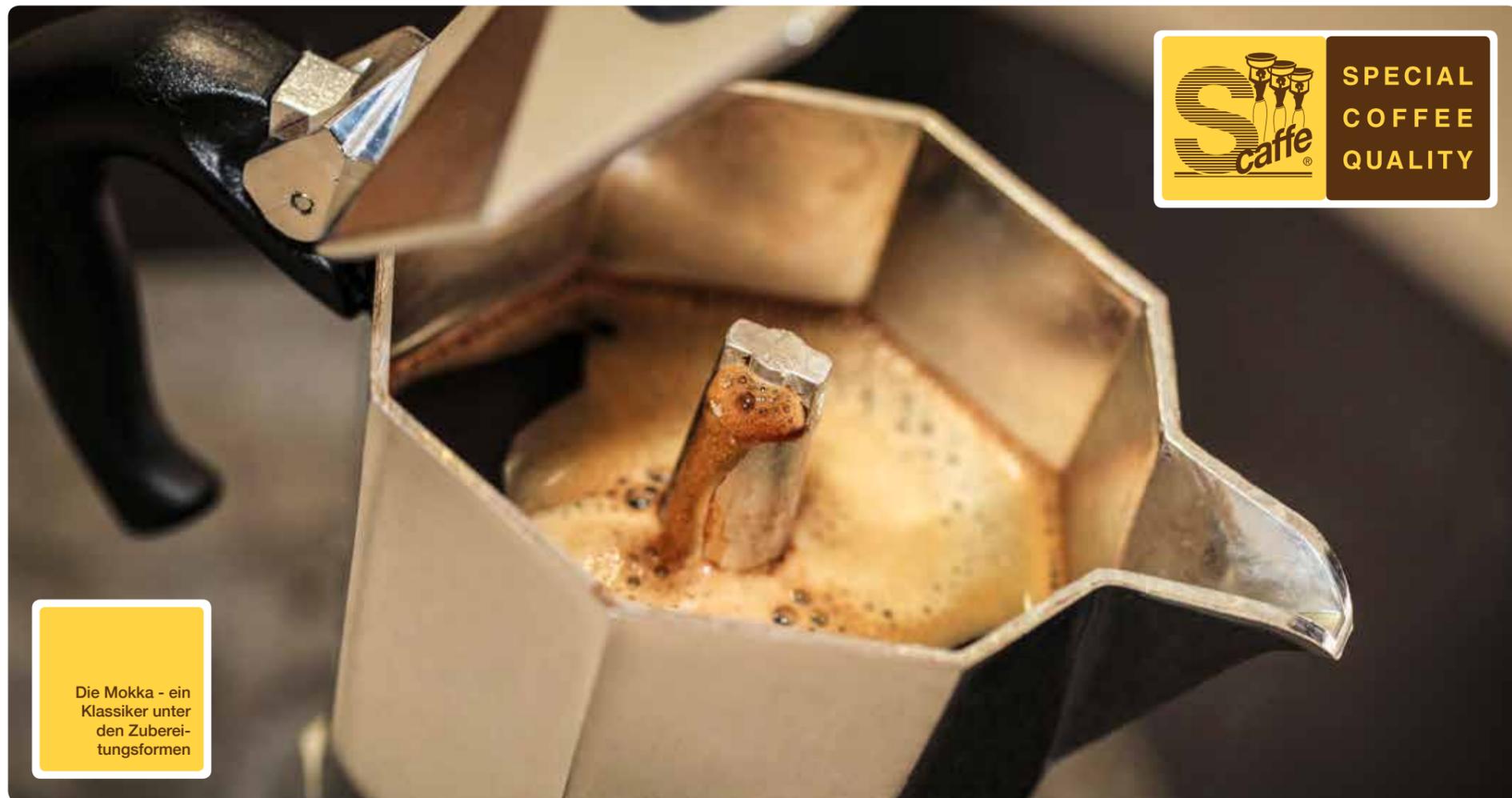


COFFEETIMES

AUSGABE 10 – HERBST/WINTER 2016

KAFFEERÖSTEREI SCHREYÖGG. NEUIGKEITEN UND TRADITION. SEIT 1890.



Die Mokka - ein Klassiker unter den Zubereitungsformen

Seit 1890 steht die Südtiroler Kaffeerösterei Schreyögg für höchste Qualität und Sorgfalt von der Bohne bis zur Tasse. Für die Herstellung der verschiedenen Kaffeemischungen werden unter Einhaltung strenger Kriterien über 20 verschiedene Rohkaffees von ausgewählten Plantagen bezogen. Sie werden im traditionellen Langzeitröstverfahren sortenrein geröstet, anschließend aufwendig gemischt und sorgsam sortiert – von 2002 an in der modernen Produktionsstätte in Partschins bei Meran.

Fairer Handel, Nachhaltigkeit, ökologischer Anbau und die Förderung von Kleinbauern durch lokale Kooperativen – Themen, denen sich die Kaffeerösterei Schreyögg bereits seit geraumer Zeit widmet, nicht zuletzt dank der hochwertigen Fairtrade-Kaffeemischungen „Aurum“ und „Poeta“.

Beide stammen aus zertifiziertem, nachhaltigem Anbau aus den besten Anbaugebieten der Welt. Zwei Reisen, 2014 nach Mexiko und 2016 nach Costa Rica, ermöglichten es den Verantwortlichen der Kaffeerösterei Schreyögg, den Bauern vor Ort einen Besuch abzustatten und sich so einen persönlichen Eindruck von den Fairtrade-Produktionsbedingungen zu verschaffen.



Der Grundgedanke, dass Arbeit sich lohnen muss, steht bei Fairtrade im Mittelpunkt. Gerechte Lebens- und Produktionsgrundlagen für die am Herstellungsprozess beteiligten Menschen schaffen Nachhaltigkeit im Kaffeeanbau und machen diesen zukunftsfähig – mit dem Ziel, ein stabiles Gleichgewicht aus wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Faktoren herzustellen.

Für die ökonomische Nachhaltigkeit spielen Rohkaffeequalität, Aufbereitungsformen und Vermarktungswege eine wichtige Rolle. In den bereisten Kaffeeanbaugebieten werden Arabicakaffees höchster Qualität produziert – ein wichtiger Aspekt für die Kaffeerösterei Schreyögg, um die Förderung des fairen Handels zu unterstützen. ■

EDITORIAL

Liebe Kunden und Kaffeefreunde,



sicher haben Sie sich schon einige Male gefragt, warum Ihnen aus einer ganz bestimmten Tasse der Kaffee besonders gut schmeckt. Das ist nicht eigenartig: Wie bei Weingläsern gibt es gewisse Regeln, auf die man bei der Auswahl des richtigen Trinkgefäßes achten sollte.

Will sich der Kaffeegenuss perfekt nennen, muss nicht nur die Zubereitungsmethode stimmen, auch die Kaffeetasse sollte gewisse Kriterien erfüllen – ein unterschätztes, aber dennoch bedeutsames Thema, kann ein ungeeignetes Trinkgefäß den Kaffeegeschmack doch tatsächlich nicht unwesentlich beeinträchtigen.

Die Vielzahl von Zubereitungsformen und Kaffeearten macht es nicht gerade einfach, die geeignete Schale ausfindig zu ma-

chen; und jeder Kaffeeröster, der etwas auf sich hält, beschäftigt sich neben seiner eigentlichen Tätigkeit auch immer wieder mit dem variantenreich geformten Zubehör. Die Materialauswahl ist dabei vielleicht das am leichtesten zu lösende Problem, da sich nur wenige Substanzen, allen voran Porzellan, wirklich gut für eine Trinktasse eignen. So widmet sich die aktuelle *Coffee Times* unter anderem dieser oft stiefmütterlich behandelten, aber dennoch belangvollen Frage. In diesem Sinne! Machen Sie's gut – ich wünsche Ihnen viel Genuss mit dem Kaffeegenuss Ihrer Wahl aus Ihrer Lieblingstasse!

Ihr Peter Schreyögg

IM SCHAUFENSTER: UNSERE FAIRTRADE-PRODUKTE



Caffè Espresso Aurum

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



Caffè Crema Poeta

Ein ausgewogener, milder Espresso, der zu 100% fair gehandelt und ausschließlich von Fairtrade-Produzenten angebaut wird. Eine erlesene Auswahl aus 90% Arabicabohnen aus den besten Lagen Zentralamerikas verleiht ihm eine erkennbar feine und zarte Säure bei unverwechselbarem Aroma. Ausdrucksstark im Geschmack mit einer besonders feinen, samtigen Crema.

Direkt zur großen Auswahl an Kaffeespezialitäten der Kaffeerösterei Schreyögg unter www.s-caffe.com/shop – online bestellen für eine schnelle Lieferung!

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

Sowohl für Kaffeeautomaten als auch für traditionelle Siebträgermaschinen bestens geeignet!

Auf das richtige Trinkgefäß kommt es an!

Dass Material, Form und Größe einer Tasse den Kaffeegenuss beeinflussen, ist kein Geheimnis. Um also in ungeübten Kaffeegenuss zu kommen, sollten Sie nicht nur auf die richtige Zubereitungsform, sondern auch auf das adäquate Trinkgefäß Wert legen. Die Verantwortlichen der Kaffeerösterei Schreyögg beschäftigt dieses Thema seit langem, denn die Formenvielfalt ist zwar enorm, doch Design setzt manchmal mehr auf effektvolle Präsentation als auf vollkommenen Genuss. Einzig die Materialauswahl ist unkompliziert, da sich vor allem Porzellan als Kaffeebehälter eignet.



Eine gute Tasse muss heute spülmaschinenfest sein, also durch Stoß- und Kantenfestigkeit überzeugen; außerdem natürlich durch ihre Passform, sie sollte möglichst perfekt in der Hand liegen. Für eine bessere Aufbewahrung soll sie stapelbar und in der Gastronomie auf dem Tassenwärmer der Kaffeemaschine positionierbar sein. Die Crema eines Espressos leidet sehr unter einem Gefäß mit der falschen Temperatur, die seine samtige, cremige Beschaffenheit beeinträchtigt.

Das ideale Material und die richtige Beschaffenheit. Das beliebteste Material für Kaffeetassen ist Porzellan, da es ein gleichmäßiges Temperaturverhalten aufweist, hart, säure- und laugenbeständig sowie geschmacksneutral ist. Seine gute Isolierfähigkeit sorgt dafür, dass der Kaffee nicht vorzeitig erkaltet. Da Porzellan zudem ein guter Wärmespeicher ist und die Wärme somit nicht nach außen dringt, sind Ihre Hände vor dem heißen Getränk gut geschützt.

Stark im Trend liegt allerdings auch Glas, nicht nur, weil es ästhetisch ist. Der geübte Barista möchte seine *LatteArt*-Fertigkeiten unter Beweis stellen, und das ansprechende Farbenspiel aus Kaffee und Crema lässt sich im Glas am wirkungsvollsten präsentieren.

Wie wirken sich Größe und Tassenform auf den Kaffee aus? Für jede Kaffeespezialität gibt es eine ideale Tassenform. Eine Espressotasse sollte etwas dickwandiger sein und das Getränk möglichst lange warmhalten, mit einer nicht zu großen Öffnung, da sich so die Oberflächenspannung verringert und die Crema länger Bestand hat.

Bei einer Tasse mit geradem Boden zerbricht die Crema, während sich bei einer gerundeten, konischen Tassenform eine gleichmäßige, stabile Crema bildet.

Cappuccino benötigt, bedingt durch die luftige Konsistenz des Milchschaums, eine spezielle dickwandige Tasse, die Wärme speichert. Um beim Eingießen des Milchschaums den Espresso besser anheben zu können, ist eine leicht geweitete Form nach oben zu empfehlen. So lassen sich auch spezielle Eingießtechniken leichter anwenden, und *LatteArt*-Muster kommen am besten zur Geltung.

Latte Macchiato mit viel Milchschaum hingegen wirkt am besten in einem hohen Glas, durch das man das Absinken des Espressos mitverfolgen kann.

Grundsätzlich gelten aber für alle Kaffeespezialitäten folgende Faustregeln:

- Das Vorwärmen der Tassen ist enorm wichtig.
- Die Tassen sollten in ihrer Höhe bequem unter die Ausläufe von Siebträgern und Kaffeevollautomaten passen; Kaffeefullautomaten haben oft höhenverstellbare Ausläufe.
- Coffee-to-go-Becher aus Papier sind für den schnellen Konsum gedacht und können aufgrund ihrer Beschaffenheit den Kaffee nicht warmhalten.
- Für unterwegs gibt es spezielle Warmhaltebecher in verschiedensten Materialien, Größen und Formen. ■

ESPRESSO CHAMPIONSHIP 2016

Spannender Vorentscheid 2016

Die Verantwortlichen der Kaffeerösterei Schreyögg freuen sich darüber, dass es erneut gelungen ist, hochmotivierte und geübte Baristas für diesen Wettbewerb zu gewinnen. Die positive Anspannung war großartig und führte wie in den Vorjahren zu Topleistungen unter den Teilnehmern, denen großer Dank gebührt.



Um Vertretern der Gastronomie, aber auch den Endkonsumenten die Kunst der Kaffe Zubereitung näherzubringen, fand am 6. Juni im Schulungszentrum der Kaffeerösterei Schreyögg der dritte Südtiroler Vorentscheid des internationalen Wettbewerbs *Espresso Italiano Championship 2016* statt. Dieser Wettbewerb bietet fähigen

Baristas aus aller Welt eine Plattform, um ihr Können und ihre Geschicklichkeit unter Beweis zu stellen. Wie immer galt es, die Jury durch die Zubereitung von vier Espressi und vier Cappuccini zu überzeugen. Zwei Punktrichter und vier ausgebildete Kaffeeverkoster bewerteten das geschmackliche Profil und die optische Erscheinung nach den strengen Vorgaben des nationalen Espresso-Instituts *INEI*. Daneben wurde der sichere Umgang mit Kaffeemühle und Kaffeemaschine beurteilt, da den erfahrenen Barista jeder Handgriff auszeichnet.

Der Gewinner des Vorentscheids nach Punkten ist Engelbert Schweigl, der im Herbst 2016 am Finale in Triest anlässlich der *TriestEspresso* teilnehmen wird. ■



NICHT VERPASSEN!

Termine & Veranstaltungen

07.10. – 09.10.2016

Kastelruther-Spatzen-Fest

Schreyögg unterstützt das große Kastelruther-Spatzen-Fest.
Kastelruth, Südtirol

20.10. – 21.10.2016

Espresso Italiano Championship – Finale

Engelbert Schweigl, der Gewinner des Südtiroler Vorentscheids, tritt für die Kaffeerösterei Schreyögg im Finale gegen Baristas aus aller Welt an, dies im Rahmen der *TriestEspresso*.
Triest, Italien

22.10. – 25.10.2016

Südback 2016

Fachmesse für das Bäcker- und Konditoreihandwerk
Messezentrum Stuttgart, Deutschland

24.10. – 27.10.2016

Hotel Bozen

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

05.11. – 09.11.2016

Alles für den Gast

Internationale Fachmesse für die Gastronomie und Hotellerie
Messezentrum Salzburg, Österreich

23.11. – 27.11.2016

Food & Life

Messe für Gourmets und Genießer
Messegelände München-Riem, Deutschland

15.02. – 18.02.2017

Biofach

Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel
Messezentrum Nürnberg, Deutschland

AKTUELLES

IFS Food – Lebensmittelsicherheit mit System



Als Verantwortlicher, u. a. für das Qualitätsmanagement der Kaffeerösterei Schreyögg, ist Stefan Schreyögg überzeugt, dass zertifizierte Qualität für Konsumenten ausschlaggebend sein kann, wenn es darum geht, Vertrauen in den Hersteller eines Lebensmittels zu etablieren.

„Die Kaffeerösterei Schreyögg verfolgt das Ziel, die absolute Sicherheit ihrer Produkte sicherzustellen. Es gilt nicht nur, den Anforderungen der Lebensmittelindustrie, sondern auch den Qualitätsansprüchen der Verbraucher gerecht zu werden.“

Das Unternehmen Schreyögg verfügt seit 2006 über das *Zertifikat für Europa* des *IFS International Featured Standard – Food* und wurde 2016 erneut mit dem Zusatz „Higher Level“ ausgezeichnet.

Der *IFS Food* wurde 2003 von Vertretern des europäischen Lebensmittelhandels definiert und dient seither der Überprüfung und Zertifizierung von Systemen zur Gewährleistung der Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln. ■

Produkt- und Betriebszertifizierungen:

 INEI – Espresso Italiano

 EU-Biosiegel

 Fairtrade

 IFS – Food

Informationen unter: www.s-caffe.com/qualitaet



Konrad Thaler zu Gast bei Coffee Times



In wenigen Schritten zum perfekten Ergebnis in der Tasse:

1. Reinigen des Siebträgers – dieser sollte vor Benutzung ausgeklopft werden, sauber und trocken sein
2. Kaffeebohnen mahlen und dosieren – die gerösteten Bohnen sollten in einer qualitativ hochwertigen Kaffeemühle gleichmäßig mit dem richtigen Mahlgrad gemahlen werden. Kaffeemehl im Siebträger ohne Druck glattstreichen
3. Kaffeemehl mit dem Tamper richtig verdichten – gleichmäßig und ein wenig andrücken
4. Brühgruppe kurz durchspülen, um Kaffeerückstände zu beseitigen
5. Den Siebträger einspannen und die Extraktion einleiten
6. Den Espresso rasch servieren
7. Falls ein Kaffeegetränk mit Milch zubereitet wird, frische Vollmilch verwenden
8. Dampfhaah kurz aufdrehen, die Milch cremig aufschäumen und den Dampfhaah mit einem eigens dafür bestimmten Lappen abwischen
9. Den Milchschaum nach *LatteArt* eingießen

Die Ausbildung an einer der renommiertesten Landesberufsschulen Südtirols bietet jungen Menschen den besten Start in ihre berufliche Laufbahn. Die Landesberufsschule für das Gastgewerbe Savoy in Meran vermittelt die Freude an der gemeinsamen kreativen Arbeit, schärft das Qualitätsbewusstsein und fördert den bewussten Umgang mit Lebensmitteln. Seit vielen Jahren besteht eine enge Zusammenarbeit zwischen dem erfahrenen Serviermeister Konrad Thaler und der Kaffeerösterei Schreyögg. Herr Thaler legt großen Wert auf die perfekte Zubereitung und Präsentation von Kaffee sowie die penibelste Pflege aller Geräte. Den Gästen soll nur das Beste serviert werden – geschmacklich wie auch optisch.



... nachgefragt bei Serviermeister und Servicelehrer Herrn Konrad Thaler.

Was sind die Ziele der Schule? Unser Ziel als zukunftsorientierte Berufsschule ist es, einfache, praxiser-

probte Grundlagen im Umgang mit Lebensmitteln zu vermitteln. Unsere Lehrpläne sehen vor, dass die Schüler lernen, hochwertige Lebensmittel zu schätzen und sie auf die beste Weise zu verwenden und zu präsentieren.

Liegt Kaffee bei den Jugendlichen im Trend? Aber ja, die jungen Schüler sind sehr interessiert, vor allem, wenn man sie bei der Zubereitung begleitet. Bevorzugt bereiten sie Milchgetränke, aber doch auch nicht selten einen Espresso zu.

Welches Wissen über Kaffee wird im Praxistraining vermittelt? Wir vermitteln Wissen über Anbau, Ernte und Aufbereitung von Rohkaffee ebenso wie jenes über die Röstung und das Ergebnis in der Tasse. Übrigens stammen einige unserer Informationen auch aus der *Coffee Times*.

Das Genussland Südtirol und Kaffee? Wir haben ein grandioses Angebot an hochwertigen Lebensmitteln, und ich wünsche mir, dass dem Kaffeegenuss als krönendem Abschluss einer Mahlzeit genauso viel Wertschätzung zukommt wie einem perfekten Degustationsmenü.

Was ist Ihnen beim Servieren am wichtigsten? Der Kaffee sollte zügig serviert und bestmöglich präsentiert werden. Der Blickkontakt zum Gast und ein freundliches Auftreten führen dazu, dass er sich wohlfühlt und gerne wiederkommt. ■

Für die Zubereitung eines perfekten Espresso in einer traditionellen Siebträgermaschine werden in der Schule folgende Richtlinien befolgt:

- Kaffeemischung von bester Qualität wählen
- Die richtige Portionierung des Kaffeemehls
- Die genaue Einstellung der Kaffeemühle, um den richtigen Mahlgrad zu erzielen
- Die Maschine muss technisch einwandfrei funktionieren und tadellos sauber sein.
- Die Kaffeemaschine muss aufgeheizt und die Tassen vorgewärmt sein, da Kaffee sehr empfindlich auf Temperaturveränderungen reagiert.

KONRAD THALERS KAFFEEREZEPT

„Die heiße Vinschgerin“

Zutaten:
2 Espresso
1,5 cl Marillenbrand
2 Barlöffel brauner Zucker
Ungesüßte, leicht geschlagene Sahne

Zubereitung:
Den doppelten Espresso cremig in ein kleines Kännchen rinnen lassen. Zucker in das Glas geben und den heißen Kaffee sowie den Marillenbrand darübergießen. Anschließend alles zusammen mit dem Dampfstrahler der Kaffeemaschine erhitzen, ohne die Crema zu zerstören. Mit der leicht geschlagenen Sahne toppen und sofort servieren. Dieses vorzügliche Heißgetränk passt zu Pralinen nach einem Mittag- oder Abendessen und zu jeglichen feinen Kuchen. Für die Zubereitung wurden die Fairtrade-Espresso-Mischung „Caffè Espresso Aurum“ und der Marillenlikör der Hofbrennerei Gaudenz im Vinschgau verwendet. Der Name „heiße Vinschgerin“ bezieht sich übrigens auf die Marille im Marillenbrand.

-Konrad Thaler, Servierfachlehrer in der LBS Savoy in Meran



Impressum:
Kaffeerösterei Schreyögg GmbH
Cutraunstraße 62 | Rabland
I-39020 Partschins (BZ)
T +39 0473 967700
F +39 0473 967800
info@s-caffe.com
www.s-caffe.com
Eintrag Handelskammer: BZ116598
MwSt.-Nr. IT01371270214
Steuernummer: 01371270214
Inhaltlich verantwortlich gemäß § 6 MDStV:
Schreyögg GmbH

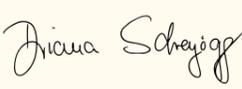
Gesetzlicher Vertreter: Peter Schreyögg
Geschäftsführer: Peter Schreyögg
Redaktion: Schreyögg GmbH
Fotos: Diana Schreyögg
Verantwortlich für Konzeption & Realisierung:
brandnamic.com
Druck: Athesia Druck GmbH, Bozen

HABEN SIE FRAGEN ODER ANREGUNGEN ZU COFFEETIMES?



Dann schicken Sie uns doch einfach Ihre Nachricht an: coffeetimes@s-caffe.com

Ihre
Diana Schreyögg



Folgen Sie unserer Redaktion auf Facebook oder Instagram und erfahren Sie wöchentlich alles über Aktivitäten und News:

- www.facebook.com/schreyoegg oder
- [instagram.com/scaffe_schreyoegg](https://www.instagram.com/scaffe_schreyoegg)

SCHULUNGEN

Das Schulungszentrum der Kaffeerösterei Schreyögg



Um das Thema „Kaffee“ in seiner Vielfalt erfassen zu können, sind Ausbildung und Qualifikation erforderlich. Als permanentes Ausbildungszentrum des *Internationalen Instituts der Kaffeeverkoster* bietet die Kaffeerösterei Schreyögg laufend Kurse an, um die Kaffeekultur zu fördern.

AUSBILDUNG ZUM ESPRESSO ITALIANO SPECIALIST

Zweitägiger Kurs aus zwei Modulen in Zusammenarbeit mit dem *Istituto Nazionale Espresso Italiano*: ein Basiskurs (*Espresso Italiano Tasting*) und ein Aufbaukurs (*Espresso Italiano Specialist*).

FIT IN SACHEN LATTEART

Servieren Sie Ihren Gästen einen Macchiato, Cappuccino oder Latte Macchiato mit „LatteArt“: Begeisterung ist garantiert! Ab November 2016 werden erneut Workshops angeboten, bei denen man diese besondere Kunst erlernen kann. Das *LatteArt*-Seminar richtet sich an alle, die dieses Handwerk wirklich beherrschen wollen.