

# COFFEE TIMES

AUSGABE 5 – FRÜHLING/SOMMER 2014

KAFFEE RÖSTEREI SCHREYÖGG. NEUIGKEITEN UND TRADITION. SEIT 1890.



Unter der Lupe:  
die fair gehandelte  
Kaffeebohne

## HISTORISCHES

# Spezereiwaren und Delikatessen Schreyögg

Das Sortiment im Spezereiwaren- und Delikatessengeschäft auf dem Platz zwischen Kurpromenade und der heutigen Freiheitsstraße war beachtlich, der Rohkaffee konnte sogar kiloweise bezogen werden. Neben nach wie vor bekannten Sorten wie Santos, Java und Costarica waren auch exotische Varietäten Teil des ständigen Angebots. Zum damaligen Zeitpunkt wurden die Sorten in einer ganz besonderen Art und Weise beschrieben:

**Campinas:** grün, belesen und rein-schmeckend

**Domingo:** sehr guter, blanker Qualitätskaffee, besonders für Mischungen geeignet

**Laquayra:** eine arabische Sorte, blaubohnig, guter, weicher Kaffee

**Guatemala:** blau, sehr fein und ergiebig

**Blau Java:** großbohnliger, hochfeiner und zarter Kaffee

**Ceylon** (bis Mitte des 19. Jahrhunderts reiner Kaffeeanbau, der durch einen Pilz zur Gänze vernichtet wurde): extrafeinst, Blume von Co-



lombo, volle kräftige Bohne

**Neilgherry:** sehr feiner und außerordentlich kräftiger Kaffee, besonders für Mischungen zu empfehlen

**Menado:** echt, braun, vorzüglicher schwerer Java für feine Mischungen

**Perl-Kaffee:** blau, hochfein und kräftig im Geschmack

**Antioquia:** vorzüglicher, feinschmeckender Kaffee

## EDITORIAL

### Verehrte Kunden, liebe Kaffeegenießer,

diese Ausgabe von *Coffee Times* widmet sich unter anderem dem Schwerpunkt Fairtrade. Der weltweit ansteigende gerechte Handel ist auch aus der Kaffeebranche kaum noch wegzudenken. Einen Beitrag zu besseren Produktionsbedingungen in den Ursprungsländern leistet die Kaffeerösterei Schreyögg mit einer zertifizierten Espressomischung aus qualitativ hochwertigem Kaffee. Der vorzügliche Espresso „Aurum“ hat bei unseren Kunden sofort Anklang gefunden.

Bei fair gehandeltem Kaffee geht es nicht nur um die Umsetzung einer Mischungs-idee,

sondern vor allem auch darum, seine Einstellung zu Fairtrade zu verdeutlichen. Als Qualitätsröster ist die Kaffeerösterei Schreyögg darauf angewiesen, dass Qualität angebaut, geerntet und auf dem Markt angeboten wird. Deshalb unterstützen wir Fairtrade.

Doch probieren Sie einfach selbst – wir wünschen Ihnen eine genussvolle Verkostung und, wie immer, viel Freude beim Lesen der *Coffee Times*!

Ihr Peter Schreyögg



## INHALT

Historisches	Seite 1	Schaufenster	Seite 3
Fairtrade	Seite 2	Rezept	Seite 3
Zertifizierte Betriebe	Seite 2	Kaffee-Enzyklopädie	Seite 4
Einblicke in die Welt des Kaffees	Seite 2	Termine & Veranstaltungen	Seite 4
Praxistipps für Baristas	Seite 3	Schulungskalender	Seite 4



# Gerechter handeln



wird regelmäßig durch eine internationale Zertifizierungsstelle kontrolliert.

Zentrales Anliegen der Organisation ist die partnerschaftliche Behandlung und faire Entlohnung der Produzenten, die in der Regel aus Schwellenländern stammen.

Dieser soziale Ansatz prägte bereits die ersten Initiativen, die in den USA nach dem Zweiten Weltkrieg entstanden, doch erst in den 90er-Jahren entstand die heutige Fairtrade-Organisation mit ihren international gültigen Standards. Der erste Fairtrade-Kaffee wurde übrigens 1973 durch die niederländische Stiftung S.O.S. Wereldhandel nach Holland importiert. Stammt die Kaffeebohnen seinerzeit von einer Kleinbauernvereinigung aus Guatemala, profitieren heute Kleinbauern und Arbeiter aus 70 Ländern von Fairtrade und seinen Errungenschaften.

Zu diesen gehört die Festlegung eines Mindestpreises, der über dem Weltmarktpreis angesetzt ist und der den Herstellern ein höheres und verlässliches Einkommen ermöglicht. Ein wichtiges Augenmerk liegt auf langfristigen partnerschaftlichen Beziehungen zwischen Händlern und Erzeugern, die den Bauern Investitionen und die Aneignung von wichtigem Know-how ermöglichen; einen weiteren Schwerpunkt bilden sozialverträgliche Arbeitszeiten und die Gleichberechtigung von Frauen. Vermehrt rückt in den vergangenen Jahren auch der ökologische As-



**Ein wirklich faires Produkt. Das Fairtrade-Siegel – ein Garant für Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung.**

**E**s begegnet uns überall, und doch stellt man sich häufig die Frage: Wofür steht eigentlich das Fairtrade-Siegel?

Die Zertifizierung zu einem Fairtrade-Unternehmen erfolgt nach international festgelegten Kriterien. Diese werden durch den Dachverband FLO (Fairtrade Labelling Organizations International), in dem alle nationalen Verbände zusammengeschlossen sind, entwickelt und festgelegt. Die Vergabe der Lizenzen zur Nutzung des Siegels erfolgt auf nationaler Ebene; die Überprüfung der Einhaltung der gültigen Standards durch Produzenten, Händler und Lizenznehmer

pekt ins Blickfeld. Hier setzt der FLO Maßstäbe, die über die Weltmarktstandards hinausgehen. Das Fairtrade-Siegel steht also für den Gedanken, den Gewinn auf dem Weg eines Erzeugnisses von der Produktion zum Endverbraucher gerechter zu verteilen, der Armut in den Ent-

wicklungsländern entgegenzuwirken sowie Nachhaltigkeit und ökologisches Handeln zu fördern.

Partnerschaft auf Augenhöhe: Stefan Schreyögg ist überzeugt, dass von gerechtem Handel alle Parteien profitieren.

## EINBLICKE IN DIE WELT DES KAFFEES

### Die kleine Kaffee-Fibel

Die italienischen Klassiker – jeder hat sie schon probiert und jeder hat mit Sicherheit seine Vorlieben. Dennoch helfen die Vorgaben des **INEI** dabei, das bevorzugte Kaffeegetränk noch etwas zu perfektionieren.



#### Espresso

Bei der Herstellung von Espresso, der weder Zusatz- noch Aromastoffe enthalten darf, läuft heißes Wasser unter Durchflussdruck durch das Kaffeepulver. Dabei soll der Druck 9 bar (+/- 1) betragen und die Tasse innerhalb von 25 Sekunden mit 25 ml (+/- 2,5 ml) befüllt sein. Die zu verwendende Kaffeemenge liegt bei 7 g (+/- 0,5 g). Die Wassertemperatur von 88° C (+/- 2° C) beim Austritt aus der Brühgruppe ergibt ein Getränk, das beim Eintreffen in der Tasse 67° C (+/- 3° C) heiß ist.



#### Macchiato

Der Espresso Macchiato, auch Caffè Macchiato genannt, ist eine italienische Espresso-Variation. Es gelten die gleichen Kriterien wie bei der Herstellung eines perfekten Espressos nach **INEI**, und zur Verfeinerung kommt eine kleine Milchschaumhaube darauf. Basis bleibt die Espressotasse als Füllmenge.



#### Cappuccino

Ein traditioneller Cappuccino besteht aus 25 ml Espresso und 100 ml dampfgeschäumter Milch. Die zu verwendende Milch darf einen Proteingehalt von 3,2 % und einen Fettanteil von 3,5 % nicht unterschreiten. Nur Milch, die diese Kriterien erfüllt, kann ein qualitativ hochwertiges sensorisches Profil garantieren. **INEI**-zertifizierter Cappuccino hat eine weiße Haube mit einem kleinen braunen Rand.



**Benötigt man für die jeweiligen Kaffeegetränke (Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato) auch unterschiedliche Kaffeebohnen?**

**N**ein, sie bestehen alle aus derselben Grundlage: dem Espresso. Daher kann man, unter Berücksichtigung einiger Grundregeln, dieselben Kaffeebohnen verwenden. Diese sollten ein intensives Aroma haben, da es gerade unter Verwendung von Milch wichtig ist, dass der Kaffeegeschmack – der sich durch feine Säure auszeichnen soll – dominierend bleibt. Diese Säure wiederum (die nicht mit dem Negativmerkmal „sauer“ für zu schnell und kurz gerösteten Kaffee verwechselt werden darf) hängt eng mit den Eigenschaften der verwendeten Bohne zusammen: Arabica-Bohnen sind prädestiniert für feine Säure. Selbst störende Bitterstoffe kann man trotz der Beigabe von Milch, die dem Kaffee einen leicht süßlichen Geschmack verleiht, in einem Cappuccino oder Latte Macchiato noch schmecken. Daher sollte der verwendete Kaffee geschmackvoll und rund als Espresso sein, dann eignet er sich auch für Milchgetränke auf Espressobasis.

## ESPRESSO ITALIANO CERTIFICATO

### Zertifizierte Betriebe

Seit 1998 schützt das Istituto Nazionale Espresso Italiano (**INEI**) die Qualität des italienischen Espresso durch eine sensorische Bescheinigung.

Gastronomiebetriebe, die den Zertifizierungsvorschriften entsprechen, haben das Recht, die Qualitätsauszeichnung „Espresso Italiano Certificato“ auszuweisen.

Dem Verbraucher wird so garantiert, dass er in **INEI**-geprüften Bars und Cafés stets einen einwandfreien Kaffee erhält: Nicht nur der Barista hat die Ausbildung „Espresso Italiano Specialist“ durchlaufen, auch Kaffeemischung, Espressomaschine und Mühle inklusive Dosiervorrichtung sind **INEI**-qualifiziert. Für die Einhaltung dieser Auflagen sorgen **INEI**-Mitarbeiter durch regelmäßige Kontrollen.

**D**as **INEI** wurde 1998 mit dem Ziel gegründet, den originalen Espresso zu schützen und zu bewerben. Heute zählen 37 Mitgliedsgesellschaften zu diesem Verband, der mittlerweile einer der wichtigsten auf dem Kaffeemarkt ist; darunter Hersteller von Kaffeemaschinen und Kaffeemühlen sowie Kaffeeröstereien.

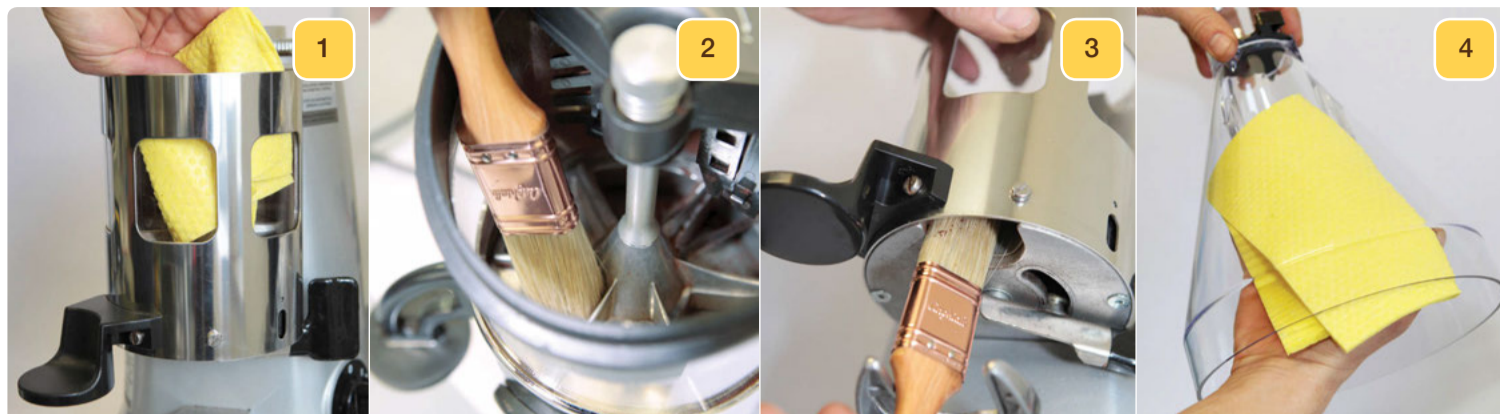


#### Betriebe mit der Qualitätsauszeichnung „Espresso Italiano“:

<b>Bistro Herilu</b> Hauptstr. 11 39020 Latsch	<b>Café Vis à Vis</b> Vinschgauerstr. 17/2 39020 Goldrain/Latsch	<b>Hotel Café Vilpianerhof</b> Nalsnerstr. 12 39018 Terlan
<b>Café 2000</b> Kravoglstr. 1 39011 Lana	<b>Gasslbräu</b> Gerbergasse 18 39043 Klausen	<b>Hotel Quellenhof</b> Passeiererstr. 47 39010 St. Martin in Passeier
<b>Café Frick</b> Untertorplatz 5 39049 Sterzing	<b>Gasthaus Huber</b> Pardell 50 39043 Klausen	<b>Park-Bar</b> Untertorplatz 2c 39049 Sterzing
<b>Café Konditorei Steinach</b> Steinachstr. 35 39022 Algund	<b>Gasthof Restaurant Terzer</b> Obergasse 5 39040 Kurtatsch	<b>Restaurant Café Sonnenheim</b> Falzebenerstr. 63 39010 Hafiling



# Praxistipps für Baristas



Tipps zur Pflege der Kaffeemühle mit Dosierer

Neben der Reinigung der Kaffeemaschine, der *Coffee Times* in der Vergangenheit bereits einen Artikel gewidmet hat, bedarf auch die Kaffeemühle regelmäßiger Überprüfung und penibler Sauberkeit.

Die Pflege der Mühle trägt entscheidend zur Qualität in der Tasse bei. Regelmäßig reinigen sollten Sie folgende Bestandteile ohne Reinigungsmittel:

**1** Kaffeepulver-Behälter: Säubern Sie den Kaf-

feepulverbehälter mit einem feuchten Tuch.

**2 + 3** Dosierstern: Einmal wöchentlich befreien Sie den Dosierstern mit einem Pinsel, einer kleinen Bürste oder einem Staubsauger von Kaffeerückständen; diese sog. Kaffeemehlreste können sich negativ auf Geschmack und Aroma des Kaffees auswirken.

**4** Bohnentrichter: Spülen Sie den Bohnenbehälter regelmäßig mit heißem Wasser oder einem geruchsneutralen Fettlöser aus, damit ätherische Öle und Rückstände restlos entfernt werden.

Täglich sollten außerdem eine Reihe von Routinehandgriffen verrichtet werden. Dazu gehören:

- die Entleerung des Bohnenbehälters, die Sie gegen Ende der Betriebszeit vornehmen. Damit kein Aromaverlust erfolgt, befüllen Sie ihn kurz vor Betriebsbeginn erneut.
- die Kontrolle der Einstellung des Mahlgrades durch die professionelle Zubereitung eines Espressos (25 ml in 25 Sekunden)
- die Überprüfung der Mobilität des Dosiersterns.



Wann wird es notwendig, die Mahlscheiben zu wechseln?

Die Laufzeit der Mahlscheiben ist stark abhängig von ihrer Größe sowie der Mühlenart, zudem vom angewandten Kaffee und der Bohnehärte.

Als Richtlinie kann gelten, dass bei einem Scheibenmahlwerk mit gehärteten Mahlscheiben und einem Durchmesser von 64 mm diese nach etwa 300 kg gemahlenem Kaffee ausge-

tauscht werden sollten.

Spätestens wenn sich der Mahlgrad nicht mehr richtig einstellen lässt oder der Kaffee merklich an Aroma verliert und rauchig riecht, weil das Pulver zu lange im Mahlwerk verbleibt – mit dem unerwünschten Resultat, dass sich feines Kaffeepulver in der Tasse absetzt – ist es höchste Zeit, die Scheiben zu ersetzen.

## LUIS HALLERS KAFFEEREZEPT

# Saibling mit Blumenkohl und Kaffee

Keine Frage: Ausblick und Ambiente des Castel Fragsburg oberhalb von Meran sind grandios. Hier begeistert der junge, heimat- und naturverbundene Sternekoch Luis Haller mit seiner außergewöhnlichen Kochkunst.

Bereits als Kind entdeckte er das Kochen, sammelte schließlich Erfahrung bei Meisterköchen in der ganzen Welt und leitet nun seit 2007 mit enormem Einsatz die Küche des Genießerhotels. Er, der oft als Shootingstar unter den Südtiroler Köchen bezeichnet wird, überzeugt mit tra-

ditionsbewusster und moderner Südtiroler Küche und verlässt sich dabei völlig auf die Qualität seiner Heimat: Erstklassige Waren vom Markt oder direkt vom Bauern, saisonale Frische und die Raffinesse der Zubereitung bilden die Basis seiner Gerichte. Sein erster Michelin-Stern bedeutet ihm Lob für sein Können und Ansporn zugleich.

Für 4 Personen:

4 Saibling-Filets à 80g  
300 g Blumenkohl  
100 g Sahne  
30 g Butter  
Walnussöl  
Salz, Pfeffer,  
Muskatnuss

Kaffee-Schwamm:

40 g Erdnüsse  
40 g Kaffee-öl  
3 Eier  
80 g Zucker  
Salz



Luis Haller



## SCHAUFENSTER

Neu im Programm!



Caffè Espresso Aurum

1000 g Bohnen

Ein ausgewogener Espresso mit fruchtigen Noten, mildem Geschmack und dezenter Säure. Ausgewählte Arabica-Bohnen (95 %) und hochwertiger Robusta (5 %) zeichnen ihn als Spitzenkaffee aus, der auch bestens für Milchgetränke geeignet ist.

**Unsere Empfehlung für:** Espresso, Cappuccino, Caffè Latte und Latte Macchiato

**Sowohl für Kaffeeautomaten als auch für traditionelle Siebträgermaschinen bestens geeignet!**



Der Kaffee ist zu 100 % fair gehandelt und wird ausschließlich von Fairtrade-Produzenten angebaut.



Zertifizierter Kaffeegenuss – Qualitätsspresso, mittels einer Zertifizierung verteidigt. Auch diese mit dem INEI-Symbol gekennzeichnete Espressomischung „Aurum“ ist zur Zubereitung eines zertifizierten „Espresso Italiano“ qualifiziert. Mehr Informationen unter [www.s-caffe.com/espressoitaliano](http://www.s-caffe.com/espressoitaliano)

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

## Zubereitung:

Blumenkohl putzen und in Röschen teilen. In Salzwasser bissfest kochen und kalt abschrecken. Blumenkohlstängel in Sahne und etwas Geflügelfond weichkochen. Fein mixen und mit brauner Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Das Saibling-Filet von der Haut trennen und diese kross in der Pfanne zwischen Butterpapier anbraten. Das Filet nun mit Kräuteröl bestreichen und mit Klarsichtfolie bedecken. Im Ofen bei 60° C für ca. 6 min garen, das Filet sollte glasig bleiben.

Erdnüsse, Kaffee-Öl und restliche Zutaten im Mixer zu einer homogenen Masse vermischen und anschließend abseihen. Mithilfe einer Espumafflasche in Plastikbecher sprühen und für ca. 3 Minuten in die Mikrowelle geben. Umdrehen und ein wenig auskühlen lassen.

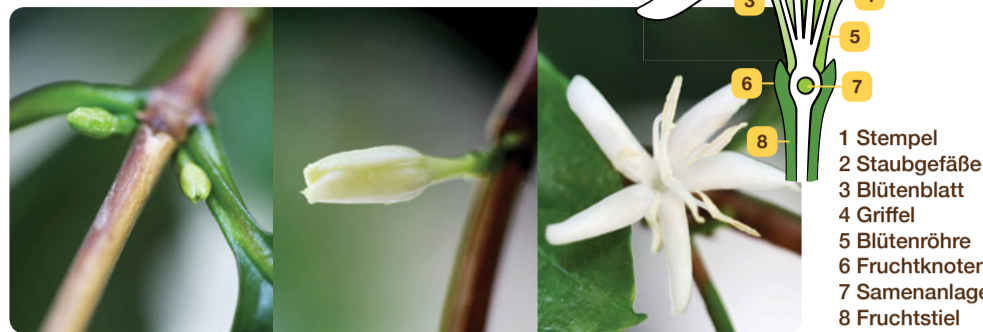
Blumenkohlröschen in Walnussöl braun anrösten.

Zum Abschluss den Saibling nach Belieben würzen und mit Blumenkohl, Blumenkohlmousse, Kaffeetinktur und -schwamm servieren.

**Info: Relais & Chateaux Castel Fragsburg**  
39012 Meran  
Tel. +39 0473 244071  
[www.fragsburg.com](http://www.fragsburg.com)



# Die Kaffeeblüte



- 1 Stempel
- 2 Staubgefäße
- 3 Blütenblatt
- 4 Griffel
- 5 Blütenröhre
- 6 Fruchtknoten
- 7 Samenanlage
- 8 Fruchtsiel

Sowohl der Blüten- als auch der Fruchtsatz der Kaffeeblüte, die in Duft, Form und Farbe an Jasmin erinnert, gibt Aufschluss über die mögliche Menge der künftigen Kaffeeernte.

Gerade in großen Produktionsländern spielt das eine wichtige Rolle für die Preisentwicklung von Kaffee auf dem Markt. Tatsächlich aber können Frost oder Dürre diese ersten Einschätzungen völlig zunichte machen – und die An- und Verkaufsbedingungen von Kaffee grundlegend verändern. Die Krone der Kaffeeblüte teilt sich oben in fünf, bei Robusta in bis zu sieben spitz zulaufende, kurzstielige Blütenblätter. Die Blüte der Arabica ist ca. 18 mm, die der Robusta ca. 30 mm

lang. Die Blütenblätter verblühen in relativ kurzer Zeit und sind nur wenige Stunden befruchtungsfähig. Nach drei bis vier Tagen fallen die Blüten ab. Gleichzeitig ist die Blüteperiode als solche vergleichsweise lang und wird in Vor-, Haupt- und Nachblüte unterteilt. Der Fruchtknoten entwickelt sich zu einer meist zweisamigen, rundlich-ovalen Steinfrucht von 10 bis 15 mm Durchmesser; die rote Schale der reifen Frucht umhüllt das süße, weiß-gelbliche Fruchtfleisch von fleischig-gallertartiger Konsistenz. Die in den Tropen und Subtropen heimische Kaffeepflanze blüht in der Regel nach den ersten Niederschlägen der Regenzeit, direkt nach der Trockenperiode. An einem erwachsenen Baum können sich 30.000 bis 40.000 Blüten befinden. Nun gilt es, ihre Eigenschaften in Hinblick auf den späteren Ertrag richtig zu deuten.

NICHT VERPASSEN!

## Termine & Veranstaltungen 2014

12.04. – 15.04.2014

### Tipworld Bruneck

Messe für Gastronomie, Hotellerie, Bauen und Wohnen *Stegerer Marktplatz Bruneck/Südtirol*

08.04. – 11.04.2014

### FHA – Food & Hotel Asia 2014

Internationale Fachmesse für Lebensmittel, Getränke, Catering und Zubehör. *Singapur*

26.04.2014

### Golf Trophy

*Golfclub Passeier – St. Leonhard in Passeier/Südtirol*

06.05. – 09.05.2014

### GastroNord 2014

Internationale Lebensmittel- und Getränkefachmesse. *Stockholm/Schweden*

21.05. – 25.05.2014

### Thaifex

World of Food Asia. *Bangkok, Thailand*

03.06.2014

### Vorentscheid „Espresso Italiano Champion“

*Meran/Südtirol*

INTERNET

## Neuer Internetauftritt



Die Kaffeerösterei Schreyögg hat ab sofort eine neue Homepage. Hier finden Sie eine Fülle an Informationen rund um das Thema Kaffee und zudem sämtliche Ausgaben der *Coffee Times* als Download. Versuchen Sie sich an raffinierten Kaffeerezepten, holen Sie sich nützliche Praxistipps, die Ihnen bei der richtigen Kaffe Zubereitung behilflich sind und erfahren Sie mehr über das Unternehmen Schreyögg und seine Kaffeeprodukte.

Besuchen Sie uns auf [www.s-caffe.com](http://www.s-caffe.com)



DIE SUCHE NACH DEM PERFEKTEN BARISTA

## Espresso Italiano Champion

In diesem Jahr findet erstmalig das Espresso Italiano Championship statt – ein internationaler Wettbewerb, bei dem Baristas aus aller Welt ihre Geschicklichkeit unter Beweis stellen.

Einer der Vorentscheide wird unter der Schirmherrschaft des Istituto Nazionale Espresso Italiano am 3. Juni 2014 in Meran ausgetragen, wo die Kaffeerösterei Schreyögg für die Organisation verantwortlich zeichnet. Ihr Können zeigen die Baristas bei der Zubereitung von jeweils vier Espressi und vier Cappuccini, die in geschmacklichem Profil und optischer Erscheinung dem Urteil von zwei Punktrichtern und vier ausgebildeten Kaffeeverkostern unter-

liegen. Bewertet wird von der Jury nach strengen Vorgaben des *INEI* außerdem der sichere Umgang mit Kaffeemühle und Kaffeemaschine – den erfahrenen Barista zeichnet schließlich jeder Handgriff aus. Der Gewinner des Vorentscheids nimmt am 3. Oktober 2014 als Vertreter der Kaffeerösterei Schreyögg, die selbstverständlich alle Reisekosten übernimmt, am großen Finale in London teil. Möchten Sie sich beim Vorentscheid des Espresso Italiano Championship mit anderen Baristas messen? 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.

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](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*

SCHULUNGSKALENDER

Im Schulungszentrum der Kaffeerösterei Schreyögg finden laufend Kurse statt. Informieren Sie sich über aktuelle Termine auf unserer Internetseite [www.s-caffe.com](http://www.s-caffe.com) oder kontaktieren Sie uns gerne persönlich. Auch unsere Verkaufsrepräsentanten erteilen Ihnen jederzeit Auskunft.

LATTEART MIT ERIC WOLF

Das LatteArt-Seminar richtet sich an alle, die sich die besondere Fertigkeit der Milchverzierung aneignen wollen. Sie lernen, was Milch eigentlich ist, was bei ihrem Erhitzen geschieht, alles über die Eigenschaften von Milchschaum, welche Milch für das beste Ergebnis sorgt – und vieles mehr.

ESPRESSO ITALIANO SPECIALIST

Ein Kurs für angehende wie auch erfahrene Baristas. Er besteht aus zwei Modulen, einem Basiskurs (Espresso Italiano Tasting) und einem Aufbaukurs (Espresso Italiano Specialist) und wird in Zusammenarbeit mit dem *INEI* abgehalten.

KOOPERATION MIT DEM HGV WIRD FORTGESETZT

## HGV-Partner



Die Kaffeerösterei Schreyögg und der Hotelier- und Gastwirteverband werden ihre Zusammenarbeit auch im Jahr 2014/15 fortsetzen und bei Veranstaltungen gemeinsam auftreten.

AKTUELLE AUSZEICHNUNGEN UND ZERTIFIZIERUNGEN



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