

COFFEE TIMES

AUSGABE 4 – HERBST/WINTER 2013

KAFFEE RÖSTEREI SCHREYÖGG. NEUIGKEITEN UND TRADITION. SEIT 1890.



Richtig geschäumte Milch ist cremig und schmeckt süßlich

HISTORISCHES

Modernste Verkaufs-Apparate

Das Preisverzeichnis 1913/14 der „Ersten Meraner Kaffee-Großrösterei“ des Josef Schreyögg wirbt mit modernster Technik.

Die Vorzüge der modernen „Verkaufs-Apparate“ zur Aufbewahrung gebrannten Kaffees werden darin wie folgt angepriesen: „1) Die vom hygienischen wie ästhetischen

Standpunkte aus gleich verwerfliche Berührung des Kaffees mit den Händen des Verkäufers wird unbedingt verhütet. Dieselbe ist bei jeder anderen Verkaufsmethode unvermeidlich. 2) Der Kaffee ist in den Apparaten nahezu hermetisch verschlossen und gegen die Einflüsse der atmosphärischen Luft geschützt. 3) Die Entnahme sowie der Rückwurf zuviel entnommenen Kaffees erfolgt bei geschlossenen Behältern. 4)

Die irrtümliche Verwendung der Kaffeeschaufeln zu anderen, wozu möglichst Geruch oder Geschmack abgebenden Waren ist ausgeschlossen, da die Schaufeln einen Bestandteil der Apparate selbst bilden.“

Die Schreyögg Spezial-Mischung, mit 4,40 Kronen pro kg ausgezeichnet, wird als eine mit besonderer Sorgfalt zusammengestellte Spezialität des Hauses beschrieben, deren Geschmack und Aroma auch den verwöhntesten Gaumen befriedigt. Die Rezeptur ist leider nicht überliefert.



Modernste hygienische
Verkaufs - Apparate
für
gebrannten Kaffee



EDITORIAL

Verehrte Kunden, liebe Kaffeegenießer,



das Auge erfreut sich an den schönen Dingen im Leben, und so bereitet man seinen Gästen auch ein ganz besonderes Erlebnis, wenn man ihnen einen Macchiato, Cappuccino oder Latte Macchiato mit einer außergewöhnlichen Verzierung serviert. Um die geschätzten Baristas in dieser Kunst zu schulen, bietet die Kaffeerösterei Schreyögg seit Anfang des Jahres LatteArt-Seminare an, die sich bereits größter Beliebtheit erfreuen. Oft geraten wir selbst aus dem Staunen nicht mehr heraus, wenn wir die Meister des Milchsäumens bei der Aus-

übung ihrer Tätigkeit beobachten und sehen, welche wahren Kunstwerke mit Milch geschaffen werden können. Lassen deshalb auch Sie sich in dieser vierten Ausgabe der *Coffee Times* von den Möglichkeiten der kreativen Milchschaumkunst inspirieren und begeistern Sie Ihre Gäste mit einem Kaffee, der Gaumen und Auge gleichermaßen erfreut.

Wir wünschen Ihnen wie immer viel Freude beim Lesen!

Ihr Peter Schreyögg

INHALT

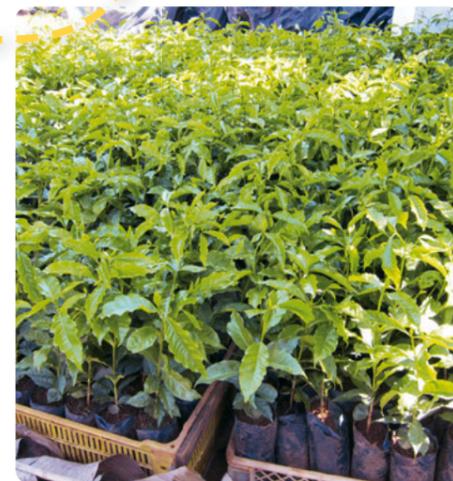
Historisches	Seite 1	Rezept	Seite 3
Kaffee gigant Brasilien	Seite 2	Schaufenster	Seite 4
Milchsäumen	Seite 2	Kaffee-Enzyklopädie	Seite 4
Einblicke in die Welt des Kaffees	Seite 2	Der Schreyögg Onlineshop	Seite 4
Praxistipps für Baristas	Seite 3	Termine & Veranstaltungen	Seite 4

Kaffeegigant Brasilien

Mit einer Jahresproduktion von über 50 Millionen Sack, das entspricht etwa 3.000.000.000 kg Kaffee, ist Brasilien der größte Kaffeeproduzent weltweit. Grund genug für Peter und Stefan Schreyögg, dem südamerikanischen Ursprungsland einen Besuch abzustatten.

Bei der Reise, die im Winter – also außerhalb der Erntezeit – stattfand, bot sich jahreszeitlich bedingt die Möglichkeit, sowohl Wachstumsphase als auch Nachblüte der Kaffeepflanze ausführlich zu begutachten und beurteilen. Besonders beeindruckt zeigte sich Stefan Schreyögg von Größe, Weite und Vielfalt des Landes – nicht umsonst ist Brasilien mit über 30 % der weltweiten Produktion der Gigant des Kaffeemarkts; zugleich stellt Kaffee eines der wichtigsten landwirtschaftlichen Exportgüter des Landes dar. Der Anbau erfolgt in der tropischen und subtropischen Klimazone, die Rundreise führte Peter und Stefan Schreyögg zu Kaffeepflanzungen im Hochland von São Paulo und in die Region Minas Gerais. Von den Betreibern der lokalen Konsortien brachten sie in Erfahrung, dass die über vier Millionen Kaffeebäume des Landes von Groß- wie auch Kleinbauern gleichermaßen bewirtschaftet werden. Die Kaffeebäume können bis zu 18 Meter hoch wachsen, auf den Plantagen schneidet man sie allerdings auf Strauchhöhe zurück, um die Ernte zu erleichtern. Mit über 80 % konzentriert sich

der Anbau vorwiegend auf die Arabica-Sorte, die brasilianische Robusta-Variante Conillon macht mit 15 % einen recht unbedeutenden Teil aus, der zudem kaum exportiert wird, sondern fast ausschließlich auf dem heimischen Markt verbleibt. Brasiliens bekannteste Arabica-Qualität – Santos – erfreut sich aufgrund ihres mittelstarken runden Körpers und leicht süßlichen Tons großer Beliebtheit. Benannt ist sie nach dem gleichnamigen Hafen 75 km vor São Paulo. Dort fand die Reise schließlich auch ihren Abschluss – mit einer Besichtigung der Stadt, ihres Großhafens sowie nicht zuletzt eines der bekanntesten Kaffeemuseen der Welt, das sich im Gebäude der alten Kaffeebörse befindet.



Von der Blüte bis zur Selektion der Bohnen
Foto rechts: Stefan Schreyögg in einer Kaffeepflanzung

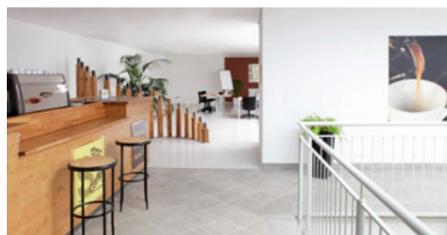
NEUES AUS DEM SCHULUNGSZENTRUM SCHREYÖGG

Exklusive LatteArt-Seminare

Handwerkliche Perfektion ist Zeichen von Qualität und zudem ein Aushängeschild für jeden Barista. Begeistern auch Sie Ihre Gäste, indem Sie ihren Macchiato, Cappuccino oder Latte Macchiato mit einer außergewöhnlichen Verzierung servieren!

Termine: 1. Oktober; 2. Oktober; 3. Oktober; 4. Oktober; 4. November; 5. November; 6. November; 7. November 2013
Dauer: jeweils von 9 bis 17 Uhr

Alle Termine finden Sie auch auf unserer Internetseite, oder Sie kontaktieren uns einfach unter mail@schreyoegg.com.



Erlernen Sie die hohe Kunst des Milchschäumens – das LatteArt-Seminar richtet sich an alle, die diese besondere Fertigkeit erlernen wollen. Sie erfahren, woraus Milch besteht, was bei ihrem Erhitzen geschieht, alles Wichtige über die Eigenschaften von Milchschaum, welche Milch das beste Ergebnis liefert – und vieles mehr. Die Kurse finden in deutscher Sprache statt.

EINBLICKE IN DIE WELT DES KAFFEES

Bohnen-Mathematik



Nicht nur für Rechenfreaks interessant – für wie viele Macchiati oder Cappuccini reicht eigentlich ein Liter Milch, und welche Anzahl an Espresso lassen sich aus einem Kilo Kaffee herstellen?

Viele werden sich diese Frage schon einmal gestellt haben, und es liegt auch für Laien auf der Hand: Die genaue Anzahl von Macchiati, speziell aber von Cappuccini, hängt natürlich nicht zuletzt von der Tassengröße und der verwendeten Espressomenge

ab. Erstaunen mag hingegen, dass der Proteingehalt der Milch (durchschnittlich rechnet man mit 3,5 %) und die Weise, in der diese erhitzt wird, ebenfalls von Bedeutung sind – während ihr Fettgehalt in dieser Frage irrelevant ist, dient er doch lediglich als Geschmacksträger. Dabei sei angemerkt, dass ein cremiger Milchschaum mit seidiger Struktur einem überhitzten und daher festen, formbaren Milchschaum – dem sogenannten Bauschaum – vorzuziehen ist. Beim Macchiato lässt sich die Rechenaufgabe nicht eindeutig lösen, denn obwohl die Milch, wie der Name des Getränks es verdeutlicht, den Es-

presso nur „beflecken“ soll, wird dieser dennoch häufig mit einer übertriebenen Milchmenge verziert. Bei einer Tasse von 80 ml kann man jedoch davon ausgehen, dass ein Liter Milch für etwa 30 Macchiati ausreicht. Der klassische Cappuccino von insgesamt 180 ml, dem ein Espresso von 25 ml zugrunde liegt, lässt sich mit einem Liter Milch ungefähr zehnmal herstellen. Einfacher wird es bei der Frage, wie viele Espresso ein Kilo Kaffee ergibt: Da die ideale Menge pro Tasse bei 7 g Kaffeepulver liegt, darf sich der Genießer an ganzen 143 Tassen des dunklen Getränks erfreuen.

INFORMATION

IFS-Zertifizierung 2013



Bei der sechsten, überarbeiteten Version des „International Featured Standard – Food“ wurde Schreyögg im April 2013 erneut mit dem Zusatz „auf höherem Niveau“ ausgezeichnet.

Das Unternehmen Schreyögg verfügt bereits seit 2006 über die Zertifizierung IFS (International Food Standard für die Lebensmittelbranche). Der International Food Standard wurde 2003 von Vertretern des europäischen Lebensmittelhandels definiert und dient der Überprüfung und Zertifizierung von Systemen zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit sowie der Qualität und Legalität bei der Produktion von Lebensmitteln.

Praxistipps für Baristas



LatteArt – garantiert gelungen

Das Geheimnis eines vollendeten Cappuccino liegt in seiner Basis aus einem exzellenten Espresso, dem die optimale Crema beigefügt wird. Damit der Milchschaum wirklich gelingt, bedarf es allerdings einiger Voraussetzungen, angefangen bei etwas Übung und vor allem viel Geduld.

Welche Milch eignet sich zur Herstellung von Milchschaum?

Die Wahl der Milch bildet die Grundlage für die Herstellung perfekten Milchschaums. Zwei Aspekte sind entscheidend: Geschmack und Aufschäumfähigkeiten – je höher der Fettanteil, desto intensiver der Geschmack. Zudem soll die Milch hervorragende Aufschäumfähigkeiten besitzen. Verantwortlich für letztere sind Proteine, die beim Erhitzen gerinnen und verklumpen und so die Bindungseigenschaften zum Wasser erhöhen. Daher gilt: je höher der Proteingehalt, desto „mehr“ Milchschaum.

Haltbare Milch hat zwar identische Aufschäumfähigkeiten wie frische Milch, verliert aber durch die Ultraheißerhitzung an Geschmack. Aus diesem Grund sollte man bevorzugt auf Vollmilch mit 3,5 % Fett zurückgreifen.

Der Dampfhahn der Kaffeemaschine.

Die Leistungsfähigkeit des Dampfhahns der Kaffeemaschine ist eine weitere wichtige Komponente zur Erzeugung von gutem Milchschaum. Sie ergibt sich aus Dampfdruckleistung, Dampfeuchtigkeit, Gleichmäßigkeit des Dampfaustritts sowie Austrittswinkel des Dampfes. Kannengröße und Dampfleistung müssen unbedingt aufeinander abgestimmt sein, und die Kraft des Dampfes muss ausreichen, um die gesamte Milchmenge in der Kanne vollständig zu verwirbeln. Um LatteArt zu gießen, ist es erforderlich, dass die Kanne möglichst einen spitz zulaufenden Ausguss (Schnabel) hat – eine Kanne mit breitem Ausguss (Lippe) macht das Gießen verschiedener Muster nahezu unmöglich.

Die Milchschaumtechnik und ihre Phasen.

Die Milch sollte am besten bei Kühlschranktemperatur geschlagen werden. Dazu wird das Kondenswasser mit einem Dampfstoß aus dem Hahn gelassen. In der ersten Phase des Milchsäumens wird Luft durch die Dampfdüse in die kalte Milch geblasen. Der Dampfhahn wird wenige Millimeter in die Milch eingetaucht und dann vollständig geöffnet; dadurch vergrößert sich das Volumen der Milch, der erste, noch recht grobe Schaum entsteht. Die Dampfdüse darf keinesfalls zu flach oder zu tief in die Milch eingetaucht werden. Mit jedem Herunterziehen der Kanne vergrößert man die Schaummenge, die Milchtemperatur beträgt nun ca. 35° C. In der zweiten Phase wird die gesamte Milchmenge zum Rollen gebracht; die Oberfläche darf dabei nicht aufgerissen und die Milch muss komplett durchdrungen werden. Der Dampfaustrittswinkel sollte 45° bis 60° betragen, um die gesamte Milchmenge beim Schäumen in Bewegung zu halten. Die richtige Milchtemperatur liegt nun bei ca. 62° C. Nach Abschluss

des Schaumvorgangs wird die im Dampfarm befindliche Milch durch kurzes Öffnen herausgelassen und der Dampfhahn mit einem extra dafür vorgesehenen Tuch gereinigt.

Das richtige Gießen des Milchschaums.

Das richtige Eingießen beschließt und krönt die Kunst der LatteArt. Dazu wird die Kanne von oben auf den Tassenrand abgesetzt und langsam gekippt, wobei der erste Guss unter die Crema des Espresso gelangen muss. Die Erstplatzierung ist abhängig vom gewünschten Muster, der Nachfluss soll ohne Hektik erfolgen. Ist der Milchschaum nicht zu kompakt, lässt sich die Crema des Kaffees sehr gut nach oben lenken.

Wenn man die Kanne auf derselben Stelle leicht und schnell hin- und her schwenkt, erzeugt man z. B. ein Blattmuster, mit einer Abschlussbewegung senkrecht zur Schwenkbewegung gestaltet man den Stiel. Mit etwas Übung und Routine wird man die Feinheiten des Gießens schnell beherrschen.



GERHARD WIESERS KAFFEEREZEPT

Falsche Mozzarella mit Kaffee und Milch



Als der zweite Michelin-Stern über dem Hotel Castel in Dorf Tirol bei Meran strahlt und Gerhard Wieser und sein Team für eine herausragende Leistung belohnt, wird auch die internationale Gourmetwelt auf die „Trenkerstube“ im vielfach ausgezeichneten Südtiroler Luxushotel aufmerksam. In der Philosophie

des erfahrenen Spitzenkochs gehört die Kochkunst zur Handwerkskunst, und sie beginnt beim Einkauf – denn Star der Küche ist das Produkt, so Gerhard Wieser. Die kreative Zubereitung soll in erster Linie den Eigengeschmack der Rohwaren verstärken, so sein Credo.

Für 8 Personen

Himbeercocktailtomate

Mousse

- | | |
|-------------------------|--|
| 25 g Naturjoghurt | • Joghurt, Himbeermark, Zucker mischen |
| 40 g Himbeermark | • Gelatine im Himbeergeist auflösen und mit Joghurtmasse verrühren |
| 15 g Staubzucker | • Geschlagene Sahne unterheben, in 3 cm große Halbkugeln abfüllen, gefrieren |
| 1 Blatt Gelatine | • Halbkugeln aus den Formen nehmen, zu Kugeln zusammensetzen, einfrieren |
| 5 g Himbeergeist | |
| 150 g geschlagene Sahne | |

Gelee

- | | |
|----------------------------|--|
| 150 g Himbeermark | • Himbeermark, Erdbeermark, Sekt, Wasser, Zucker, Zitronensaft, Gelatine mischen und aufkochen |
| 50 g Erdbeermark | • Die auf einen Zahnstocher gespießten Himbeermousse-Kugeln zweimal in die kochende Masse tunken |
| 50 g Sekt | • Etwas antauen lassen, Zahnstocher entfernen |
| 50 g Wasser | • Cocktailtomaten mit der Kuvertüre dekorieren |
| 30 g Zucker | |
| 20 g Zitronensaft | |
| 17 g vegetarische Gelatine | |

Joghurt-Kaffee-Molkegelee

- | | |
|------------------------------|---|
| 350 g Joghurt | • Joghurt mit Zucker, Zimtpulver, Kaffeebohnen mischen, ohne Rühren aufkochen |
| 40 g Zucker | • Masse durch ein Passiertuch abseihen, den Saft auffangen |
| 10 g Zimtpulver | • 200 g der passierten Masse mit Agar aufkochen, die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine dazugeben; sofort in einen 20 cm großen flachen Teller leeren und erkalten lassen |
| 10 g Kaffeebohnen, ganz | |
| 200 g passierte Joghurtmasse | |
| 1 g Agar | |
| ½ Blatt Gelatine | |

Topfenschaum

- | | |
|--------------------|---|
| 300 g Topfen | • Topfen mit Sahne und Zucker verrühren |
| 250 g Sahne | • Gelatine im Himbeergeist auflösen, mit Topfenmasse mischen |
| 70 g Staubzucker | • Die Masse durch ein Sieb passieren, in eine Espumafflasche füllen, zwei Sahnekapseln einfüllen und kalt stellen |
| 1 ½ Blatt Gelatine | |
| 10 g Himbeergeist | |

Kaffeeeis

- | | |
|----------------------|--|
| 300 g Milch | • Milch mit Kaffeebohnen aufkochen und 20 min ziehen lassen |
| 120 g Eigelb | • Zucker und Eigelb mischen, die heiße Milch darauf leeren und alles zur Rose (81 °C) abziehen, sofort auf die Kuvertüre passieren und auf Eis stellen |
| 120 g Zucker | • Bei ca. 60 °C die Sahne dazugeben und mit Espresso und Whiskey abschmecken |
| 50 g Kaffeebohnen | • In der Eismaschine gefrieren |
| 25 g Espresso | |
| 15 g weiße Kuvertüre | |
| 5 g Whiskey | |
| 250 g Sahne | |

Milchhaut

- | | |
|-----------------------|---|
| 500 ml Milch | • Milch bis kurz unter den Siedepunkt erhitzen, nach ca. 20 min bildet sich eine Haut |
| Sahne zum Bestreichen | • Einen Teller mit Klarsichtfolie bespannen, mit Sahne bestreichen |
| | • Die Milchhaut am Topfrand vorsichtig lösen, abnehmen und auf die bepinselte Folie legen |
| | • Wieder mit Sahne bestreichen, mit Klarsichtfolie abdecken, bis zum Gebrauch kaltstellen |

Milchhautchip

- | | |
|----------------------------|--|
| 2 St. abgezogene Milchhaut | • Milchhaut vorsichtig von der Klarsichtfolie lösen, auf eine Plastikmatte legen und mit Staubzucker bestreuen |
| Staubzucker | • Anschließend im Dehydrator bei 60 °C trocknen |

Weiteres

Dunkle Kuvertüre für die Stängel der Himbeercocktailtomate
Zitronenthymian, Blätter
Himbeerssegmente
Staubzucker

Info: „Trenkerstube“ Hotel Castel
39019 Tirol bei Meran | Tel. + 39 0473 923693
www.hotel-castel.com



Gerhard Wieser

Von der Aufbereitung zur Rösterei

Trocknen, abschälen, sortieren und verpacken – vor ihrer Verschiffung müssen sowohl der trocken aufbereitete Kirschkaffee als auch der Pergamentkaffee aus der Nassaufbereitung durch Pulper zunächst weiterverarbeitet werden.

In einem Schälgang, der in einer Vorrichtung oder im Freien vor sich geht, wird die Bohne von sämtlichen Rückständen befreit. Im Falle des nass aufbereiteten Kaffees handelt es sich dabei um die Pergamenthülle und das Silberhäutchen, beim trocken aufbereiteten Kaffee werden zusätzlich noch die Rückstände des getrockneten Fruchtfleisches entfernt. Die Schale wird in den Schälmaschinen entweder durch Druck aufgebrochen oder aber durch einen Schleudervorgang von der Bohne gelöst. Nach den zahlreichen Reinigungs- und Sortierarbeiten, die den gesamten Aufbereitungsprozess durchziehen, erfolgt im Anschluss an den Schälvorgang die endgültige Auswahl und Klassifizierung der Bohnen. Beim Verlesen per Hand oder mit Hilfe elektrischer oder mechanischer Sortiermaschinen werden die Kaffeebohnen von letzten Rückständen befreit und nach Größe, Dichte und Farbe sortiert. Der nunmehr nach Qualität getrennte Kaffee wird in Säcke abgefüllt oder als Schüttgut in den Container verfrachtet und kann seine Reise zur Rösterei antreten.



Wenden des Kaffees zur Trocknung



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

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
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 FRAGEN ODER ANREGUNGEN?



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

Herzlichst
Diana Schreyögg *Diana Schreyögg*

SCHAUFENSTER

Caffè Espresso Exquisit

250 g und 1000 g Bohnen

Auch bestens für Milchgetränke geeignet!

Ein wunderbarer Kaffee mit dezenten Geschmacksnuancen. Er besticht durch eine besondere Ausgeglichenheit in Geschmack, Fülle und Aroma und eine dezente Säure. Auch durch Zugabe von Milch bleibt der kräftige Kaffeegeschmack erhalten. Ein besonders hoher Anteil an Arabicabohnen aus den besten Anbaugebieten der Welt verleiht dem Espresso einen unverwechselbaren Geschmack und daher erfreut er sich größter Beliebtheit.

Unsere Empfehlung für: *Espresso, Cappuccino, Caffelatte und Latte Macchiato*
Geeignet für: traditionelle Siebträgermaschinen und Kaffeeautomaten

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



Zertifizierter Kaffeegenuss

Die Kaffeerösterei Schreyögg ist Mitglied des *Istituto Nazionale Espresso Italiano (INEI)*, das seit 1998 Qualitäts-espresso mittels Zertifizierung verteidigt.

Alle mit dem *INEI*-Symbol gekennzeichneten Esspressomischungen sind zur Zubereitung eines zertifizierten „Espresso Italiano“ qualifiziert. Mehr Informationen unter www.s-caffe.com/espressoitaliano

NICHT VERPASSEN!

Termine & Veranstaltungen

05.10. – 09.10.2013

Anuga Köln

Die weltweit führende Ernährungsmesse für Handel und Gastronomie
Kölnmesse/Deutschland

18.10. – 22.10.2013

HOST Mailand

Internationale Messe der professionellen Gastlichkeit
Neue Messe Mailand/Italien

21.10. – 24.10.2013

HOTEL Bozen

Internationale Fachmesse für das Hotel- und Gastgewerbe
Messe Bozen/Südtirol

09.11. – 13.11.2013

Alles für den Gast Salzburg

Internationale Fachmesse für die Gastronomie und Hotellerie
Messezentrum Salzburg/Österreich

23.11. – 27.11.2013

IGEHO Basel

Internationale Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie
Messe Basel/Schweiz

SLOW FOOD E.V. DEUTSCHLAND

... Verantwortung und Genuss

Mit ihrer Tochtergesellschaft in München unterstützt die Kaffeerösterei Schreyögg den Verein Slow Food für eine lebendige

und nachhaltige Ess- und Trinkkultur. Mehr unter www.slowfood.de

