

COFFEE TIMES

AUSGABE 2 – HERBST/WINTER 2012

KAFFEERÖSTEREI SCHREYÖGG. NEUIGKEITEN UND TRADITION. SEIT 1890.



Traditioneller
Qualitäts-
Cappuccino:
25 ml Espresso
und 100 ml
dampfgeschäumte
Milch

HISTORISCHES

Die erste elektrische Röstmaschine



Da der Kaffeeverkauf seines Kolonialwarengeschäfts rapide anstieg, entschloss sich Josef Schreyögg 1905, den Kaffee fortan in einer größeren Menge zu rösten. Die Anschaffung eines elektrisch betriebenen 5-kg-Chargenrösters sollte dabei behilflich sein.

In den damaligen Verkaufsunterlagen wird in diesem Zusammenhang die „erste Kaffee-Großrösterei mit elektrischem Betrieb“ angepriesen. Den Röstvorgang erläuterte man in

der für jene Zeit charakteristischen charmanten Weise: „Der in dem Fülltrichter vorrätig gehaltene Rohkaffee sinkt durch einfaches Heben eines Schiebers in die Rösttrommel, wo er unter kräftiger Ventilation und Absaugung aller Dünste und Häutchen schnell in vorzüglichster Weise geröstet wird ... Der Feuerraum wird gegen die Rösttrommel abgeschlossen und erst nach erzielter Weißglüh-Hitze wird der nunmehr reinen Heißluft durch eine mechanische Vorrichtung der Weg in die Trommel freigegeben. Auf diesem Wege kommt sie in innigste Berührung mit dem durch eine sinnreiche Konstruktion in die Schwebel gebrachten Kaffee, dem aller Staub, Sackfaser und Häutchen schon in den ersten Minuten durch den Exhaustor gründlich entzogen werden. Durch die im Inneren der Trommel stattfindende lebhaft Durchlüftung werden dem Kaffee alle sauren und brenzlichen Stoffe entzogen und ein vollständig rauch- und rußfreies Produkt erzielt, welches außer der stark gequollenen Bohnen und dem lebhaften Aussehen die Vorzüge höchster Extraausbeute und hervorragender Geschmacksverfeinerung hat.“ – Wie man sieht, konnte Marketing damals also durchaus poetisch sein.

EDITORIAL

Liebe Kunden und Kaffee Freunde,



nachdem wir Ihnen im März 2012 die erste Ausgabe unseres Kundenmagazins *Coffee Times* ausgehändigt hatten, waren wir natürlich sehr auf Ihr Feedback gespannt. Ihre Resonanz war durchwegs positiv, *Coffee Times* wurde begeistert aufgenommen und gelesen. Vor allem die Reaktionen auf unsere Praxistipps bestätigten uns in der Hoffnung, dass sich die *Coffee Times* zukünftig für Sie zu einem nützlichen Begleiter entwickeln würde – und genau das wollten wir erreichen: sowohl Gastronomen und Baristas als auch Privatkunden

zu beraten und über die Welt des Kaffees zu informieren. So machten wir uns auch mit viel Elan an die zweite Ausgabe – die Sie nun in den Händen halten –, um für Sie erneut Aktuelles und Bemerkenswertes zusammenzustellen.

Wir wünschen Ihnen auch diesmal viel Freude beim Lesen; und vergessen Sie nicht die vorzügliche Tasse Kaffee dazu – denn welche Bohne Sie wählen, sollte Sie keinesfalls „nicht die Bohne“ interessieren.

Ihr Peter Schreyögg

INHALT

Historisches	Seite 1	Schaufenster	Seite 3
Zertifizierte Qualität	Seite 2	Rezept: Dessert vom Kaffee	Seite 3
Neues Schulungszentrum	Seite 2	Kaffee-Enzyklopädie	Seite 4
Einblicke in die Welt des Kaffees	Seite 2	Der Schreyögg-Onlineshop	Seite 4
Praxistipps für Baristas	Seite 3	Termine & Veranstaltungen	Seite 4

Zertifizierte Qualität

Der *International Featured Standard Food* wurde speziell für jene Sparte der Lebensmittelindustrie entwickelt, die Eigenmarkenprodukte an Handelsunternehmen liefert. Stefan Schreyögg, Qualitätsmanager und Verantwortlicher für Controlling bei Schreyögg, erklärt uns, warum zertifizierte Qualität von so großer Bedeutung ist.

Coffee Times: Herr Schreyögg, sind Zertifizierungen heutzutage wirklich so wichtig?

Stefan Schreyögg: Sicher, sie sind es gegenwärtig mehr denn je. Auf den hart umkämpften Märkten stellen sie auch auf internationaler Ebene eine nachweisliche Qualitätssicherung dar, und die aus ihnen resultierende Sicherheit

der Produkte ist von größter Wichtigkeit; nicht zuletzt, um dem Kunden die Gewissheit zu geben, dass er es mit einem vertrauenswürdigen Produzenten zu tun hat. Im Wissen um diese Bedeutung hat sich die Kaffeerösterei Schreyögg bereits im Jahr 2006 dazu entschieden, sich von dem mittlerweile etablierten, damals noch jungen, Qualitätsmanagementsystem *IFS Food* zertifizieren zu lassen. Dieses wurde 2003 vom Lebensmittelhandel verschiedener europäischer Länder ins Leben gerufen und baut auf die bekannte Norm ISO9001 auf.

international
featured
standards®



Was bedeutet das konkret?

Unter anderem werden mit der aktuellen Version 5 standardmäßig interne Checklisten zur Sicherstellung der Qualität abgehakt; dies beinhaltet umfangreiche Hygienemaßnahmen, eine lückenlose Rückverfolgbarkeit und die korrekte Anwendung lokaler, nationaler sowie internationaler Normen in den einzelnen Produktionsphasen. Die Umsetzung der über 250 *IFS*-Anforderungen wird jährlich vom Kontrollorgan *CSQA* überprüft, und Anfang Februar 2012 wurde unsere

Zertifizierung bereits zum sechsten Mal mit der Auszeichnung „auf höherem Niveau“ bestätigt.

„In diesen bewegten Zeiten spüren wir täglich, wie wichtig es für unsere Kunden ist, sich auf uns als Produzenten verlassen zu können, Vertrauen in unsere Produkte zu haben und dies auch bedenkenlos weitervermitteln zu können.“



Stefan Schreyögg

NEUES SCHULUNGSZENTRUM

Schreyögg bildet aus



Schulungszentrum der Kaffeerösterei Schreyögg als *permanentes Ausbildungszentrum* ausgezeichnet.

Das erst im März 2012 neu eingerichtete und eröffnete Schulungszentrum der Kaffeerösterei Schreyögg hat am 11. Juni 2012 eine wichtige Auszeichnung des *IAC* erlangt, nämlich die Notierung als *permanentes Ausbildungszentrum*.

Die *permanenten Ausbildungszentren* des *Internationalen Instituts der Kaffeeverkoster* sind mit der Absicht entstanden, die Kaffeekultur zu fördern und zu vermitteln. Um als *permanentes Ausbildungszentrum* des *IAC* anerkannt zu werden, muss ein Unternehmen alle Maßgaben des Qualitätshandbuchs des Instituts erfüllen: Dazu gehören neben großräumig

eingerichteten Schulungsräumen auch vorgegebene Geräte und Maschinen zur Kaffeeverkostung sowie speziell geschultes Personal für die technische und organisatorische Leitung der Ausbildungsstätte.

Was bedeutet *IAC*? Die Abkürzung steht für *Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè*, dem 1993 gegründeten *Internationalen Institut der Kaffeeverkoster*. Ziel dieser Vereinigung ist es, eine wissenschaftlich anerkannte Methode zur Beurteilung der sensorischen Eigenschaften des Kaffees, hauptsächlich des Espresso, zu entwickeln. Die von der *International Coffee Organization* sowie von großen Produktionsländern wie z. B. Kolumbien anerkannte Analyse- und Verkostungsmethode lässt sich im Buch *Espresso Italiano Tasting* detailliert nachlesen.

Schulungskalender

KAFFEESEMINAR FÜR BARISTAS

Wir laden alle, die gerne wissen möchten, wie man einen perfekten Espresso herstellt, herzlich zur Teilnahme an einem zweitägigen Kurs ein, der in Zusammenarbeit mit dem *INEI* abgehalten wird. Der Kurs besteht aus zwei Modulen, einem Basis- (Espresso Italiano Tasting) und einem Aufbaukurs (Espresso Italiano Specialist).

Veranstaltungsort:

Schulungszentrum der Kaffeerösterei Schreyögg in Rabland – Partschins

Termin:

12./13. November 2012
in deutscher Sprache

Dauer:

Kursdauer 1. und 2. Tag
jeweils von 8.30 bis 17.30 Uhr

Bei Interesse an einer Teilnahme kontaktieren Sie uns unter mail@schreyoegg.com. Wir schicken Ihnen das Anmeldeformular mit allen Informationen zu.

Was bedeutet *INEI*?



Die Abkürzung *INEI* steht für *Istituto Nazionale Espresso Italiano*. Der Espresso ist eines der erfolgreichsten Markenzeichen des italienischen Lebensstils; entsprechend wird er als Begriff oft falsch verwendet, zum Beispiel im Zusammenhang mit Kaffeemischungen von zweifelhaftem Geschmack oder Zubereitungsarten, die nichts mit dem wahren, belebenden Espresso und seiner feinen „Crema“ zu tun haben. Um dem entgegenzuwirken, legten das *Internationale Institut der Kaffeeverkoster* und das Studienzentrum für Verkoster zusammen mit Professoren der Universitäten von Udine und Turin am 6. Juli 1998 verbindliche Richtlinien zur Definition der Qualität von echtem Espresso fest. So entstand das *INEI*, das seither über die hervorragende Qualität dieses unangefochtenen Produktes wacht.

EINBLICKE IN DIE WELT DES KAFFEES

Kaffeezutat Wasser

Neben der verwendeten Mischung ist Wasser der wichtigste Bestandteil eines gelungenen Kaffees – mit einem Volumen von immerhin bis zu 99 % kommt ihm damit eine nicht zu vernachlässigende Funktion zu. Auswirkungen auf den Geschmack haben insbesondere zwei seiner Eigenschaften: der Härtegrad und der pH-Wert.

Wasser kommt in der Natur in chemisch reinem Zustand nicht vor; vielmehr besteht es aus zahlreichen weiteren mineralischen Bestandteilen, insbesondere Kalzium. Je kalziumhaltiger das Wasser, desto härter ist es und desto höher sein pH-Wert. Die

Verwendung von allzu hartem Wasser ist bei der Zubereitung von Kaffee nicht empfehlenswert: Es macht ihn fad und verleiht ihm einen eintönigen Geschmack, die feinen Fruchtsäuren werden neutralisiert und ihm fehlt an Volumen. Zu weiches Wasser hingegen verfügt über einen niedrigen pH-Wert und folglich einen hohen Säuregrad, was auch den Kaffee sauer schmecken lässt, bzw. diesen Einschlag bei säurebetonten Kaffees stärker zur Geltung bringt.

Die Härtegrade des Wassers lassen sich in drei Stufen unterteilen, die in dH (deutschen Härtegraden) gemessen werden: weich, mittel und hart. Hartes Wasser kommt in Regionen vor, in denen Sand- und Kalkgesteine vorherrschen; weiches Wasser in solchen, die durch Granit, Gneis und Basalt-Gestein charakterisiert sind;

auch natürliches Regenwasser ist weich. Der für besten Kaffee günstige Wert liegt bei neutralen 7–8° dH. Idealerweise sollte das Wasser frisch, mineralreich, sauerstoffhaltig und geruchsneutral sein, damit sich die natürlichen Kaffeearomen voll entfalten können; auch die Beigabe von Magnesium unterstützt dies.

Will man die schwierige Suche nach geeignetem Wasser umgehen, kann man sich – auch für Maschinen – maßgeschneiderter Filtrationssysteme bedienen, die für eine optimale Beschaffenheit des Wassers sorgen, indem sie seinen Mineralgehalt ausgleichen. Bei zu hartem Wasser besteht ansonsten die Gefahr von Kalkablagerungen an den Maschinenteilen, die Wasserfluss und Temperatur – die so genannte Thermik – beeinträchtigen; bei zu weichem Wasser hingegen



- ausgeglichener Säure-Basen-Haushalt
- Water-in-Balance
- perfekte Crema

korrigieren Mineralgranulate im Filtrationssystem den pH-Wert. Die Verwendung von gutem Wasser macht sich in jedem Fall bezahlt!

Praxistipps für Baristas

Der Begriff „Kaffeemahlung“ bezeichnet das Mahlen, also das Pulverisieren von gerösteten Kaffeebohnen. Auch dies will gekonnt sein, soll am Ende ein vollkommener Espresso in die Tasse kommen.

Für die Mahlung von Espresso werden meist flache Mahlscheiben mit einer Tagesleistung von etwa 3 oder 4 kg, oder aber – für größere Mengen – konische Mahlwerke eingesetzt. Letztere erreichen die recht geringe Anzahl von 400 bis 500 Umdrehungen pro Minute, was den Kaffee daran hindert, sich

bei größeren Mengen allzu sehr zu erwärmen. Für ein bestmögliches Ergebnis in der Tasse kommt es jedoch nicht auf die mathematisch genaue Berechnung der Korngrößen im Kaffeepulver an, sondern auf die Durchlässigkeit des Kaffeepulvers, und in der Folge auf die Extraktionszeit. Der richtige Mahlgrad ist erreicht, wenn man bei einer Tassendosis von rund 7 g und einem optimal eingestellten Dampfdruck von 9 bar etwa 25 ml Kaffee in 25 Sekunden erhält.

Was geschieht bei zu grober oder zu feiner Mahlung?

Wurde der Kaffee zu grob gemahlen, lösen sich

nicht alle wichtigen Bestandteile des Kaffees. Das Wasser fließt zu schnell durch das Pulver und kann nicht tief genug in die Zellen eindringen. Der Kaffee ist somit unterextrahiert mit wenig Crema: Er wird dünn, sauer und schmeckt leer. Selbst durch eine erhöhte Dosierung kann dieser Fehler nicht mehr behoben werden.

Ist der Mahlgrad zu fein gewählt, lösen sich hingegen auch jene Bestandteile, deren Zersetzung unerwünscht ist, namentlich Bitterstoffe und Cellulose. Der Aufguss schmeckt bitter, zu stark und streng, das Aroma wird überdeckt. Der Kaffee ist überextrahiert, mit weißgefleckter Crema oder gar einem Loch an der Oberfläche.

Mahlung zu fein
7 g bei Auslaufzeit über 25 Sekunden



Mahlung optimal
7 g bei Auslaufzeit 25 Sekunden



Mahlung zu grob
7 g bei Auslaufzeit unter 25 Sekunden



Tipps für die ideale Mahlung:

- Da Kaffee aus flüchtigen Aromastoffen besteht, empfiehlt sich, die Bohnen auf keinen Fall zu lange vor der Anwendung zu mahlen; der Kaffee altert dadurch schneller und verliert sein Aroma.

- Der Kaffee sollte während des Mahlens eine Temperatur von 40–50° C nicht überschreiten. Benutzen Sie zu diesem Zweck nur eine Mühle mit einwandfreien Mahlscheiben.
- Die Mahlung sollte mit der Menge von 7 g pro Espresso auf Durchlässigkeit getestet werden.

- Der Bohnenbehälter (bei Dosiermühlen auch der Mahlbehälter) muss regelmäßig gereinigt werden, da ansonsten Fettrückstände dem Kaffee einen ranzigen Geschmack verleihen.

ANNA MATSCHERS KAFFEEREZEPT

Dessert vom Kaffee

Frauenpower in Tisens! Anna Matscher, die einzige Sterneköchin Südtirols, hat sich dem Kochen mit Leib und Seele verschrieben. Zusammen mit Ihrem Mann Alois führt sie seit 1987 das Restaurant *Zum Löwen* in Tisens nicht weit von Meran. Ihre Spezialität ist die schnörkellose Küche – und natürlich die Liebe zu den heimischen Produkten; ihren eigenen Kräuter- und Gemüsegarten nennt sie ihr Hobby. Für die zweite Ausgabe von *Coffee Times* hat Frau Matscher ein ganz besonderes Kaffeedessert kreiert, und natürlich empfehlen wir Ihnen, es unbedingt auszuprobieren. Viel Spaß!



Kaffeeeis:

- 125 ml Sahne
- 125 ml Milch
- 50 g Kaffeebohnen (100 % Arabica)
- 50 g Zucker
- 3 Eigelb
- ½ Vanilleschote

Sahne, Milch und Kaffeebohnen über Nacht einweichen und am nächsten Tag aufkochen. Das Eigelb mit dem Zucker und der Vanilleschote verrühren, die heiße Kaffeemischung dazugeben und auf Dampf zur Rose schlagen. Abkühlen lassen und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Kaffeeschaum:

- 100 ml Espressokaffee
- 90 g flüssige Schokolade mit 70 % Kakaogehalt
- 2 EL Läuterzucker
- 2 EL Rum
- 50 ml flüssige Sahne

Alle Zutaten verrühren, in einen Siphon füllen, das Eis halbvoll in Gläser abfüllen und den Schaum darüber spritzen.

Info:
Restaurant Zum Löwen
39010 Tisens
Tel. +39 0473 920 927
www.zumloewen.it



SCHAUFENSTER

Neue Produkte



Caffè Espresso Decaffeinato BIO

Ein im Rohzustand mit biologischem Verfahren (CO₂) entkoffeinierter Bohnenkaffee aus ökologischem Anbau. Durch die schonende Langzeitröstung ist der Kaffee mild und aromatisch im Geschmack, äußerst bekömmlich, magenfreundlich und garantiert vollsten Kaffeegenuss ohne Koffein. Empfohlen für: Espresso, Cappuccino, Caffè Latte, Latte macchiato.



Was bedeutet Bio-Kaffee?

Mit dem Biosiegel wird auf den ersten Blick signalisiert, dass ein Produkt aus ökologischer Landwirtschaft stammt und seine Herkunft und Verarbeitung kontrolliert wurden. Kaffee ist ein zu hundert Prozent reines Naturprodukt. Bei der Produktion ist die Einhaltung bestimmter Kriterien von zentraler Bedeutung: Der Anbau und die Pflege müssen garantiert ohne Einsatz synthetischer Pflanzenschutzmittel und leicht löslicher mineralischer Dünger erfolgen.

Erntemethoden



Picking, das schonendste Ernteverfahren

Die Frucht des Kaffeebaums braucht lange, bis sie ihren Reifezustand erlangt: Kaffeepflanzen bringen erstmals nach drei oder vier Jahren Erträge und erreichen ihr maximales Produktionsvermögen nach sechs bis acht Jahren. Beeinflusst wird diese Zeitdauer auch durch Klima, Boden und Düngung.

Diese Umstände machen den Kaffeebaum zu einer Pflanze, bei deren Ernte es äußerster Sorgfalt bedarf, da nicht alle Früchte zur selben Zeit reif sind. Verschiedene traditionelle Erntemethoden gewährleisten dies mehr oder minder.

Beim **Picking**, dem teuersten Verfahren, erfolgt die Ernte per Hand: dies, um zu garantieren, dass nur die reifen Kirschen geerntet werden und die anderen weiter ausreifen können. Vor der Weiterverarbeitung werden die frisch geernteten Kaffeebohnen zusätzlich von Hand verlesen, um alle jene zu entfernen, die nicht den idealen Reifegrad besitzen. Die Nachteile des hohen Arbeitsaufwands und der Kostenintensi-

tät werden durch die Vorteile einer homogenen Ernte und eines Produkts von höchster Qualität ausgeglichen.

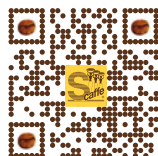
Wird nach dem **Stripping**-Verfahren geerntet, kommt es darauf an, jenen Zeitpunkt abzuwarten, an dem die Pflanzen einen möglichst hohen Anteil an reifen Kirschen aufweisen. Die Kirschen werden von Hand vollständig von den Zweigen auf zuvor auf dem Boden ausgelegten Tüchern abgestreift. Dies ist eine schnellere und kostengünstigere Variante, die aber eine homogene Ernte verhindert und Beschädigungen an der Pflanze begünstigt.

Bei der **maschinellen Ernte** werden sog. „Vollernter“ auf großen Plantagen mit flachem Gelände eingesetzt; die Kaffeebohnen werden mithilfe von vibrierenden Bürsten abgeschlagen und über ein Sammelband in den Frachtraum befördert. Diese rasche, preisgünstige Ernte, die den Kaffeefarmer weitgehend unabhängig von saisonalen Erntehelfern macht, ist allerdings nicht sonderlich schonend: Reife und unreife Kirschen werden gleichermaßen geerntet, und die Kaffeebohrn pflanze kann nicht unbeträchtliche Beschädigungen erfahren.

Kaffeebilder zum Bestellen:



Gefallen Ihnen unsere Titelbilder, und hätten Sie gerne einen Abzug? Gerne können Sie sie direkt bei uns unter coffeetimes@s-caffe.com bestellen. Teilen Sie uns einfach das gewünschte Maß mit und wir unterbreiten Ihnen ein entsprechendes Angebot. Entwickeln lassen wir die Kaffeebilder selbstverständlich über professionelle Anbieter.



Inhaltlich verantwortlich:
Schreyögg GmbH – Peter Schreyögg
Cutraunstraße 62 Rabland
I-39020 Partschins (BZ)

Redaktion: Schreyögg GmbH
Fotos: Diana Schreyögg, Helmuth Rier, Südtirol Marketing/Alex Filz, istockphoto.com: blowbackphoto
Konzeption, Realisierung und Grafik: brandnamic.com
Druck: Hauger-Fritz, Meran

Haben Sie Fragen, Anregungen oder Kritik?
Gerne greifen wir Themen auf, die Sie interessieren. Schreiben Sie uns unter coffeetimes@s-caffe.com.

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

Schreyögg-Onlineshop



Herzlich willkommen auf unserem Onlineshop www.s-caffe.com! Hier haben Sie als Privatkunde die Möglichkeit, sich über unsere Produkte zu informieren, Aktuelles zu erfahren und Ihre Neugier mit allerlei Wissenswerten – wie etwa unserer kleinen Kaffeekunde – zu befriedigen. Außerdem können Sie über unseren Onlineshop natürlich bequem von zu Hause aus all unsere Produkte bestellen. Wir sichern Ihnen bereits jetzt eine reibungslose und schnelle Abwicklung Ihrer Bestellung zu. Die Lieferung erfolgt in die Länder Deutschland, Österreich und Italien.

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

NICHT VERPASSEN!

Termine & Veranstaltungen 2012/13

16.09.–21.09.2012

IBA München

Weltmarkt des Backens: alles für Bäcker und Konditoren auf der bedeutendsten internationalen Fachmesse im Messezentrum **München/Riem**.

12.10.–14.10.2012

Spatzen-Fest Südtirol

Schreyögg unterstützt das große Kastelruther Spatzen-Fest in **Kastelruth/Südtirol**.

22.10.–25.10.2012

HOTEL 2012 Bozen

Internationale Fachmesse für das Hotel- und Gastgewerbe im Messezentrum **Bozen/Südtirol**.

10.11.–14.11.2012

Alles für den Gast

Herbst 2012: internationale Fachmesse für Gastronomie & Hotellerie im Messezentrum **Salzburg**.

14.11.–16.11.2012

FHC China Shanghai

Internationale Fachmesse für Nahrungsmittel und Getränke im Messezentrum **Shanghai CIE** China International Exhibitions.



29.11.2012–06.01.2013

Meraner Weihnacht

Der Meraner Weihnachtsmarkt begeistert auf der Kurpromenade Jung und Alt. Hier ist auch die hauseigene Schreyögg-Weihnachts-Kaffeemischung erhältlich.

SLOW FOOD E.V. DEUTSCHLAND

Zum Schutz der Esskultur und Geschmacksvielfalt

Die Tochtergesellschaft Schreyögg Deutschland GmbH in München ist seit Mitte des Jahres Fördermitglied der *Slow Food* e.V. in Deutschland.

Bei *Slow Food* ist Qualität nicht nur eine Werbefloskel, sie wird mit Leib und Seele gelebt. Aus diesem Grund ist die Münchner Tochtergesellschaft von Schreyögg seit Kurzem Fördermitglied bei *Slow Food* Deutschland, einem internationalen Non-Profit-Verein, der 1986 als Antwort auf die rasante Ausbreitung des Fast Food gegründet wurde. Schreyögg ist davon überzeugt, dass es sich lohnt, in Qualität zu investieren und dass Genuss auch Verantwortung bedeutet. Mit ihren hochwertigen Kaffeeprodukten stellt sich die Rösterei dieser



Verantwortung und freut sich darüber, mit den Partnern von *Slow Food* an einem Strang zu ziehen.