismix – so wie die feinen Kaffeebohnen von ALPS COFFEE, die dem Venostes Kaffeeis seine angenehm intensive Note verleihen.

Ebenfalls im Sortiment: vegane, laktose- und glutenfreie Sorten. ☺



Das Venostes Kaffeeis gibt es in verschiedenen Größen, sowohl für die Gastronomie, als auch für den Einzelhandel!

## Schulungszentrum für besondere Kaffeemomente mit Ausbilder Patrick Linser

Sie möchten sich zum Thema Kaffee weiterbilden? Dann nehmen Sie an einem der Kaffeeseinare und Workshops von ALPS COFFEE teil!

Baristas, Gastronomen und interessierte Kaffeegenießer dürfen sich auf spannenden Weiterbildungsangebote freuen.

Im Programm: gebündeltes Fachwissen und jede Menge Praxistraining.

Ergründen Sie die Geheimnisse der perfekten Kaffeekunst...

**Aktuelle Termine finden Sie unter [alps-coffee.it](http://alps-coffee.it).**

Gerne können Sie uns auch persönlich kontaktieren unter:

[events@alps-coffee.it](mailto:events@alps-coffee.it)




### IMPRESSUM:

Kaffeerösterei Schreyögg GmbH  
Cutraunstraße 62 | Rabland  
I-39020 Partschins (BZ)  
T +39 0473 967700  
[info@alps-coffee.it](mailto:info@alps-coffee.it)  
[alps-coffee.it](http://alps-coffee.it)

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

**Noch Fragen?**

Liebe Leserin, lieber Leser,



*haben Sie Fragen oder Anregungen zu Coffee Times? Dann schicken Sie uns Ihre Nachricht an [coffeetimes@alps-coffee.it](mailto:coffeetimes@alps-coffee.it). Zudem stehen alle Ausgaben unserer Hauszeitung Coffee Times unter [alps-coffee.it](http://alps-coffee.it) als Download zur Verfügung.*

*Ihre Diana Schreyögg*



**Folgen Sie unserer Redaktion in den Social Media und bleiben Sie wöchentlich auf dem Laufenden:**



### ONLINE & DETAILVERKAUF

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

**Kaffeerösterei Schreyögg GmbH**  
Cutraunstraße 62 - I-39020 Partschins  
[shop@alps-coffee.it](mailto:shop@alps-coffee.it)

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**  
Öffnungszeiten:  
MO-FR durchgehend geöffnet  
8.30-17.00 Uhr

**Schreyögg Deutschland GmbH**  
Pickelstraße 4 - D-80637 München  
[shop@alps-coffee.de](mailto:shop@alps-coffee.de)  
Öffnungszeiten:  
MO-FR 8.00-17.00 Uhr  
und SA 8.00-14.00 Uhr

**Schreyögg Österreich GmbH**  
Templstraße 2 - A-6020 Innsbruck  
[info@alps-coffee.at](mailto:info@alps-coffee.at)

**Ihr erster Kontakt!**



T +39 0473 967700



**Jasmin Waldner, Beraterin am Kundentelefon:**  
„Wir sind täglich mit Freude für unsere Kunden da, helfen unkompliziert telefonisch weiter oder stellen den richtigen Kontakt her.“

**Onlineshop: [alps-coffee.it/shop](http://alps-coffee.it/shop)**



Eine große Auswahl an Kaffeespezialitäten von ALPS COFFEE sowie sämtliches Zubehör können Sie ganz einfach online bestellen.

