

ALPS COFFEE

Das neue Corporate Design der Kaffeerösterei Schreyögg: Höchster Qualitätsanspruch für höchsten Genuss.



Erstklassiger Rohkaffee, mediterrane Leidenschaft und alpines Qualitätsdenken finden ihren höchsten Ausdruck in den edlen Mischungen von Alps Coffee. Für die Südtiroler Kaffeerösterei Schreyögg ist Perfektion in der Tasse weit mehr als eine über Jahrzehnte gelebte Familientradition. Einzigartige Kaffeemomente, zelebriert seit 1890. Auserlesen, sortenrein langzeitgeröstet und mit viel Erfahrung zu feinsten Geschmackssymphonien komponiert. Ehrlich, kompromisslos, exzellent.

Der Ortler ist mit 3.905 Metern der höchste Berg Südtirols und ein alpines Wahrzeichen der Ostalpen.



DIE FARBEN VON ALPS COFFEE

Die Kraft der Farben

Farben schaffen Stimmung. Farben wecken Emotionen. Davon war schon Johann Wolfgang von Goethe überzeugt. Nach jahrzehntelanger Beschäftigung mit der emotionalen Wirkung der verschiedenen Farben, schuf der Dichter und Denker 1809 schließlich ein intensives Bergerlebnis, das den Dichter in seinen Ausführungen inspirierte! Nur im Gebirge, so seine Überzeugung, lassen sich alle Farbstimmungen unmittelbar und authentisch erleben.

Seine Farbenlehre ist der erste Versuch, Farben nicht physikalisch oder mechanisch zu erklären, sondern aus emotionaler Sicht. Goethe ist damit ein Vorreiter des Neuromarketings – eine moderne Marketingstrategie, die verstärkt auf die Sinne und somit auf die Emotionen des Menschen ausgerichtet ist. Im Entstehungsprozess des neuen Auftritts von Alps Coffee haben wir uns intensiv mit Goethes Lehre auseinandergesetzt. Es war aber schnell klar, dass wir den bewährten Markenfarben der Kaffeerösterei Schreyögg – Gelb und Braun – auch in Zukunft treu bleiben werden. Interessantes Detail zu Goethes Farbenlehre: Wie es der Zufall will, war es doch tatsächlich ein intensives Bergerlebnis, das den Dichter in seinen Ausführungen inspirierte! Nur im Gebirge, so seine Überzeugung, lassen sich alle Farbstimmungen unmittelbar und authentisch erleben.

Warum GELB und BRAUN?

Die Kombination aus diesen beiden warmen, wohligen Tönen erinnert an entspannte Momente in der Natur. Sie wecken das Gefühl von Behaglichkeit und Wärme, von Vertrautheit und positiver Energie. Es sind Farben, die Natürlichkeit und Einfachheit ausdrücken. Damit passen sie nach wie vor perfekt zum Werteverständnis der Kaffeerösterei Schreyögg.

Die Farbe GELB

Es ist die Farbe, deren Frequenz jener des reinen Lichts am nächsten kommt. Die Farbe Gelb vermittelt Wärme und Behaglichkeit und hat eine aufheiternde und sanft reizende Wirkung.

In der Malerei wird die Farbe Gelb zum Beleuchten verwendet und ist dabei so stark, dass jeder dunkle Ton an Strahlkraft gewinnt.

Die Farbe BRAUN

Brauntöne haben eine besondere, erdende Wirkung auf den Menschen. Mit ihnen verbindet man Erlebnisse rund um das Thema Erde und Natur. Die Farbe Braun wirkt beschützend und sorgt für eine ausgeglichene, ruhige Stimmung. Braun wird aber auch als kommunikativer Farbton bezeichnet. Als neutraler Erdton lässt Braun sich mit vielen anderen Farben kombinieren.

Die neuen Tassenmodelle von Alps Coffee. Für den stilicheren Kaffeegenuss.



EDITORIAL

Liebe Kaffeegenießer,



es ist längst kein Geheimnis, dass Kaffee für uns weit mehr bedeutet als 130 Jahre Familientradition.

Für uns ist Kaffee der höchste Ausdruck von Leidenschaft und Qualität. Der Gipfel unseres Tuns, wenn man so will. Und so ist es auch kein Zufall, dass gerade das Thema Höhe – und das damit verbundene Gipfelerlebnis – zum Sinnbild für den neuen kommunikativen Auftritt der Kaffeerösterei Schreyögg wurde.

Welches Symbol könnte die Seele unseres Kaffees besser zum Ausdruck bringen, als der Berg? Er ist das identitätsstiftende Element des alpinen Lebensraums schlechthin. Der Berg ist Heimat, ist Tradition, ist reine Natur. Als Bindeglied zwischen Himmel und Erde ist er auch Sinnbild für das Streben nach Vollendung und Perfektion. Letztlich steht der Berg für all das, was unsere lange Familientradition ausmacht: Ursprünglichkeit, Charakterstärke, Leidenschaft und ein kompromissloses Qualitätsverständnis. Mit der Ausdauer von Bergsteigern tüfteln wir seit jeher an zukunftsweisenden Innovatio-

nen und bewerten Herkunft und Anbaubedingungen unseres Rohkaffees nach dem Maßstab der unberührten Natur unserer Südtiroler Bergwelt.

Der Geburt unserer Marke Alps Coffee ist ein langer Prozess vorausgegangen. Umso mehr freuen wir uns, Ihnen nun ein rundum stimmiges Ergebnis präsentieren zu dürfen. Vieles wird Ihnen neu erscheinen und sie vielleicht überraschen – etwas bleibt jedoch: unser Qualitätsversprechen und die liebgewonnenen Farben Gelb und Braun.

Lassen Sie sich von Alps Coffee inspirieren – am besten bei einer Tasse unseres aromatischen Edelkaffees!

Ihr Peter Schreyögg

PRODUKT- UND BETRIEBSZERTIFIZIERUNGEN

Alle Informationen unter: www.alps-coffee.it



EINBLICKE IN DIE WELT DES KAFFEES

Hoch-höher-Kaffeegenuss!

Zum Kaffee verabredet mit...

Corones Hütte (2.275 m)

www.corones-kronplatz.com/corones-huette



„Wer hätte gedacht, dass aus der erfolgreichen Kaffee-Connection mit der Rösterei Schreyögg eine kulinarische Sternennacht mit Eckhart Witzigmann auf 2.275 Metern wird?“

Aussichtsreich und genussstark liegt die Corones Hütte an prominenter Stelle auf dem Kronplatz-Plateau im Pustertal. Als der gebürtige Brixner, Eventguru und Kreativkopf Andy Piok im Jahr 2009 die Hütte übernahm, zeichnete sich schnell ab, dass hier oben etwas Neues, etwas Einzigartiges entstehen würde. Mittlerweile gilt die Corones Hütte als beliebter Treffpunkt für internationale Hochkaräter der Kochszene.

Gerne erinnert sich Peter Schreyögg, Inhaber der Kaffeerösterei Schreyögg, an die „Corones Sternennacht“ im Jahr 2018 – ein unvergessliches Genuss-Erlebnis! Andy Piok hatte damals

den Altmeister der deutschen Spitzengastronomie, Eckhart Witzigmann, auf Empfehlung von Peter Schreyögg hin, in die Corones Hütte eingeladen. Dieser nahm die Einladung mit Freuden an, hatte er doch erst kurz vorher gemeinsam mit Peter Schreyögg einen Espresso ganz nach seinen persönlichen Vorstellungen und seinem Geschmack kreiert: den Caffè Espresso Artista.

Und so dirigierte der Starkoch ein Team aus hochkarätigen Köchen in der Corones Hütte. Das Ergebnis: ein denkwürdiger Abend mit Starbesetzung und außergewöhnlichen kulinarischen Kreationen. ☪



Caffè Espresso ARTISTA by Eckhart Witzigmann

Eckhart Witzigmann

Ein Spezialitätenkaffee, zu 100% aus zentralamerikanischen Arabica-Bohnen gemischt, vorwiegend der Sorten Paca, Caturra und Catimor aus Nicaragua. Kleinbauern kultivieren den Hochlandkaffee naturnah, unter Schattenbäumen im Nebelwald auf 1.100 bis 1.400 m, und pflücken ihn von Hand in mehreren Durchgängen. Anschließend wird er vor Ort, wo genügend Wasser verfügbar ist, gewaschen und aufbereitet. Der Kaffee zeichnet sich durch feine Schokoladen- und Vanillearomen aus. Mit seinem vollen Körper und dem einzigartigen Aroma ist er für alle Kaffeespezialitäten auf Espresso-basis bestens geeignet.



Schmugglerhaus am Timmelsjoch (2.509 m)

Facebook: Schmugglerhaus am Timmelsjoch

„An der Grenze zwischen Italien und Österreich scheiden sich die Kaffee-Geister. Für uns kein Problem: Der Caffè Espresso Exquisit schmeckt immer nach Lieblingskaffee!“

Am Timmelsjoch, in schwindelerregenden 2.509 Metern und direkt an der Grenze zwischen Italien und Österreich, liegt das Schmugglerhaus. Das geschichtsträchtige Rasthaus wird seit 2013 von Familie Fiegl geführt und zählt nicht nur zu den höchstgelegenen Gaststätten im Alpenraum – auch die Küche verspricht kulinarische Höhenflüge. Auf der Speisekarte stehen die lokalen Spezialitäten beider Talseiten: Speck, Käseknödelsuppe und verschiedene Pasta-Gerichte. Und weil man hoch oben am Timmelsjoch einen guten Weitblick hat, gibt es hier auch den einen oder anderen internationalen Leckerbissen. „Besonders beliebt ist aber nach wie vor unser Apfelstrudel und natürlich der klassische Kaiserschmarrn“, erzählt der weitgereiste Pächter, Ferdinand Fiegl. Und was würde wohl besser dazu passen, als eine Tasse richtig guten Kaffees? Dass im Schmugglerhaus nur beste Kaffee-Qualität angeboten wird, versteht sich von selbst. Der Wirt schwört auf den Caffè Espresso Exquisit der Kaffeerösterei Schreyögg. Ein Multitalent, das sich perfekt für die Zubereitung der verschiedensten Kaffeespezialitäten eignet: „Unsere italienischen Freunde bestellen einen schnellen Espresso oder Ristretto und die Gäste aus dem Norden lieben Cappuccino und Latte Macchiato.“ ☪

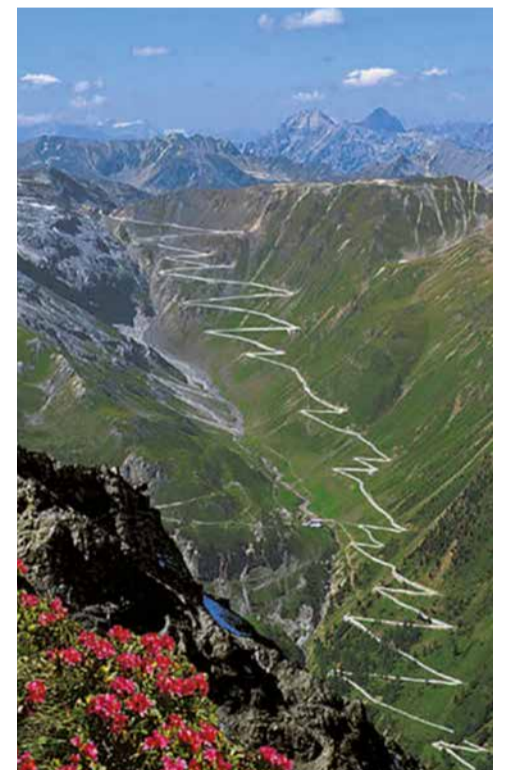


Tibethütte (2.800 m)

www.tibet-stelvio.com

„Wir freuen uns immer wieder, wenn sich das Lieferauto der Kaffeerösterei Schreyögg Kehre um Kehre unserer Hütte nähert... mal mit einer neuen Kaffeelieferung, mal um bei der Espressomaschine nach dem Rechten zu sehen. So viel Mühe schmeckt man!“

In nicht weniger als 48 Kehren schraubt sich die Passstraße empor zum Stilfser Joch. Hier oben, auf stolzen 2.800 Metern, thront schließlich die Tibethütte – und damit einer der wohl höchstgelegenen Kunden der Kaffeerösterei Schreyögg! Höchste Qualität spielt für die Besitzerfamilie Thoma seit jeher eine wichtige Rolle: Nicht nur die Speisekarte begeistert mit kreativen Geschmackskompositionen aus der Südtiroler und Veltliner Küche – auch der Kaffee-Genuss wird hier oben in besonders bergstarker Kulisse zelebriert! Auf der Panorama-Terrasse der Tibethütte eröffnet sich dem Gast ein traumhafter Ausblick auf die umliegenden Berge, und Südtirols höchster Gipfel, der Ortler, scheint zum Greifen nah. Nicht weniger spektakulär ist die Hütte selbst. Sie wurde von Fritz Angerer, dem einstigen Tourismusponier und Vater der heutigen Gastwirtin, zwischen 1959-1961 erbaut. Der leidenschaftliche Tibet-Fan hatte sich von Heinrich Harrers Bestseller „Sieben Jahre in Tibet“ inspirieren lassen und daraufhin den Südtiroler Stararchitekten Gutweniger mit dem exotischen Turmbau nach tibetischem Vorbild betraut. Eine wirklich einzigartige Sommerfrische-Location für unseren Caffè Espresso Exquisit... ☪



Caffè Espresso EXQUISIT

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 Arabica-Bohnen aus den besten Anbaugebieten der Welt verleiht dem Espresso einen unverwechselbaren Geschmack, und daher erfreut er sich größter Beliebtheit.



PRAXISTIPPS FÜR BARISTAS

Kaffee, das Wasser und die Höhenmeter

Wie das alles zusammenspielt?

Dieser spannenden Frage widmen wir uns – passend zum Thema – in dieser besonderen Ausgabe der Coffee Times. Die Frage nach der Höhe ist in Sachen Kaffeegenuss durchaus berechtigt, und dem Team der Rösterei Schreyögg ist kein Gipfel zu hoch, wenn es darum geht, Perfektion in der Tasse sicherzustellen. Wird ein technischer Dienst benötigt, scheut man sich weder vor Schneekatzen noch vor Helikoptern oder Gondelfahrten, um auch die in luftigster Bergeshöhe gelegenen Kunden zu erreichen. Ein Hauch von Abenteuer schwingt immer mit!

Schon gewusst?

Mit abnehmendem Luftdruck in höheren Lagen, nimmt auch die Geruchs- und damit die Geschmackswahrnehmung ab. Vielleicht ist Ihnen ja auch schon einmal aufgefallen, dass im Flugzeug alles irgendwie neutral, beinahe fad schmeckt, so als hätten Sie einen Schnupfen? Fatal für den Kaffeegenuss: Die Geschmacksschwelle von Säure bleibt unverändert! Da ja alle Aromen über den Geruchssinn wahrgenommen werden – nur süß, sauer, salzig und bitter wird von der Zunge „geschmeckt“ – bleibt in großen Höhen vom ausgewogenen, vollmundigen Kaffeegeschmack leider nicht viel übrig. Nur die Säuren und bitteren Noten im Kaffee werden hier unverhältnismäßig intensiv wahrgenommen.



ZU DEN FAKTEN

- Der Luftdruck nimmt Einfluss auf die Temperatur, bei der eine Flüssigkeit zu kochen beginnt.
- Je niedriger der Luftdruck, desto niedriger auch der Siedepunkt.
- Mit zunehmender Höhe sinkt der Luftdruck, was bedeutet, dass der Siedepunkt für Wasser pro 300 Höhenmeter um jeweils ein Grad Celsius sinkt.
- So liegt der Siedepunkt auf 2000 Metern Höhe bei 93°C, auf dem Gipfel des Mont Blanc bei 85°C und auf der Spitze des Mount Everest bei nur 72°C – und wird auch nicht mehr heißer.
- Das Gegenteil geschieht, wenn künstlich Druck gemacht wird: In einem Dampfkochtopf kann Wasser eine Temperatur von 120°C erreichen, wodurch sich die Kochzeit der Speisen verkürzt.

Engagiert und seit 2001 biozertifiziert

Lange bevor die Biowelle ins Rollen kam und die Fairtrade-Bewegung ins Leben gerufen wurde, beschäftigte sich die Kaffeerösterei Schreyögg mit dem Anbau von Bioprodukten und beobachtete den Markt und seine Entwicklung, um das Sortiment entsprechend zu erweitern.

Damals wie heute keine leichte Aufgabe! War es in den 1980er- und 1990er-Jahren aufgrund des noch limitierten Angebots beinahe unmöglich, Lieferanten von Bio-Rohprodukten zu finden, so liegt heute, in Zeiten des Bio-Booms, die Herausforderung eher darin, in der Masse der Erzeugnisse noch gute Qualität zu finden. Der Kommerz steht heute leider vielfach im Vordergrund. So hat es trotz der frühen Bemühungen eine Weile gedauert, bis man biologisch angebauten Rohkaffee in der Qualität fand, die den hohen Ansprüchen der Kaffeerösterei Schreyögg entsprach. Ein wichtiges Kriterium war die Garantie einer langfristigen Verfügbarkeit des Rohkaffees in konstant gleichbleibender Qualität. Die Bohnen wurden schließlich in einer mehrstufigen Kontrolle, dem sogenannten Cupping, genauestens unter die Lupe genommen, und erst als ein gleichbleibend hoher Qualitätsstandard im Bio-Segment erprobt und garantiert war, entschied Peter Schreyögg sich dazu, mit den ersten Bio-Kaffeemischungen in Produktion zu gehen. Auch im Bereich Fairtrade legt das Unternehmen Wert auf maximale Transparenz und höchste Qualität und baut sein Kaffeesortiment auch in dieser Hinsicht immer weiter aus. ☺



GRUNDSATZ

Der Grundsatz des fairen Handels ist eine Handelspartnerschaft, die auf Dialog, Transparenz und Respekt beruht und nach mehr Gerechtigkeit im internationalen Handel strebt. Durch bessere Handelsbedingungen und die Sicherheit der sozialen Rechte für Benachteiligte, sowie Genossenschaften in Entwicklungsländern leistet der faire Handel einen Beitrag zu nachhaltiger Entwicklung.



Schon gewusst?

Fairtrade steht für einen fairen Handel und garantiert, dass zertifizierte Bauern-Kooperativen und Plantagen für ihre Produkte ein stabiles Einkommen erhalten. Der faire Handel hilft Kleinbauern somit ihre Lebenssituation nachhaltig zu verbessern. Dadurch werden langfristige und möglichst direkte Handelsbeziehungen gefördert.



COFFEE-EVENTS & HIGHLIGHTS

Teamausbilder Patrick Linser betreut alle Kurse, Events sowie den Detailhandel



Sie möchten sich zum Thema Kaffee weiterbilden? Dann nehmen Sie an einem der Kaffeeseinare und Workshops der Kaffeerösterei Schreyögg teil!

Laufend werden hier spannende Aus- und Weiterbildungen für Baristas, Gastronomen und interessierte Kaffeeliebhaber angeboten. Im Programm: gebündeltes Fachwissen und jede Menge Praxistraining. Ergreifen Sie die Geheimnisse der perfekten Kaffeekunst...

Aktuelle Termine finden Sie auf www.alps-coffee.it.

Gerne können Sie uns auch persönlich kontaktieren unter: events@alps-coffee.it



EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN

Gipfeltouren durch die Rösterei

Hier werden keine Höhenmeter bewältigt – dennoch sorgen unsere Führungen für echte Gipfelerlebnisse des Kaffeegeschmacks!

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 rund 90-minütigen Führungen ist eine Anmeldung erforderlich, da die maximale Teilnehmerzahl auf 20 Personen beschränkt ist.



INFO & RESERVIERUNGEN

Informationen zu Terminen und zur Reservierung erhalten Sie telefonisch unter +39 0473 967700 oder per E-Mail unter events@alps-coffee.it

Auf Anfrage bieten wir auch gesonderte Führungen für Gruppen an.

EMPFANG & DETAILVERKAUF

Unsere Experten kennen den Weg zum kleinen Gipfelerlebnis in der Tasse

Wer bei der Besichtigung unserer Rösterei auf den Geschmack gekommen ist, der kann sich seine ganz persönliche Lieblings-Kaffepezialität gleich vor Ort für Zuhause einpacken lassen. Natürlich geht das auch ohne vorherige Besichtigung. Die kompetenten Mitarbeiter der Kaffeerösterei Schreyögg stehen Ihnen gerne beratend zur Seite und verraten Ihnen auch den einen oder anderen Geheimtipp zur Kaffeepreparierung. Im Detailverkauf finden Sie neben dem vielfältigen Kaffeesortiment auch nützliche Zusatzartikel, wie Milchkännchen, Tamper, Tampermatte uvm.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Öffnungszeiten: MO-FR 8.30-12.00 Uhr und 13.00-17.00 Uhr



Onlineshop

Eine große Auswahl an Kaffepezialitäten der Kaffeerösterei Schreyögg sowie sämtliches Zubehör können Sie ganz einfach online unter www.alps-coffee.it/shop bestellen.

Sie haben aber auch die Möglichkeit, Ihren Lieblingskaffee direkt bei uns in der Rösterei in Partschins zu kaufen.



IMPRESSUM:

Kaffeerösterei Schreyögg GmbH
Cutraunstraße 62 | Rabland
I-39020 Partschins (BZ)
T +39 0473 967700
F +39 0473 967800
info@alps-coffee.it
www.alps-coffee.it

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
Fotos: Christian Ladurner, Tibethütte Stilfser Joch, Rotwild Brixen
Konzeption & Realisierung: mendinidesign.it
Druck: Athesia Druck GmbH, Bozen

NOCH FRAGEN?

Liebe Leserin,
lieber Leser,



haben Sie Fragen oder Anregungen zu Coffee Times? Dann schicken Sie uns Ihre Nachricht an coffeetimes@alps-coffee.it. Zudem stehen alle Ausgaben unserer Hauszeitung Coffee Times unter www.alps-coffee.it als Download zur Verfügung.

Ihre Diana Schreyögg

Folgen Sie unserer Redaktion in den Social Media und bleiben Sie wöchentlich auf dem Laufenden:



TERMINE NICHT VERPASSEN! Messen und Events

14.10. - 17.10.2019 Hotel | Bozen

Internationale Fachmesse für das Hotel- und Gastgewerbe
hotel.messebozen.it
Sektor CD | Stand D24/62
Messe Bozen | SÜDTIROL

18.10. - 22.10.2019 HOST | MAILAND

Internationale Messe der professionellen Gastlichkeit
www.host.fieramilano.it
Halle 22 | Stand M16/N15
Neue Messe Mailand | ITALIEN

09.11. - 13.11.2019 ALLES FÜR DEN GAST

Internationale Fachmesse für die Gastronomie und Hotellerie
www.gastmesse.at
Halle 06 | Stand 0338
Messezentrum Salzburg
ÖSTERREICH

27.11. - 01.12.2019 FOOD & LIFE

Messe für Gourmets und Genießer
www.food-life.de
Halle C3
Messegelände München-Riem
DEUTSCHLAND

12.02. - 15.02.2020 BIOFACH

Into Organic
www.biofach.de
Nürnberg Messe
DEUTSCHLAND

16.02.-20.02.2020 GULFOOD

World's largest annual food & beverage trade exhibition
www.gulfood.com
Dubai World Trade Center
UAE