

# COFFEE TIMES

AUSGABE 7 – FRÜHLING/SOMMER 2015

KAFFEERÖSTEREI SCHREYÖGG. NEUIGKEITEN UND TRADITION. SEIT 1890.



## HISTORISCHES

# Die Verpackung macht's

Das Marketing steckte in der Mitte des vergangenen Jahrhunderts zwar noch in den Kinderschuhen, doch bereits damals wusste man, dass auch eine ansprechende Verpackung eine verkaufsfördernde Wirkung hat.

**S**oweit man es aus Erzählungen noch nachvollziehen kann, sind die ersten Verpackungen der Kaffeerösterei Schreyögg allerdings wesentlich älter und bestanden aus Papierbeuteln, die per Hand verschlossen wurden. Diese Papierbeutel wurden in den 60er-Jahren durch Cellophan-Verpackungen à 100 g ergänzt.

Der weltweite Siegeszug des Cellophan brachte



eine wahre Revolution des Verpackungswesens mit sich: Der älteste noch heute gebräuchliche Kunststoff für Verpackungen nahm neben Papier, Glas und Metall fortan einen festen Platz ein. Das auf Zellulose basierende Cellophan war nicht nur durch seine Transparenz äußerst beliebt, es überzeugte auch durch seine Mikroklimateigenschaften, die eine trockene Lagerung von Lebensmitteln erlauben – ideal also für Kaffee. Zudem war das Material bedruckbar, und der verkaufsfördernden Wirkung ästhetischer Verpackungen war man sich durchaus bewusst. Das nutzte die Kaffeerösterei Schreyögg für sich – und unterstrich die Vorteile ihres Kaffees auf zusätzlichem Printmaterial.



## EDITORIAL

# Liebe Kunden und Kaffeegenießer,



grundsätzlich empfehlen wir unseren Kunden und Baristas natürlich, ihre Kaffeebohnen stets unmittelbar vor Anwendung in einer professionellen Mühle zu mahlen. Allerdings hat sich gerade in kleineren Zusammenhängen – etwa für den Haus- und Bürogebrauch, aber auch kleinere gastronomische Betriebe – das Trendprodukt Espresso-Pod bestens bewährt.

Die Vorteile dieser „Cialde“, wie sie auf Italienisch heißen, liegen auf der Hand: Einfach, schnell und geschmacksicher, lassen sich die zu komfortablen Einzelportionen abgepackten Pods ohne große Umstände zubereiten.

Es gibt professionelle Pod-Maschinen für den gastronomischen Bereich, die bevorzugt im Event- und Cateringbereich Anwendung finden; um sie in einer traditionellen Espressomaschine zubereiten zu können, ist ein Einzel-Siebträger erforderlich.

Lesen Sie mehr über diese Art der Kaffeezubereitung und natürlich weitere spannende Themen in dieser neuen Ausgabe unserer *Coffee Times*. Viel Freude dabei wünscht Ihnen

Ihr Peter Schreyögg

## INHALT

Historisches	S. 1	Rezept: Espressomousse	S. 3
Mexiko	S. 2	Espresso Italiano Championship	S. 4
Einblicke in die Welt des Kaffees	S. 2	Schulungskalender	S. 4
Praxistipps für Baristas	S. 3	Termine & Veranstaltungen	S. 4
Schaufenster	S. 3	Die kleine Kaffee-Fibel	S. 4

# Mexiko – der Nachhaltigkeit auf der Spur



**Fairer Handel, Kleinbauern, Kooperativen, ökologischer Anbau und Nachhaltigkeit – Themen, die die Verantwortlichen der Kaffeerösterei Schreyögg in den letzten Monaten nicht zuletzt aufgrund der intensiven Auseinandersetzung mit Fairtrade beschäftigten. Was lag also näher, als die Produktionsbedingungen vor Ort in Mexiko persönlich zu begutachten?**

Mexiko gehört zu den bedeutendsten Kaffeeproduzenten der Welt; im nord-amerikanischen Staat werden durchweg hochwertige Arabica-Kaffees angebaut. So war das erste Ziel der Reise von Familie Schreyögg im Oktober 2014 Chiapas, der süd-

lichste Bundesstaat, dessen tropisch-warmes, feuchtes Klima beste Bedingungen für den Kaffeeanbau bietet. Die Erntezeit beginnt Ende November und endet im März – zum Zeitpunkt der Reise bot sich den Reisenden erstmalig die Gelegenheit, ein fortgeschrittenes Reifestadium der Kaffeeirschen zu begutachten. Die Kooperative San Fernando befindet sich auf 1.230 m Meereshöhe, in Tierra Colorada, einem Dorf mit 44 Kaffeebauern und ihren Familien, die ausschließlich Bio-Kaffee anbauen. Dieser wächst bevorzugt im Schatten anderer Bäume, und da der Einsatz von Pestiziden zur Gänze verboten ist, ist die Pflege der Kaffeepflanzen von größter Bedeutung. Die Wasserversorgung ist in dieser verhältnismäßig abgelegenen Gegend schwierig – jeder Tropfen Regenwasser wird in großen

Behältern für die Versorgung von Mensch, Tier und Pflanzen aufgefangen. Da es weder Strom noch ärztliche Versorgung gibt, bilden langfristige, zuverlässige Partnerschaften für die Menschen in Tierra Colorada die Sicherung der Existenzgrundlage.

Im Landkreis Panthelo besuchten die Schreyögg eine weitere Genossenschaft und deren Kaffeebauern. Das gebirgige Hochland, das in die Plantagen führt, ist geprägt von einer einmaligen Kulisse, die tiefer gelegenen Regionen werden von üppigem Urwald überzogen, mit einer beeindruckenden reichen tropischen Flora. Allerdings wurden die Reisenden bei aller Schönheit auch mit dem Problem des akuten Pilzbefalls konfrontiert, der hier „La Roya“ (Kaffeerost) genannt wird und bereits vor Jahren

große Teile der Kaffeeernte zerstörte. 30 % der Pflanzen sind betroffen. Bei dieser Krankheit verliert die Kaffeepflanze ihre Blätter, und die Kaffeeirschen vertrocknen und fallen ab. Um sie zu bekämpfen, ist großer Einsatz gefragt: Die Felder müssen intensiv gepflegt, die befallenen Pflanzen mit viel Zeit und Kosten gepflegt werden. Steigende Preise sind bei einem Ernteausfall unvermeidlich.

Familie Schreyögg kehrt von dieser Reise mit der Überzeugung zurück, dass nachhaltiger Kaffeeanbau eine ganze Reihe von Vorteilen mit sich bringen kann. Die Ausgewogenheit von sozialen, ökologischen und wirtschaftlichen Aspekten schafft Stabilität und macht diesen Teilbereich der Branche somit auch aus wirtschaftlicher Perspektive zukunftsfähig.

## EINBLICKE IN DIE WELT DES KAFFEES

# Pods – die handlichen Einzelportionssysteme

Ein Kaffeeröster setzt sich kontinuierlich mit allen Aspekten der Kaffeezubereitung auseinander, so natürlich auch mit dem Trendprodukt Pods. Die beiden Espresso-Mischungen, die die Kaffeerösterei Schreyögg bereits seit geraumer Zeit in diesem Segment produziert, wurden nun um die „lange Tasse“ als Caffè Crema ergänzt.

Gerade der Privatbereich wurde längst von den bekannten Einzelportionssystemen erobert, aber auch in der Gastronomie kommen sie, bedingt durch ihre vielen Vorteile, immer mehr zum Einsatz. Wichtig ist für die richtige Wahl des Systems allerdings, über ihre Unterschiede gut informiert zu sein. Grundsätzlich wird der Sammelbegriff „Podsystem“ für alle Einzelportionssysteme mit Filterpapier verwendet, wobei „Pod“ die englische, „Pad“ die deutsche und „Cialde“ die italienische Bezeichnung für die gebrauchsbereiten, in Filterpapier eingebetteten und in Kunststoff oder Folie umverpackten Kaffeeportionen ist. Allen

gemeinsam ist die einfache Anwendung, die eine perfekte Espressozubereitung ermöglicht. **Pods (bzw. Hardpads).** Jedes Pod besteht aus ca. 7g gemahlten espressokaffee, der – geschützt durch zwei dünne Lagen Filterfließ – hermetisch einzelverpackt ist. Mit einem Durchmesser von 44 mm wird es in einer genormten Form gepresst und luftdicht in einer Schutzatmosphäre verpackt. Das Aroma eines frischgemahlten Kaffees bleibt so bei jeder Zubereitung erhalten – egal, welche Menge Kaffee pro Tag durch die Maschine läuft.

**Softpads.** Bei den Softpads handelt es sich um lose, nicht gepresste Kaffeeportionen, die in eigens konzipierten Maschinen gebrüht werden und hauptsächlich für die lange Tasse verwendet werden.

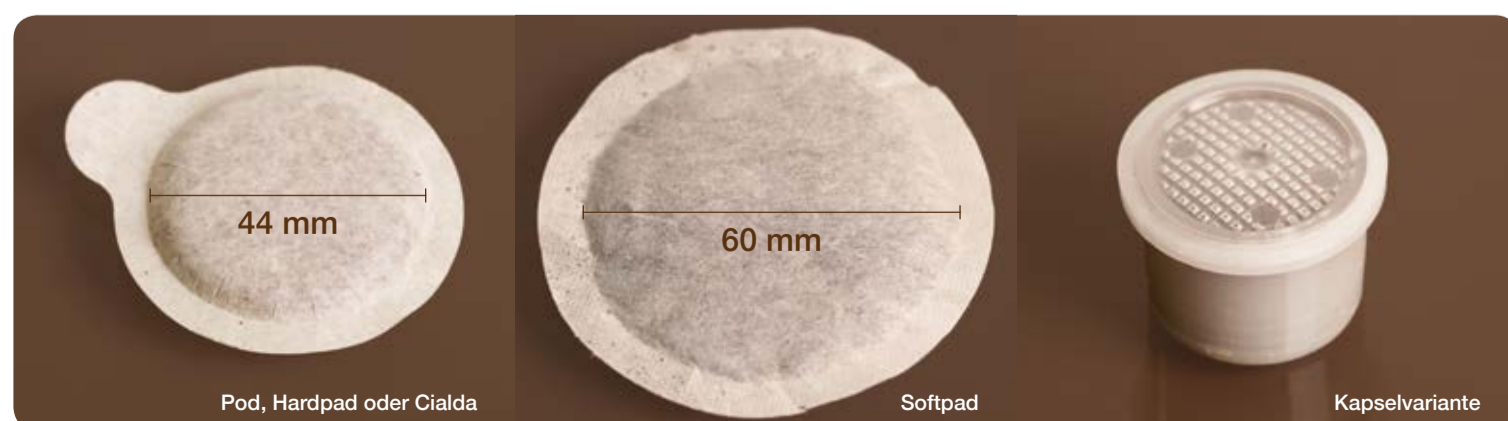
**Kapselssystem.** Hier wird der Kaffee statt in Filterpapier in einer Kapsel eingeschweißt. Kapselmaschinen zählen wie Pod-Maschinen zu den Portionskaffeemaschinen, lediglich die Art der Befüllung unterscheidet sich. Zusätzlich gehört erwähnt, dass der Umweltaspekt von Kapseln sehr kritisch gesehen wird.

Das sogenannte **offene System** stellt eine schnelle und komfortable Lösung dar, die zudem auf die Bedürfnisse der Gastronomie zugeschnitten ist. Geeignet sind die Pods des offenen Systems für alle traditionellen Espresso-Maschinen mit einem Siebträger. Die Passform des Pods entspricht meist dem des Siebträgers, andernfalls bietet der Maschinenhersteller einen geeigneten Siebeinsatz an. Reguliert wird die Form der Pods des bekanntesten offenen Systems durch den **E.S.E. (Easy Serving Espresso)-Standard** des Consorzio per lo Sviluppo e la Tutela dello Standard „E.S.E.“. Fast alle italienischen Maschinenhersteller und Röster haben sich diesem System angeschlossen. Im Gegensatz zum offenen System funktioniert das **geschlossene System** ausschließlich in Kombination einer bestimmten Maschine mit einem bestimmten Pod oder einer bestimmten Kapsel. Die Tatsache, dass nur der Kaffee eines Anbieters verwendet werden kann, führt zu einer Abhängigkeit der Kunden vom Hersteller und kann daher entsprechend kritisch betrachtet werden.



## Hat Kaffee Kalorien und wenn ja, wie viele?

Eine Tasse schwarzer Kaffee enthält so gut wie keine Kalorien (2 Kcal). Anders sieht es aus, wenn der Kaffee mit Milch und/oder Zucker konsumiert wird. Bei einem Cappuccino ohne Zucker sind es bereits 40 Kalorien, mit ca. 6 g Zucker dann schon etwa 70 Kalorien. Dies steigert sich bei einem Latte Macchiato mit Zucker bis auf 100 Kalorien und mehr, der Brennwert ist aber auch von der Milchsorte abhängig. Reiner Kaffee fördert übrigens den Stoffwechsel, der Körper verbrennt mehr Kalorien und kann von kalorienbewussten Konsumenten also ohne schlechtes Gewissen getrunken werden, während Kaffeegetränke mit Milch und Zucker durchaus einer kleinen Mahlzeit entsprechen und entsprechend auch verdaut werden müssen.



# Praxistipps für Baristas



Pod-Maschine und Detailaufnahmen

Um ihren Kunden auch mit einem professionellen Podsystem dienen zu können, hat die Kaffeerösterei Schreyögg speziell für die Gastronomie Kaffeemaschinen im Sortiment, die selbstverständlich auch dem E.S.E.-Standard entsprechen.

Ihre Vorteile liegen auf der Hand – sie ist nicht nur einfach in Bedienung und Pflege, sie erreicht und hält auch genau jene Temperatur, die für die Qualität in der Tasse nötig ist. Das Aufheizen der Maschine dauert wenige Minuten, anschließend kann das Kaffeepod in den Filter gelegt werden. Sobald die grüne Kontrollleuchte die Bereitschaft zum Start signalisiert, wird das erhitzte Wasser per Knopfdruck mit 9

bis 10 Bar durch das Pulver gepresst. Selbst die gewünschte Tassenlänge bestimmt man mit einem einfachen Knopfdruck. Wichtig ist bei der Zubereitung in erster Linie die Einhaltung der Vorgaben, denn nur so erzielt man ein wirklich optimales Ergebnis.

Wer sich für eine Pod-Maschine entscheidet, erleichtert sich die Kaffe Zubereitung in vielerlei Hinsicht. Sie spart Zeit und hilft, Produktverlust zu vermeiden. Das Kaffeepod ist sofort einsetzbar, zudem aromageschützt, optimal portioniert und schmutzt nicht – dies alles, weil einzeln verpackt. Mahlung, Gewicht und Pressung sind stets perfekt, sorgen also für ein optimales Ergebnis; die Pods überzeugen außerdem durch höchste Frische, da sie luftdicht unter Schutzatmosphäre verpackt sind, und ihre Anwendung

ist garantiert hygienisch.

Einen weiteren Vorteil stellt die problemlose Erweiterung der Kaffeekarte dar, herkömmlicher Espresso kann genauso verwendet werden wie entkoffeinierter, den Varianten sind keine Grenzen gesetzt.

Genauso unkompliziert ist die Reinigung der Pod-Maschine. Für Außengehäuse und Stahlteile empfiehlt sich die Verwendung von weichen Tüchern, um Kratzer zu vermeiden. Reinigungsmittel, Scheuerpulver, Lösungsmittel und Stahlwolle sollten hingegen nicht zum Einsatz kommen. Wer die Maschine nicht ständig verwendet, reinigt nach der letzten Zubereitung möglichst den Filter. Dazu wird bei geschlossener Klappe und ohne eingelegetes Pod die Kaffeausgabetaaste etwa 2 bis 3 Sekunden lang

gedrückt. Der Wassertank sollte, sofern kein direkter Wasseranschluss vorhanden, regelmäßig mit frischem Wasser befüllt werden. Der Filter sollte unabhängig davon in regelmäßigen Abständen gründlich gereinigt werden – zum Herausnehmen verwendet man einfach einen Schraubenzieher. Bei ersten Abnutzungerscheinungen muss der Filter unbedingt ausgetauscht werden.

Auch der Auslaufbehälter und die Auffangschale für Flüssigkeiten sollten mindestens einmal wöchentlich gesäubert werden. Und bitte denken Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit daran – während aller Reinigungsmaßnahmen soll die Maschine stets vom Stromnetz getrennt sein!

**ONLINESHOP**  
Besuchen Sie uns unter:  
[www.s-caffe.com/shop](http://www.s-caffe.com/shop)

## SCHAUFENSTER

Neu im Sortiment

### Caffè Crema in Pods



Caffè Crema ist eine spezielle ausgewogene Kaffeemischung mit heller Röstung. Weich, mild und aromatisch im Geschmack, vor allem aber bekömmlich durch die Langzeitröstung und speziell für die lange Tasse geeignet.  
**Zubereitung von 150 ml Kaffee: 40 Sekunden Auslaufzeit in der Pod-Maschine**

Bereits im Programm

### Caffè Espresso Exquisit in Pods



Ein milder, jedoch feiner und kräftiger Espresso mit ausgeglichenem Geschmack und dezenter Säure. Der besonders hohe Anteil an Arabica-Bohnen zeichnet ihn als Spitzenkaffee aus. Auch für Milchgetränke bestens geeignet.  
**Geeignet für Siebträgermaschinen und Pod-Maschinen.**

Bereits im Programm

### Caffè Espresso Decaffeinato in Pods



Der entkoffeinierter Kaffee auf Espresso-basis ist besonders bekömmlich. Im Rohzustand entkoffeinierter Bohnen werden schonend geröstet, sodass ein vollaromatischer und fülliger Kaffeegenuss ohne Koffein entsteht.  
**Geeignet für Siebträgermaschinen und Pod-Maschinen.**

## MANFRED UND STEFAN KOFLERS KAFFEEREZEPT

# Espressomousse mit Pflaumensorbet und Lavendelgelee

Das Restaurant Culinaria im Farmerkreuz oberhalb von Dorf Tirol besticht nicht nur durch seine einzigartige Lage über dem Meraner Talkessel, es bietet seinen Gästen auch ein stilvolles und gemütliches Ambiente mit einem atemberaubend schönen Terrassenausblick. Dass die Brüder Manfred und Stefan Kofler dieselbe Vision haben, wenn es

um Gastfreundschaft und Genuss geht, wird schnell deutlich. Als Gast steht man bei den beiden klar im Mittelpunkt. Ihre großartige und Tradition lässig interpretierende Küche zeugt von höchster Kreativität, aber auch Bodenständigkeit. Was Manfred Kofler kocht und Stefan serviert, das ist stets vom Allerfeinsten – Weinkarte inklusive.

### Espressomousse

- 2 Blatt Gelatine
- 140 g weiße Schokolade
- 1 Eigelb
- 1 Esslöffel Whiskey Bourbon
- 15 g Staubzucker
- 2 Espresso
- 250 g geschlagene Sahne

Schokolade im Wasserbad schmelzen, bis sie eine Temperatur von ca. 35-40° C erreicht. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, anschließend ausdrücken, mit dem Whiskey und dem heißen Kaffee mischen und über dem Wasserbad verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Eigelb und Staubzucker mit der Kaffee-Gelatine-Mischung vermengen, die geschmolzene Schokolade dazugeben und die Zutaten glatt und cremig rühren. Die geschlagene Sahne unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht. In eine Terrinenform füllen, abdecken und für ca. 2 h im Kühlschrank stocken lassen.

### Lavendelgelee

- 70 g Zucker
- 80 g Wasser
- 3 Blatt Gelatine
- 1 Kl. Bund Lavendel

Die Gelatine einweichen. Zucker und Wasser aufkochen, vom Feuer nehmen, dann den Lavendel dazugeben und ca. 10-15 min ziehen lassen; anschließend durch ein sehr feines Sieb passieren. Die Gelatine hinzufügen, und das Gemisch in ein tiefes, flaches Gefäß etwa 1/2 cm hoch eingießen, im Anschluss daran im Kühlschrank stocken lassen. Sobald das Lavendelgelee seine richtige Konsistenz erreicht hat, in kleine Würfelchen schneiden und auf dem Teller arrangieren.

### Pflaumensorbet

- 450 g Pflaumen
- 80 g Zucker
- 40 g Glukose
- 200 g Wasser

Die Pflaumen, den Zucker, die Glukose und das Wasser aufkochen, danach richtig auskühlen lassen und schließlich mixen, durch ein feines Sieb passieren und in der Eismaschine zu Sorbet gefrieren. Ummanteln Sie die Espressomousse-Terrine zum Servieren bevorzugt mit Sprühschokolade. Wenn Sie das Espressomousse in einer Tasse servieren, verwenden Sie ein Blatt Gelatine weniger. Richten Sie Espressomousse, Pflaumensorbet und Lavendelgelee wie auf dem Bild auf einem schönen Teller an.



**Info: Restaurant Culinaria im Farmerkreuz**  
39019 Dorf Tirol bei Meran  
Telefon +39 0473 923508  
[www.culinaria-im-farmerkreuz.it](http://www.culinaria-im-farmerkreuz.it)

# Espresso Italiano Championship



Am Freitag, den 3. Oktober 2014 fand das langerwartete Finale der Espresso-Meisterschaft des *Istituto Nazionale Espresso Italiano (INEI)* in London statt.

Mit dabei war Thomas Kuen, der Gewinner des Vorentscheids in Meran, der als Vertreter der Kaffeerösterei Schreyögg antrat, um sich mit sechzehn Spitzen-Baristas aus aller Welt zu messen – die sich ihrerseits bereits im Vorfeld für 14 Mitveranstalter qualifiziert hatten. Ihr Können zeigten die Baristas bei der Zubereitung von jeweils vier Espressi und vier Cappuccini, die in geschmacklichem Profil und optischer Erscheinung von vier ausgebildeten Kaffeeverkostern und Punktrichtern nach *INEI*-Vorgaben bewertet wurden.

Der Gewinner des Jahres 2014 wurde der Piemonteser Filippo Mezzaro, dem an dieser Stelle ein großes Lob für seine Leistung gebührt.

Die Kaffeerösterei Schreyögg bedankt sich auch noch einmal herzlich bei Thomas Kuen für die Teilnahme – wenn es auch dieses Mal noch nicht für den ersten Platz gereicht hat, war es sicher ein Erlebnis, dabei zu sein.

Auch in diesem Jahr findet ein Vorentscheid für den Espresso Italiano Championship in Südtirol statt – eine erneute Gelegenheit für Baristas aus aller Welt, ihr Können unter Beweis zu stellen.

Der Südtiroler Vorentscheid wird von der Kaffeerösterei Schreyögg organisiert und am 8. Juni 2015 in Kastelbell ausgetragen. Die Baristas bereiten jeweils vier Espressi und vier Cappuccini zu, die in Geschmack und Optik von zwei Punktrichtern und vier ausgebildeten Kaffeeverkostern beurteilt werden – wie auch im Vorjahr nach den strengen Vorgaben des *INEI*. Auch der sichere Umgang mit Kaffeemühle und Kaffeemaschine fallen in die Bewertung ein. Der Gewinner des Vorentscheids nimmt im Herbst 2015 als Vertreter der Kaffeerösterei Schreyögg am Finale in Mailand teil, das im Rahmen der Expo und der Messe Host stattfindet.

Möchten Sie beim Vorentscheid des Espresso Italiano Championship mitmachen? Kontaktieren Sie uns unter [mail@schreyoegg.com](mailto:mail@schreyoegg.com) oder telefonisch unter +39 0473 967700. Die Anzahl der Teilnehmer ist auf 15 beschränkt.



## SCHULUNGSKALENDER

### ESPRESSO ITALIANO SPECIALIST

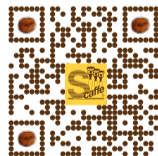
Ein Kurs für angehende und erfahrene Baristas aus zwei Modulen, einem Basis-kurs und einem Aufbaukurs.

Abgehalten in Zusammenarbeit mit dem *Istituto Nazionale Espresso Italiano*.

### LATTEART MIT ERIC WOLF

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

Aktuelle Termine auf unserer Internetseite [www.s-caffe.com](http://www.s-caffe.com) – oder kontaktieren Sie uns gerne persönlich.



Redaktion: Schreyögg GmbH  
Fotos: Diana Schreyögg  
Konzeption, Realisierung und Grafik: brandnamic.com  
Druck: Hauger-Fritz, Meran

**f** JETZT AUCH AUF FACEBOOK

### Impressum:

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

### Inhaltlich verantwortlich:

Schreyögg GmbH – Peter Schreyögg  
Cutraunstraße 62 | Rabland  
I-39020 Partschins (BZ)

### HABEN SIE NOCH FRAGEN ODER ANREGUNGEN?



Wir freuen uns auf Ihr Feedback unter [coffeetimes@s-caffe.com](mailto:coffeetimes@s-caffe.com). Gerne greifen wir Themen auf, die Sie interessieren. Schreiben Sie uns!

Herzlichst  
Diana Schreyögg *Diana Schreyögg*

## DIE KLEINE KAFFEE-FIBEL

### Italienische Klassiker

Auch das Auge erfreut sich an ansprechend servierten Kaffeegetränken – eine Auswahl an Klassikern, die zum Lieblingsgetränk Ihrer Kunden und Gäste avancieren können.



**Caffè marocchino:** gefleckter Espresso mit kleiner Milchschaumhaube, Schokoflocken oder Kakaopulver



**Affogato:** eine Kugel Vanilleeis, übergossen mit einem frisch zubereiteten Espresso



**Espresso con panna:** Espresso mit Sahnehaube

## RESPONSIVE SHOPSEITE

# Der Schreyögg Online-Shop nun noch übersichtlicher

Um ihren Kunden den Einkauf weiter zu vereinfachen, hat die Kaffeerösterei Schreyögg das Layout des Online-Shops nun noch übersichtlicher und anschaulicher gestaltet.



Außerdem ist die Seite jetzt responsive, also auch zur Ansicht auf Tablets und Smartphones geeignet. Ein Filter erleichtert die Suche, und erweiterte Produktinformationen helfen dabei, das gewünschte

Kaffeeprodukt schnell zu finden. Erstmals wurde das Sortiment um Zusatzartikel für Baristas ergänzt. Schauen Sie doch einfach mal vorbei unter [www.s-caffe.com/shop](http://www.s-caffe.com/shop)

## NICHT VERPASSEN!

# Termine & Veranstaltungen

11.04. – 14.04.2015

### Tipworld Bruneck

Messe für Gastronomie, Hotellerie, Bauen und Wohnen.  
Am Rathausplatz in Bruneck/Südtirol

08.06.2015

### Espresso Italiano Championship

Auch dieses Jahr organisiert die Kaffeerösterei Schreyögg den Vorentscheid des Espresso Italiano Championship.  
Restaurant Kuppelrain, Kastelbell/Südtirol

## AKTUELLE AUSZEICHNUNGEN UND ZERTIFIZIERUNGEN



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