

COFFEETIMES

AUSGABE 15 – FRÜHLING/SOMMER 2019

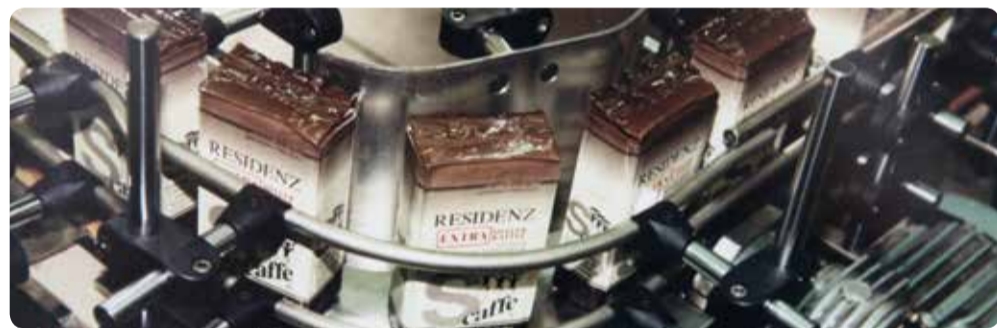
KAFFEE RÖSTEREI SCHREYÖGG. NEUIGKEITEN UND TRADITION. SEIT 1890.



Die Kunst des
Milchgießens

AUS DER FIRMENGESCHICHTE

Die Kaffeerösterei Schreyögg in der Handwerkszone Passer



Erschwerte Verkehrsbedingungen hatten die Erreichbarkeit des Firmensitzes der Kaffeerösterei Schreyögg in den Meraner Lauben so eingeschränkt, dass 1987 ein Umzug in die Meraner Handwerkerzone Passer erforderlich wurde.

Mit dem neuen Firmensitz eröffneten sich nun völlig neue Möglichkeiten: Die Anlieferung von Rohkaffee, sämtliche Auslieferungen, die Anfahrt von Mitarbeitern und die Anreise von Geschäftspartnern stellten plötzlich keine Schwierigkeiten mehr dar. Durch die neuen Produktionsmaschinen, die großzügigen Lagermöglichkeiten und die modernen und geräumigen Büroflächen

stand einem Ausbau in allen Geschäftsbereichen nichts mehr im Wege, und so führte Peter Schreyögg in den 90er-Jahren das Unternehmen rasant auf Expansionskurs. Vor allem die Akquisition im Ausland, allen voran in Deutschland, nahm bedeutend zu, und in diesem Zusammenhang wuchs auch die Mitarbeiterzahl in sämtlichen Bereichen. Die Kaffeerösterei Schreyögg präsentierte sich fortan zudem mit einem eigenen Stand auf der weltgrößten Lebensmittelmesse, der ANUGA in Köln. Die dadurch geknüpften Kontakte führten zum Start einer eigenen Produktlinie für den Handel im Exportgeschäft, und die erhöhten Kapazitäten ermöglichten den Ausbau der gesamten Produktpalette. ■



EDITORIAL

Liebe Kunden und Kaffeefreunde,



für richtige Kaffeeliebhaber ist sie mehr als nur ein Zubehör: die klassische Kaffeedose. Im Grunde sollte sie in keinem Haushalt fehlen, denn im Idealfall ist sie nicht nur ein funktionaler Behälter, der den Wohlgeschmack Ihres Kaffees möglichst lange erhält, sondern auch ein ästhetisches Aufbewahrungselement in Ihrer Küche.

Aus diesem Grund bietet die Kaffeerösterei Schreyögg seit kurzem auch drei ihrer hochwertigen Bio- und Fairtrade-Kaffeespezialitäten in der Dose an. Ein praktischer Drehverschluss sorgt dafür, dass sie gut verschließbar ist, der Kaffee also frisch bleibt und sein volles Aroma behält.

Entschieden haben wir uns zunächst für einen harmonischen Filterkaffee in gemahlener Form sowie einen vollmundigen Espresso, der sowohl gemahlen als auch in der Bohnenvariante in der beliebten 250-g-Füllmenge

erworben werden kann – dies, um Privathaushalte wie auch den Fachhandel bzw. den spezialisierten Einzelhandel zu bedienen. Nicht zuletzt eignet sich die neue Kaffeedose auch hervorragend als Verkaufsprodukt für die Hotellerie und Gastronomie: Die funktionale und hübsche Kaffeeaufbewahrung ist das ideale Mitbringsel für Urlaubsgäste.

Auch in dieser Ausgabe der *Coffee Times* erwartet Sie wieder Wissenswertes, Interessantes und vielleicht sogar Kurioses rund um unser Lieblingsthema. Viel Spaß beim Lesen, machen Sie's gut – ich wünsche Ihnen wie immer gute Unterhaltung bei einer guten Tasse Kaffee!

Ihr Peter Schreyögg

PRODUKT- UND BETRIEBSZERTIFIZIERUNGEN



INEI – Istituto Nazionale Espresso Italiano



EU-Biosiegel



Fairtrade



IFS – Food

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

©Kaffeerösterei Schreyögg GmbH | www.s-caffe.com

SCHAUFENSTER

Neu im Programm!



Caffè Espresso Bio Organico
(Flo) 250 g Bohnen oder 250 g gemahlen
Dieser Espresso ist sehr vollmundig und hat eine feine, dezente Säure. Die erlesene Mischung besteht aus 90% hochwertigen Arabicabohnen aus den Hochländern Zentral- und Südamerikas sowie 10% ausgelesenen Robustabohnen aus Südostasien. Allesamt sind biologisch angebaut und Fairtrade-zertifiziert.



Filterkaffee Bio Harmonie
(Flo) 250 g gemahlen
Der ideale Kaffee für den ganzen Tag aus 100% Arabica-Bohnen von ausgewählten Plantagen in Mexiko, Peru und Honduras, die dort biologisch angebaut werden. Der vollmundige Geschmack, die Mokkanote und die feine Säure machen den hochwertigen Kaffee zu einem harmonischen, aromatischen Erlebnis.

Die große Auswahl an Kaffeespezialitäten der Kaffeerösterei Schreyögg sowie alle anderen Produkte können Sie ganz einfach online unter www.s-caffe.com/shop bestellen.

Zudem haben Sie natürlich die Möglichkeit, in der Kaffeerösterei in Partschins direkt einzukaufen.



EINBLICKE IN DIE WELT DES KAFFEES

Die Handfiltermethode

Die Methoden der Kaffeezubereitung sind nahezu unendlich – sie reichen von traditionell bis trendig und von einfach bis aufwendig; es gibt manuelle und maschinelle, aber auch länderspezifische Varianten der Herstellung. Das Grundprinzip aller Zubereitungsformen ist jedoch gleich: Gemahlene Bohnen werden mit heißem Wasser übergossen, um aus dem Kaffeepulver ein aromatisches Getränk zu machen.

Grundsätzlich unterscheidet man zwei Hauptarten der Kaffeezubereitung: jene ohne und jene mit Druck. Wie gut das Ergebnis in der Tasse dann ist, ist nicht allein Geschmackssache – der gewählte Kaffee sollte für ein vollendetes Aroma stets mit der Zubereitungsform harmonieren.

Ist von Zubereitung ohne Druck die Rede, bedeutet dies, dass der Brühvorgang ohne künstlich erzeugten Wasserdruck erfolgt. Dazu zählen das Brühen in der Tasse, der türkische Mokka, die verschiedenen Filtermethoden mit oder ohne Maschine wie Handfilter, Keramikfilter, Papierfilter, das Filtern in die Thermoskanne, die Herstellung mit der neapolitanischen Kaffeekanne oder Wendekanne sowie verschiedene Sonderformen des Filterns. Bei einer Zubereitung mit Druck hingegen wird das heiße Wasser mit zusätzlichem Druck durch das Kaffeemehl gepresst. Zu diesem Verfahren gehören unter anderem die Kaffee-

herstellung mit Dampfdruckkannen wie dem Perkulator, der Glaskolbenkaffeemaschine und der Espresso- oder Mokkakanne; außerdem mit Sonderformen der Mokkakanne, Pressstempelkannen, Siebträgermaschinen, Halbautomaten, Handhebelmaschinen, mit Vollautomaten mit Kolbentechnik, Pod- oder Kapselmaschinen und Vendinggeräten.

Filtermethoden.

Wer auf den Kaffeesatz verzichten will, muss den Kaffee filtern. Durch den Kaffeefilter wird das Getränk vom Kaffeesatz getrennt, dies kann entweder per Hand oder maschinell erfolgen. Der Geschmack wird dabei stark von Mahlgrad und Wassertemperatur bestimmt. Die sogenannte Handfiltermethode oder der Handaufguss erleben derzeit ein wahres Comeback. Damit diese Methode der Zubereitung gut gelingt, wird das mittelfein gemahlene Kaffeemehl zunächst mit wenig heißem Wasser zum Aufquellen übergossen, um alle Geschmacksstoffe zu lösen. Nach und nach wird dann heißes Wasser nachgegossen.

Die wichtigsten Aspekte der Kaffeezubereitung beim Handfiltern sind:

1. der Mahlgrad der Bohnen: Eine mittelfeine Mahlung lässt das Wasser langsam und gleichmäßig durch den Filter laufen. Dabei werden die Geschmacksstoffe optimal aus dem Kaffee gelöst.

2. die Temperatur des Brühwassers: Optimal sind 92-96° C.
3. das Verhältnis von Kaffeepulver und Wassermenge: Für 100 bis 125 ml Wasser benötigt man 6 bis 8 g Kaffeepulver. Mahlgrad und Wassertemperatur bestimmen dabei den Geschmack.
4. die Brühzeit: Der Brühvorgang dauert im Optimalfall 3 bis 4 Minuten.



Für den richtigen Ablauf gilt:

1. Der Papierfilter wird in die trichterförmige Öffnung des Porzellanfilters eingesetzt und mit dem gebrühten Wasser angefeuchtet. Die im Papier enthaltenen Poren öffnen sich durch den Kontakt und lassen so die Aromastoffe besser durchdringen.
2. Anschließend wird das Kaffeepulver gleichmäßig im Filter verteilt. Das ist wichtig für die Extraktion.
3. Ein Teil des Brühwassers wird in den Filter gegossen, sodass das Kaffeepulver gerade bedeckt ist. Nach einigen Sekunden wird der Rest kreisend aufgegossen, damit das gesamte Kaffeepulver verwendet wird.
4. Das Wasser sollte in ca. 3 bis 4 Minuten durchgelaufen sein.



REFERENZ

Dekorwelt in Meran – Dekoration als Leidenschaft

Wenn es um Hoteldekoration geht, sind Karin Huber und ihre Tochter Astrid Putz die richtigen Ansprechpartnerinnen in Meran. Auf den größten Messen der Welt sind sie unermüdlich auf der Suche nach den aktuellsten Deko-Ideen für Südtirol, Tirol und Italien. Ihre Kunden beraten sie mit Wissen, Leidenschaft und viel Liebe zum Detail. Dazu werden gerne die Kaffeespezialitäten der Kaffeerösterei Schreyögg, unter anderem der Caffè Espresso Exquisit, gereicht – ein Service, der ankommt!



Engagiert für qualifizierten Biokaffee

Schon lange vor dem Jahr 2000 beschäftigten sich die Verantwortlichen der Kaffeerösterei Schreyögg mit dem Anbau von Bioprodukten und beobachteten den Markt und seine Entwicklung. Bereits 2001 erfolgte dann die erste Biozertifizierung.

Die „Biowelle“ richtig Fahrt aufnahm, vergingen allerdings noch einige Jahre, und die heute allgegenwärtige Fairtrade-Bewegung gewann noch später an Bedeutung. Obwohl biologisch angebaute Produkte mittlerweile selbstverständlicher Teil des Handels sind, findet man wirklich gute Biowaren auch heute noch selten. Qualität geht in der Masse unter, im Vordergrund steht der Kommerz. Bis biologisch angebaute Rohstoffe gefunden

wurden, die den hohen Ansprüchen der Verantwortlichen der Kaffeerösterei Schreyögg genügten, dauerte es deshalb noch eine lange Zeit. Ein wichtiger Aspekt beim Ankauf des Rohkaffees ist jener, eine konstant hohe Qualität der erforderlichen Menge gewährleisten zu können. Dabei spielt das sogenannte Cupping, nämlich die sensorische Kontrolle des Kaffees, eine wesentliche Rolle. Als diese hochwertigen biologisch angebauten Kaffees mit einem konstan-



ten Qualitätsstandard endlich gefunden waren und sich die Verantwortlichen sicher sein konnten, dass sich die Biokaffees der Kaffeerösterei Schreyögg von konventionellen Bioprodukten deutlich absetzen würden, entschieden sie sich dafür, mit den ersten Biokaffees in Produktion zu gehen. Auch im Ankauf von Fairtrade-Waren folgt das Unternehmen heute höchsten Qualitätsansprüchen und baut das Kaffeesortiment zunehmend aus.

Die Kunst des Milchgießens – das Farnblatt nach LatteArt



Die Basis eines guten Cappuccino mit LatteArt muss unbedingt ein hervorragender Espresso mit optimaler Crema sein. Um perfekten Milchschaum herzustellen, braucht man am Anfang etwas Geduld und viel Übung, soll sich der Milchschaum doch aufs Vorzüglichste mit dem Espressogeschmack vereinen.

Das richtige Gießen des Milchschaums.

Für ein optimales Resultat muss der erste Guss des Milchschaums direkt unter der Crema platziert werden, die Stelle, an der angesetzt wird, ist abhängig vom gewünschten Muster. Der Nachfluss sollte ohne Hektik erfolgen. Mit einem kompakten Milchschaum lässt sich die Crema des Kaffees sehr gut nach oben lenken. Diese Gießbewegung ist es, die die größte Übung erfordert. Die Feinheiten beherrscht man erst, wenn man eine gewisse Routine erworben hat.

Das Farnblatt.

Das beliebteste Muster in der LatteArt ist sicher das Farnblatt. Kreiert wird es in folgenden vier Schritten.

1. Zunächst wird mit dem sogenannten Basisgießen die perfekt aufgeschäumte Milch aus etwa 10 cm Höhe in die Kaffeeoberfläche eingegossen, ohne dass dabei die Position verändert wird.
2. Anschließend rückt man mit dem Strahl an den oberen Tassenrand und beginnt dort mit horizontalen Schenkbewegungen.
3. Das Kännchen wird danach leicht geneigt, bis sich der weiße Schaum in der Crema abzuzeichnen beginnt; schließlich gießt man zügig bis zum gegenüberliegenden Tassenrand weiter.
4. Danach verbindet man mit einer schnellen Geradeausbewegung die einzelnen Zweige und vollendet das Blatt.

Die Milchschaumtechnik und ihre Phasen.

Der Prozess des Milchsäumens wird in zwei Abschnitte geteilt. Die Milch sollte immer kalt, also mit Kühlschranktemperatur, geschäumt werden. Zunächst wird der Dampf aus dem Dampfahn abgelassen, um das Kondenswasser zu entfernen. In der ersten Phase injiziert man mit Hilfe der Dampfdüse Luft in die kalte Milch. Dazu wird die Dampfzange wenige Millimeter in die Milch getaucht und dann vollständig geöffnet. Jetzt wird die Kanne langsam nach unten bewegt, um mit dem Dampf Luft in die Milch zu leiten. Durch das Herunterziehen der Kanne entsteht Schaum und das Volumen vergrößert sich. Sobald die Temperatur der Milch bei etwa 37° C liegt, wird die Rollphase eingeleitet, in

der die gesamte Milch zu einem homogenen Gemisch wird. Dazu wird die Dampfzange leicht dezentral in der Kanne gehalten. Die Oberfläche darf nicht aufgerissen werden, denn die dadurch entstehenden Luftblasen würden der Milch ihre cremige Konsistenz nehmen. Der Austrittswinkel der Dampfzange soll bei etwa 20° liegen, denn nur so wird die gesamte Milchmenge während der Rollphase in Bewegung gehalten. Wenn die Außentemperatur der Kanne eine Berührung mit der Hand nicht mehr zulässt und die Milchttemperatur ca. 67° C beträgt, ist das Aufschäumen der Milch beendet. Danach muss nur noch die in der Dampfzange befindliche Milch durch kurzes Öffnen entfernt und der Dampfahn mit einem Tuch gereinigt werden.



Die ideale Milch für LatteArt

Zwei Aspekte sind bei der Frage, welche Milch sich am besten für die ästhetischen LatteArt-Kreationen eignet, entscheidend: ihr Geschmack und ihre Aufschäumfähigkeiten. Für ersteren ist der Fettanteil in der Milch zuständig, denn Fett intensiviert den Geschmack. Daher sollte man möglichst immer Frisch- oder Vollmilch mit 3,5 % Fett verwenden. Für die Aufschäumfähigkeiten hingegen sind die Proteine in der Milch zuständig. Diese gerinnen und verklumpen beim Erhitzen, und dadurch erhöht sich die Bindungsfähigkeit der Milch mit dem Wasser. Dieser als Denaturierung bezeichnete

Prozess definiert die Faustregel, dass der Milchschaum umso kompakter wird, je höher der Proteingehalt der Milch ist. Benutzt man haltbare, ultrahocherhitzte Milch mit einem geringeren Fettgehalt geht der Geschmack zwar zugunsten der Haltbarkeit verloren, für das Aufschäumen macht dies aber letztlich keinen Unterschied. Generell verändert Milch, wie jeder Zusatz, natürlich das Geschmacksprofil des Kaffees. Milch verleiht dem Kaffeegetränk immer einen leicht süßlichen Geschmack. Die fettlöslichen Aromen werden verstärkt, die wasserlöslichen treten in den Hintergrund.

Milchkännchen für Latte-Art-Zubereitung.

Auf das richtige Gefäß kommt es an. Die am besten geeigneten Milchkännchen für LatteArt sind jene aus Edelstahl, da sie robust, pflegeleicht und ergonomisch in der Handhabung sind. Für eine Tasse Cappuccino reicht ein Kännchen mit einem Fassvermögen von 0,25 l, für zwei Tassen sollte es eins mit 0,50 l sein, für eine größere Anzahl von Tassen benötigt man ein 0,75-l-Kännchen. Grundsätzlich sollte der Schnabel – also der Ausgießer – leicht spitz oder rundlich zulaufen. So lässt sich der Milchschaum kontrolliert in die Crema gießen – eine Voraussetzung, um kunstvolle LatteArt-Verzierungen zu kreieren.



MARTIN TROIS KAFFEEREZEPT

Vor der grandiosen Bergkulisse der Dolomiten liegt das Hotel Fameli, das erste Familienhotel in Olang am Kronplatz. Und inmitten dieser legeren Atmosphäre findet man ihn, Martin Troi, Spitzenpatissier und leidenschaftlicher Dessertkünstler. Mit seinen Kreationen sorgt er dafür, dass Familien ein besonderes Genusserlebnis beschert wird – und sich auch die Kleinsten als Feinschmecker entpuppen. Geschmacksvielfalt, Leichtigkeit und Frische durch die Verwendung regionaler biologischer Produkte prägen seine kulinarischen Kunstwerke. Und damit auch der Spaß nicht zu kurz kommt, bietet er im Hotel Koch- und Backkurse für große und kleine Gäste an. Ganz persönlich hat er sich auf vegane und glutenfreie Ernährung ausbilden lassen und spezialisiert. „Wenn man anfängt, sich mit der Materie auseinanderzusetzen, eröffnet sich eine ungeahnte Vielfalt“, so Martin Troi. Diese Vielfalt überzeugt auch seine Gäste.

Bayrische Kaffee-creme „Drei Zinnen“ mit „Caffè Espresso Artista by Eckart Witzigmann“



Zutaten

- 250 g Frischmilch
- 50 g Zucker
- 2 Eigelb
- 1 Vanilleschote
- 100 g geröstete Bohnen des „Caffè Espresso Artista by Eckart Witzigmann“
- 3 Gelatineblätter
- 1/2 Messerspitze Zimtpulver
- 200 g geschlagene Sahne
- Preiselbeermarmelade

Zubereitung

Die Milch mit dem Zucker und dem Eigelb, dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote und dem Zimtpulver auf 80° C erwärmen. Die Kaffeebohnen mindestens 20 Minuten darin ziehen lassen. Die zuvor in kaltem Wasser gelegten Gelatineblätter in dem Milch-Kaffe-Fond einrühren. Sobald diese Mischung auf 30° C abgekühlt ist, die geschlagene Sahne unterziehen. Die Bayrische Kaffee-creme in die gewünschten Formen oder Gläser füllen. Preiselbeermarmelade mit etwas Wasser verdünnen und beim Servieren der Creme am Teller zufügen. Die Drei-Zinnen-Form wurde von Martin Troi exklusiv kreiert. Es kann aber auch jede andere Form für das Rezept verwendet werden.



Hotel Fameli GmbH mit
Spitzenpatissier Martin Troi
1 – 39030 Olang
Telefon +39 0474 496058
www.fameli.it



Martin Troi, Chefpatissier im Hotel Fameli

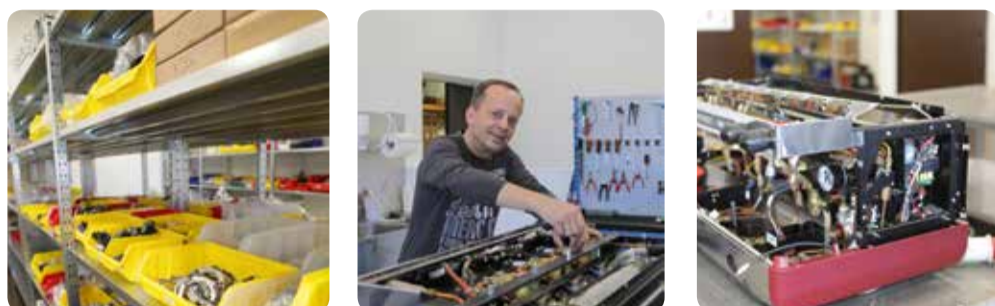
„Unvergesslich bleibt für mich das Zusammentreffen mit dem Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann in der Coroneshütte auf dem Kronplatzgipfel. Als Patissier des kulinarischen Events war mein Part das Kaffeedessert, das ich mit der besonderen Kaffee-Kreation ‚Caffè Espresso Artista by Eckart Witzigmann‘ kreiert hatte. Es war unserem Kollegenteam aus Sterne- und Haubenköchen vorbehalten, den Nachmittag ganz allein in entspannter Atmosphäre mit ihm zur Vorverkostung der Speisen zu verbringen. Ein unvergessliches Erlebnis für uns alle!“

ERWEITERUNG DES TECHNISCHEN KUNDENDIENSTS

Mehr als nur Service

Der technische Kundendienst der Kaffeerösterei Schreyögg gehört zu den Herzstücken des Unternehmens, und der Fokus dieser Abteilung liegt immer auf der unbedingten Kundenzufriedenheit. Einen großen Teil der Einsätze machen Wartungen und andere Serviceleistungen aus. Bei weit über 2.500 Maschinen und Anlagen, die regelmäßig überprüft und bei Bedarf auch repariert werden müssen, bedarf es einer einwandfreien Organisation des Kundendienstes. Platztechnisch war es seit geraumer Zeit notwendig geworden, die Räumlichkeiten der tech-

nischen Abteilung zu erweitern, und so wurde zu diesem Zweck im Herbst 2018 das Nebengebäude der Kaffeerösterei ausgebaut und eingerichtet. Dem 6-köpfigen Team von erfahrenen Dienstleistern und Spezialisten steht nun ein großzügiger Arbeitsbereich zur Verfügung, in dem sichergestellt wird, dass die Kaffeerösterei Schreyögg ihrer Serviceverpflichtung den Kunden gegenüber auch weiterhin mit der gewohnten Kompetenz und dem bekannten Engagement nachgehen kann.



WELTLEITMESSE FÜR BIOPRODUKTE

Die BIOFACH in Nürnberg



Die BIOFACH in Nürnberg, die weltweit führende Messe für Bioprodukte, ist für die Kaffeerösterei Schreyögg seit vielen Jahren ein wichtiger Treffpunkt für die Präsentation der biologisch angebauten Kaffeespezialitäten. Die Bedeutung von nachhaltiger und biologischer Produktion nimmt weiterhin zu, das Bewusstsein dafür, was wir dem Planeten und unserer Gesundheit schulden, wächst weltweit rapide. Dieser ökologischen und

gesellschaftlichen Verantwortung muss man sich auch als Kaffeeproduzent stellen. Eine Vielfalt an Veranstaltungen und Treffpunkten bietet dem Besucher der BIOFACH wichtige Einblicke in die Welt von Biofood – darunter die Vorstellung von Produktneuheiten, jungen und innovativen Newcomern, Erlebniswelten und vieles mehr.

www.biofach.de




SCHULUNGSZENTRUM DER KAFFEERÖSTEREI SCHREYÖGG

Kaffee-Schulungen



Die Kaffeerösterei Schreyögg bietet laufend Kaffeeseminare und Workshops für Baristas, Gastronomen und Kaffeeliebhaber an. Gebündeltes Fachwissen, gepaart mit Praxistraining, vermittelt den Teilnehmern die Geheimnisse perfekter Kaffee Kunst. Teamausbilder Patrick Linser betreut alle Kurse und Events.

 Laufend werden Workshops angeboten und Termine bekanntgegeben. Aktuelle Termine finden Sie auf unserer Internetseite www.s-caffe.com/schulungen. Alternativ dazu kontaktieren Sie uns bitte persönlich. Kurse verschenken und Gutscheine anfordern unter coffeetimes@s-caffe.com



AUSBILDUNG ZUM ESPRESSO ITALIANO SPECIALIST

Zweitägiger Kurs, der in Zusammenarbeit mit dem Istituto Nazionale Espresso Italiano abgehalten wird. Der Kurs besteht aus zwei Modulen, einem Basiskurs (Espresso Italiano Tasting) und einem Aufbaukurs (Espresso Italiano Specialist).



FIT IN SACHEN LATTEART

mit einem exklusiven Kursangebot
Trainer und Barista-Coach Eric Wolf zeigt den Kursteilnehmern wieder praxisnah, wie Milch richtig geschäumt und gegossen wird und wie man eine Tasse Cappuccino kreativ verzieren kann.



FOOD-FOTOGRAFIE & INSTAGRAM-WORKSHOP AM 28. MAI 2019



Mit Lifestylefotografen Simone Hawlisch aus Berlin

Nutzen Sie Instagram als Marketinginstrument für Ihr Unternehmen. Wie schießt man mit dem Smartphone oder der Kamera gute Bilder, alles zu Vorbereitung und Aufbau von Food-Fotografie, Beleuchtung und Bildgestaltung für Instagram, Storytelling. Der Workshop richtet sich an Mitarbeiter der Hotellerie oder Gastronomie – maximal 10 Teilnehmer.




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 & Skript: Diana Schreyögg
Verantwortlich für Konzeption & Realisierung:
brandnamic.com
Druck: Athesia Druck GmbH, Bozen

 **NICHT VERPASSEN**



Termine & Veranstaltungen



25.08.2019
The Unplugged Taste

Sterne- und Haubenköche am Holzherd auf der Gompm Alm und live erleben, wie Kaffee über dem Holzfeuer geröstet wird.
Gompm Alm, Hirzergebiet, Schenna

Folgen Sie der Redaktion in den Social Media und erfahren Sie wöchentlich alle Neuigkeiten:

 www.facebook.com/schreyoegg
oder
 instagram.com/scaffe_schreyoegg

Rösterei-Führungen

Auch in diesem Jahr organisiert die Kaffeerösterei Schreyögg in Zusammenarbeit mit dem Tourismusverein Partschins Führungen durch die Produktion. Im Rahmen dieser Veranstaltungen erhalten Interessierte nicht nur Einblicke in die Kunst des Röstens, sondern auch interessante Informationen über Anbau und Aufbereitung des Naturprodukts Kaffee. Für die ca. 90-minütigen Führungen ist eine Anmeldung erforderlich, da die maximale Teilnehmerzahl auf 20 Personen beschränkt ist.*
Informationen zu Terminen und zur Reservierung erhalten Sie telefonisch unter +39 0473 967700 oder per E-Mail unter events@s-caffe.com

*Auf Anfrage bieten wir auch gesonderte Führungen für Gruppen an.