

COFFEE TIMES

AUSGABE 3 – FRÜHLING/SOMMER 2013

KAFFEERÖSTEREI SCHREYÖGG. NEUIGKEITEN UND TRADITION. SEIT 1890.



Traditioneller
Filterkaffee – das
Röstverfahren ist
entscheidend für
die Qualität

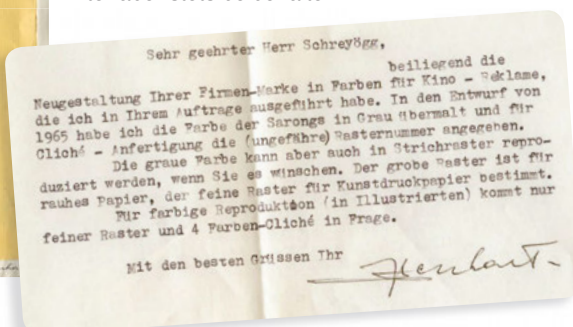
HISTORISCHES

Das Schreyögg-Logo von Franz Lenhart

Lange wusste man nicht, wo sich das „Goldstück“ versteckt hatte, doch als die Kaffeerösterei Schreyögg im Jahre 2002 das neue Firmengebäude in Rabland bezog, kamen die Originalzeichnungen wieder zutage.

Die Rede ist vom Schreyögg-Firmenlogo, das von einem damals sehr bekannten Künstler gestaltet wurde, Franz Lenhart.

Es muss eine freundschaftliche Beziehung zwischen ihm und Josef Paul Schreyögg gewesen sein, die um 1965 zu diesem Auftrag führte, zumindest lassen die Anmerkungen auf den Original-Zeichnungen diesen Rückschluss zu. Lenhart stammte aus Kufstein, hatte in Wien und Florenz studiert und sich 1922 als junger Grafiker in Meran niedergelassen. Bereits zwei Jahre später gelang ihm mit einem Plakat für das staatliche Tourismusamt ENIT der Durchbruch, und er wurde in ganz Italien berühmt. Originale von Lenhart waren bald eine gesuchte Rarität, und auch heute werden seine Werke hoch geschätzt und teuer gehandelt. Das Firmenlogo von Schreyögg wurde im Lauf der Zeit zwar immer wieder leicht modifiziert, hat seinen grundsätzlichen Charakter aber stets beibehalten.



EDITORIAL

Verehrte Kunden, liebe Kaffeegenießer,



die meisten Menschen beginnen ihren Tag mit einer guten Tasse Kaffee. Natürlich sind auch hier die Geschmäcker verschieden – die Vorlieben reichen vom Espresso bis zur langen Tasse; und so widmen wir uns in dieser Ausgabe nun unter anderem dem traditionellen Frühstückskaffee. Dieser internationale Trend hin zum Filterkaffee, der eigentlich nie weg war und trotzdem irgendwie aus der Mode kam, erlebt auch unter den Lifestyle-Trinkern eine Renaissance – aus dem Gastgewerbe ist die lange Tasse ohnehin bei vielen nicht wegzudenken.

Ein weiteres Thema in dieser Ausgabe ist unsere Reise nach Tansania. Wir konnten viele Eindrücke mit nach Hause nehmen und waren sehr beeindruckt von den Plantagen am Kilimandscharo. Die Ursprünge eines Produkts zu kennen, vermittelt einem immer wieder eine neue, frische Sichtweise darauf. Wir wünschen Ihnen wie immer viel Freude beim Lesen.

Ihr Peter Schreyögg

INHALT

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

Tansanias Kaffeeplantagen



Die Vielfalt eines Kontinents zeigt sich auch in seiner Kaffeeproduktion

Im August 2012 unternahm Peter Schreyögg eine Reise ins Kaffeeanbaugebiet Tansania in Ostafrika. Nach der Ankunft am Flughafen von Kilimandscharo ging es nach Moshi, jener Stadt, die Touristen gerne als Ausgangspunkt zur Besteigung des Kilimandscharo nutzen, zur Besichtigung mehrerer Kaffeeplantagen.

Die tansanische Wirtschaft befindet sich auf einem vergleichsweise niedrigen Entwicklungsstand, vielerorts herrscht Armut. Einen wichtigen Wirtschaftszweig stellt nach wie vor die Landwirtschaft mit mehr als 75 % der Beschäftigten dar. Dabei spielt nicht zuletzt der Anbau von Kaffee, der eine der wichtigsten Einnahmequellen bildet, eine wesentliche Rolle. Bereits während der Fahrt nach Moshi wurde deutlich, dass das Festland einerseits überwiegend aus Wüstenlandschaft, in den Gebirgen hingegen aus tropischer Vegetation besteht – optimale Bedingungen für den Anbau

von Kaffee. Bei den später auf den Farmen erfolgenden Verkostungen konnte Peter Schreyögg feststellen, dass der in Tansania angebaute Arabica-Kaffee, der auch als „Kilimandscharo-Kaffee“ bezeichnet wird, sich durch viel Körper und feine Säure auszeichnet und im Geschmack dem Kenia-Kaffee nicht unähnlich ist. Der in der Region rund um den Kilimandscharo kultivierte Arabica-Kaffee wird übrigens zumeist gewaschen aufbereitet.

Bei den Fahrten durch die Plantagen fielen immer wieder die zwischen schattenspendenden Pflanzen der natürlichen Waldvegetation oder anderen Nutzpflanzen angesiedelten Kaffeepflanzen auf – etwa unter Bananenstauden, die mit ihren großen Blättern eine allzu starke Sonneneinstrahlung fernhalten.

Der weiter südlich, in der Region Bukoba – dem Hauptanbaugebiet für diese Kaffeesorte – angebaute Robusta-Kaffee wird hingegen vorwiegend ungewaschen aufbereitet.

Ein Höhepunkt der Kaffeereise war sicher die lokale Börse in Moshi, wo einmal wöchentlich der geerntete Rohkaffee in einer Versteigerung gehandelt wird. Hier herrscht plötzlich ein beeindruckend internationales Flair, mit Händlern, die für dieses Ereignis sogar eigens aus dem Ausland anreisen.

EINBLICKE IN DIE WELT DES KAFFEES

Filterkaffee: Verschiedene Röstverfahren

Filterkaffee ist ein Aufgussgetränk, und der Begriff bezeichnet eine ganz eigene Zubereitungsform. Dabei wird Kaffeepulver mit Wasser, das knapp unter dem Siedepunkt liegt, überbrüht und mit einem speziellen Filter gefiltert.

Grundsätzlich wird Filterkaffee nur einmal aufgegossen. Für 100 bis 125 ml Wasser werden 6 bis 8 g Kaffeepulver benötigt, der ideale Mahlgrad liegt zwischen 0,3 (fein) und 0,5 mm (mittelfein). Die Wassertemperatur sollte zwischen 92° C und 96° C betragen, der Brühvorgang dauert im Optimalfall 4 bis 6 Minuten. Eine Tasse Filterkaffee beinhaltet zwischen 60 und 100 mg Koffein, wobei der Koffeingehalt u. a. von der verwendeten Kaffeesorte abhängig ist. Da das Aufbrühen über Jahrhunderte die einzige Zubereitungsmethode war, wurde sie besonders in Mitteleuropa mit viel Mühe und technischem Aufwand verfeinert; und wohl auch weil sie den geringsten Aufwand nach sich zieht, ist sie noch heute die verbreitetste. Obwohl verschiedene Filtertechniken, wie der Kolbenkaffee oder „Schümli“, in den letzten Jahren immer größere Verbreitung gefunden haben, hat das Aufbrühen seine Berechtigung beibehalten: In seiner Idealform ist es ein Verfahren, das den feinen Säuren und Fruchtaromen der Bohnen äußerst gerecht wird.

Von wesentlicher Bedeutung für die Kaffeequalität ist auch die Röstung. Man unterscheidet zwischen Kurzzeit- und Langzeitröstung, der sogenannten traditionellen Röstung.

Gesunder Kaffeegenuss durch Langzeitröstung.

Bei dieser von der Kaffeerösterei Schreyögg bevorzugten traditionellen Röstung besteht die Kunst darin, Temperatur und Röstdauer optimal auf die jeweilige Bohnensorte abzustimmen, um ihr das maximale Aroma zu entlocken. In einer rotierenden Trommel werden die Bohnen bei einer Endtemperatur von ca. 230° C in ca. 15 Minuten einzeln geröstet, sodass ihre Säurekonzentration abnimmt und die Geschmacksstoffe sich optimal entfalten können. Der so gewonnene Kaffee ist besonders magenfreundlich. Die ideale Röstzeit der einzelnen Sorten variiert, wenn auch teilweise minimal. Die Wärmeübertragung erfolgt indirekt durch den Kontakt mit der von außen beheizten Trommel und der darin aufgeheizten Luft. Um den perfekten Röstgrad nicht zu verpassen, sind Gefühl und viel Erfahrung vonnöten. Während des Röstens tritt eine deutliche Volumenvergrößerung der Kaffeebohnen ein, aber auch ein gewisser Gewichtsverlust, der so genannte Einbrand. Mehr als 850 Aromastoffe schlummern in einer einzigen Kaffeebohne, und nur die Hitze des Feuers kann sie zum Leben erwecken.

Die Kurzzeitröstung und ihre Nachteile.

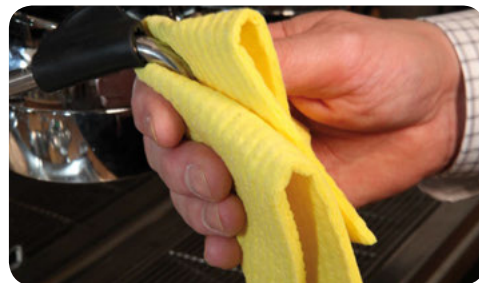
Bei der Kurzzeitröstung werden die Bohnen schnell (in ca. 3 Minuten) und wesentlich stärker (kurzfristig bis zu 400° C) erhitzt, um die Röstung zu beschleunigen. Dieses Verfahren ist zwar deutlich günstiger und verringert den Einbrand um 6 %, wirkt sich jedoch aufgrund des höheren Säuregehalts nachteilig auf die Bekömmlichkeit aus. Der jeweilige Röstgrad bestimmt die Färbung der Kaffeebohnen. Ist die Röstzeit besonders kurz, wird die physikalische Veränderung der Bohne früher abgebrochen. Das führt mit sich, dass der Gehalt an Wasser und weiteren verdampfbaren Inhaltsstoffen höher bleibt, der Einbrand also folglich geringer ist. Zudem besteht nicht genügend Zeit zur farblichen Homogenisierung der Bohnen; auch die chemische Umsetzung der Inhaltsstoffe wird vorzeitig beendet. Zum Rösten hochwertiger Kaffees, vor allem solcher mit feiner Säure, sind Kurzzeitverfahren denkbar ungeeignet. Die Röstzeit reicht nicht aus für die Herausbildung dieser Säuren, im Gegenzug werden die schmeckbaren Rohsäuren nicht abgebaut. Gerade bei dieser Röstart kann ein zu hoher Anteil an Chlorogensäure entstehen, die Sodbrennen oder Magenprobleme nach sich ziehen kann. Zur besseren Bekömmlichkeit ist das langsame, schonende Röstverfahren sicher zu bevorzugen.



TIPPS ZUR AUFBEWAHRUNG:

- Da Kaffee aus flüchtigen Aromastoffen besteht, empfiehlt es sich, die Bohnen immer erst unmittelbar vor der Verwendung zu mahlen.
- Gemahlene Kaffee immer trocken und abseits von Lichteinstrahlung aufbewahren.
- Kaffee niemals offen im Kühlschrank aufbewahren, da der Kaffee Feuchtigkeit anzieht und dadurch sein Aroma einbüßt.
- Füllen Sie den Kaffee nicht in einen anderen Behälter um. Dies führt durch die zu hohe Sauerstoffzufuhr zu Aromaverlust. Am besten die Kaffeepackung in einem luftdicht verschlossenen Behälter aufbewahren.

Praxistipps für Baristas



Die tägliche Reinigung der Kaffeemaschine

Obwohl von elementarer Bedeutung für ein gutes Endprodukt in der Tasse, ist die regelmäßige Reinigung der Kaffeemaschine einer der am stärksten unterschätzten Bereiche, wenn es um die Kaffeequalität geht. Dabei sind einige wichtige Grundregeln unerlässlich.

Auf die Entkalkung einer professionellen Kaffeemaschine kann bei entsprechender Filteranlage zwar verzichtet werden

– sie erfolgt am besten in einer Werkstatt –, die tägliche Reinigung sollte aber die für den Brühprozess zuständige sogenannte Brühgruppe unbedingt umfassen.

Zunächst wird mit Hilfe des blinden Filtereinsatzes eine Rückspülung vorgenommen, bei Bedarf mit speziellem Reinigungspulver. Die Siebträger reinigt man, indem man den Filtereinsatz entfernt, den blinden Filtereinsatz einlegt und in die Maschine einspannt.

Anschließend wird die Brühgruppe wiederholt aktiviert und unter Druck gesetzt. Nach mehrfach erfolgter Rückspülung wird der Siebträger leicht geöffnet, die Brühgruppe wird erneut aktiviert. So läuft das Wasser über den Sieb-

träger und spült die Kaffeepulverreste an der Gruppendichtung fort – dieser Vorgang kann alternativ mit einer kleinen speziellen Bürste erfolgen. Der Siebträger selbst sollte innen ebenfalls schonend gereinigt werden, wobei man darauf achten sollte, die Legierung nicht zu beschädigen.

Zuletzt gilt es, die Abtropfwanne zu reinigen, den Abfluss mit heißem Wasser zu spülen und den Dampfahh zu säubern. Ein verstopfter oder beschädigter Dampfahh führt dazu, dass Sie keine Milch erhitzen oder keinen Milchschaum mehr herstellen können. Nun ist die Kaffeemaschine bereit, ihre Arbeit wieder aufzunehmen!

SCHAUFENSTER

Neu im 1000 g Beutel



Caffè Espresso
100 % Arabica BIO
1000 g Bohnen

Ein erlesener, hochwertiger Arabica-Kaffee aus den besten Anbaugebieten der Welt. Auf Düngemittel und Pflanzenschutzmittel wird gänzlich verzichtet. Ein voller Körper, eine sehr feine und ausgewogene Säure und ein kräftiger, nachhaltig beeindruckender Geschmack sind die Merkmale dieses Espressos.

Empfohlen für:
Espresso und Cappuccino

ZERTIFIZIERTER
KAFFEEGENUSS



Die Kaffeerösterei Schreyögg ist Mitglied des Istituto Nazionale Espresso Italiano (INEI), das seit 1998 Qualitätsepresso mittels Zertifizierung verteidigt. Alle mit dem INEI-Symbol gekennzeichneten Espressomischungen sind zur Zubereitung eines zertifizierten „Espresso Italiano“ qualifiziert. Mehr Informationen unter www.s-caffe.com/espressoitaliano

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

FAQ zur Reinigung der Kaffeemaschine

- 1 Ist die tägliche Reinigung der Kaffeemaschine tatsächlich ein Muss? Ja, denn die Kaffeemaschine muss von Ölen, dem sogenannten Kaffeefett, befreit werden.
- 2 Warum muss Kaffeefett entfernt werden? Verbranntes Kaffeefett oxidiert und zersetzt sich, der Fettfilm wird ranzig. Das beeinflusst den Geschmack nachhaltig negativ, der Kaffee wird bitter und riecht schlecht.
- 3 Was passiert, wenn man die Maschine nicht bzw. mit falschen Reinigern säubert? Die Folge sind saures Wasser, schlechter Geschmack und es entsteht keine Crema mehr.
- 4 Können Bakterien in der Maschine sein? Ja, wenn das Wasser lange steht, speziell in den Silikonschläuchen, können sich schnell Bakterien ablagern, die saures Wasser verursachen und Schimmel bilden können.
- 5 Was bewirkt Kalk? Kalk lagert sich in der Maschine ab, verstopft die Leitungen und führt zu Temperaturabbau.
- 6 Muss man auch Kaffeemühlen reinigen? Ja, auch der Bohnenbehälter und der Mahl-Vorratsbehälter müssen regelmäßig von Kaffeefetten befreit werden, damit kein ranziger Geschmack im Kaffee entsteht.

ANDREA FENOGLIOS KAFFEEREZEPT

„Schokoladenschokolade“ & Kaffee

Andrea Fenoglio gehört seit vielen Jahren zu den Stars der Südtiroler Küche. In seinem Restaurant Sissi in Meran darf man mit traditioneller Raffinesse rechnen, er interpretiert bewährte Kochkunst innovativ und verknüpft Alpenländisches mit Mediterranem. In seiner Küche werden ausschließlich Zutaten allererster Qualität verwendet. Die charmante Jugendstil-Atmosphäre im Restaurant Sissi wird begleitet von einem freundlichen Chef, der gerne mit seinen Gästen plaudert und sie bei der Menüwahl berät. Eine umfangreiche Weinkarte sorgt dafür, dass zu jedem Gericht der passende Tropfen gereicht werden kann: ein Hochgenuss, den man sich nicht entgehen lassen sollte.



Andrea Fenoglio

Info: Restaurant Sissi
39012 Meran | Tel. +39 0473 231 062
www.andreafenoglio.com



430 g Kuvertüre aus
70 % Bitterschokolade
325 g Baiser nach italienischer Art
1 l halbsteif geschlagene Sahne
30 g Kaffeepulver

Für die Mousse:

Die Kuvertüre bei 45-50°C schmelzen, einen Teil der Sahne und den Kaffee dazugeben und zu einer glänzenden und elastischen Emulsion verarbeiten; vorsichtig das Baiser und die restliche Sahne unterheben.

400 ml Sahne
100 ml Milch
20 g Kaffeepulver
30 g Zucker

Für die „Steine“:

Die Zutaten vermengen und die Mischung aufkochen. In den Siphon geben und abkühlen lassen. Mit zwei Ladungen nach Belieben formen und in einer Mischung aus gehackten gerösteten Mandeln, weißer und schwarzer Schokolade rollen.

Für die Babás:

Aus 300 g Mehl, Hefe und Wasser eine Kugel formen, einen kreuzförmigen Einschnitt machen; die Masse in einen Behälter geben und warten, bis sie aufgeht. In der Knetmaschine mit dem Knetstein aufgehen lassen; nach und nach Hefe, Zucker und Salz verrühren; nach und nach folgende Zutaten hinzufügen, dazwischen stets durchkneten: Teigkugel, Mehl, die Hälfte der (weichen) Butter. Das Ganze in einer gebutterten Schüssel in der Wärmeschublade bei 30° C aufgehen lassen; Kugeln zu je ca. 40 g formen und bei 30° C erneut aufgehen lassen. Bei 180° C 25-30 min lang backen. Mit gezuckertem Kaffee durchtränken und mit Schokolade überziehen.

Eis aus weißer Schokolade:

Die Schokolade schmelzen und die restlichen Zutaten hinzufügen. Die Temperatur unter ständigem Rühren in ein Wasserbad mit Eis senken und in die Eismaschine geben.

300 g Milch
20 g Zucker
10 g Glukose
50 g Mandeln
200 g weiße Schokolade

Für die Gelatine:

150 g Honig
100 g Wasser
2 Blätter Gelatine

1 kg & 300 g Mehl
100 g Zucker
400 g Butter
17 Eier
50 g Hefe
15 g Salz

Die Aufbereitung der Kaffeebohne

Nach der Ernte ist die reife Kaffeekirsche zunächst weder genießbar noch transportfähig. Bevor sie weiterverarbeitet werden kann, müssen die jeweils zwei Kaffeebohnen aus ihrer Hülle befreit werden.

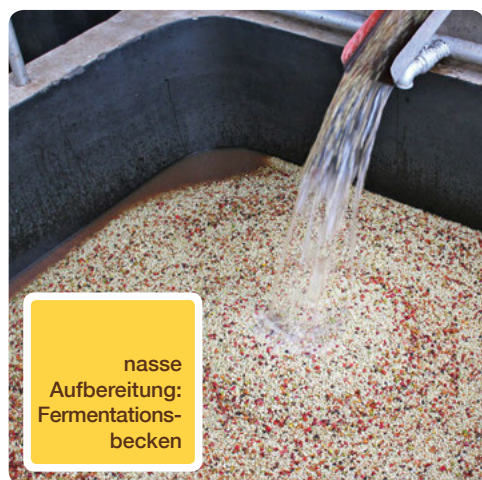
Drei Verfahrensweisen sind gängig: die trockene, die halbtrockene und die nasse Aufbereitung. Welche davon Anwendung findet, hängt von Wassergehalt und Qualitätsanspruch ab. Stets jedoch werden Fruchthaut, Fruchtfleisch, Pergamenthaut und möglichst auch das Silberhäutchen sowie der Großteil des Wassers entfernt, damit zuletzt die saubere, trockene Kaffeebohne übrigbleibt.



nasse Aufbereitung: Schwemmkanaäle



trockene Aufbereitung



nasse Aufbereitung: Fermentationsbecken

Bei der **trockenen Aufbereitung**, der ältesten Methode, werden die Kaffeekirschen so lange getrocknet, bis sich die Bohnen in ihrem Inneren ohne Rückstände herauslösen lassen. Die möglichst gleichmäßig reifen Kirschen werden auf betonierten oder gepflasterten Trockenflächen ausgebreitet und ständig gewendet, damit sie nicht faulen. Die Trockenphase dauert drei bis fünf Wochen; der richtige Trockengrad ist erreicht, wenn die in der Kirsche enthaltenen Bohnen beim Schütteln rappeln.

Für eine **halbtrockene Aufbereitung** wird das Fruchtfleisch in einem maschinellen Prozess unter Zugabe von Wasser von den Kaffeekirschen weitgehend getrennt und gewaschen. Ohne Fermentation trocknet der Kaffee in der Pergamenthaut und wird anschließend maschinell von dieser gelöst.

Bei der **nassen Aufbereitung** schließlich werden die frischen und reifen Kaffeekirschen entweder von Hand oder mechanisch von Verunreinigungen befreit und in Wassertanks vorsortiert; dann werden die Kirschen durch

den Pulper geschickt. In dieser Maschine wird das Fruchtfleisch so von der Bohne abgequetscht, dass diese unbeschädigt in ihrer noch von einer Schleimschicht umgebenen Pergamenthülle verbleibt. Gleichzeitig wird das überflüssige Fruchtfleisch von den Bohnen getrennt. Anschließend wird der Kaffee in Schwemmkanaelen und mittels Siebung weiter selektioniert, um dann in Fermentationsbecken in einem Gärungsprozess vom Restschleim gelöst zu werden. Nach der Waschung erfolgt die Trocknung.

Die Aufbereitungsarten geben keinen Aufschluss über die Qualität der Bohnen; die geschmacklichen Unterschiede zwischen einer trockenen oder nassen aufbereiteten Sorte treten erst nach dem Röstvorgang zutage, indem etwa der trocken aufbereitete Kaffee deutlich mehr Grundsüße aufweist, da der Zucker durch Osmose aus dem Fruchtfleisch ins Bohneninnere wandert. Trocken aufbereiteter Kaffee eignet sich daher hervorragend für Espresso. Mehr Frucht findet man hingegen in der gewaschenen Bohne.



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)

Redaktion: Schreyögg GmbH
Fotos: Diana Schreyögg
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.

Termine & Veranstaltungen

06.04. – 09.04.2013

Tipworld Bruneck

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

15.05. – 16.05.2013

Coffee Culture Show

Messe für Kaffeeproduzenten und Kaffeeanbieter
Olympia Exhibition Centre London/Großbritannien

18.05.2013

Golf-Trophy

Auch dieses Jahr findet wieder die beliebte Golf-Trophy der Kaffeerösterei Schreyögg statt.
Golfclub Passeier - St. Leonhard in Passeier

Sterne Schlösser Almen

22.05.2013

Schloss Schenna

11.08.2013

Schloss Kastelbell

07.09.2013

Gärten von Schloss Trauttmansdorff

Das geschätzte Gourmet-Event mit Südtirols Sternenköchen im sommerlichen Meraner Land geht in die dritte Runde, und die Kaffeerösterei Schreyögg ist erneut als exklusiver Kaffee-Partner bei allen drei Galaabenden dabei.

SCHULUNGSKALENDER



AUSBILDUNG ZUM ESPRESSO ITALIANO SPECIALIST

Alle angehenden wie auch alle erfahrenen Baristas sind herzlich zur Teilnahme an einem zweitägigen Kurs eingeladen, der in Zusammenarbeit mit dem *Istituto Nazionale Espresso Italiano (INEI)* abgehalten wird. Der Kurs besteht aus zwei Modulen, einem Basiskurs (Espresso Italiano Tasting) und einem Aufbaukurs (Espresso Italiano Specialist) in der Folge. Wenn Sie Interesse an der Vervollkommenung Ihres Könnens und an der Aneignung von neuem Wissen haben, teilen Sie es uns einfach über unsere E-Mail-Adresse mail@schreyoegg.com mit. Wir schicken Ihnen dann gerne das Anmeldeformular mit zusätzlichen Informationen zu.

Termine: 14. & 15. Mai 2013 (ganztägig)



DIE KAFFEERÖSTEREI SCHREYÖGG MACHT SIE FIT IN SACHEN LATTEART

Handwerkliche Perfektion ist Zeichen von Qualität und für jeden Barista ein Aushängeschild. Begeistern Sie Ihre Gäste, indem Sie ihnen Macchiato, Cappuccino oder Latte Macchiato mit einer außergewöhnlichen Verzierung servieren – erlernen Sie die hohe Kunst des Milchsäumens! Seit Anfang des Jahres richtet das Schulungszentrum der Kaffeerösterei Schreyögg Workshops zu diesem vielfältigen Thema aus. Das LatteArt-Seminar richtet sich an alle, die sich diese besondere Fertigkeit aneignen wollen. Sie lernen, was beim Erhitzen von Milch geschieht, welche Milch für das beste Ergebnis sorgt – und vieles mehr.

Termine: 06., 07., 08., 09. oder 10. Mai 2013

SLOW FOOD E.V. DEUTSCHLAND

Verantwortung und Genuss gehören zusammen

Mit ihrer Tochtergesellschaft in München unterstützt die Kaffeerösterei Schreyögg den Verein Slow Food, eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. 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. www.slowfood.de

Wir unterstützen



Slow Food®
Deutschland e.V.

2013

... weil Verantwortung und Genuss zusammengehören.