

COFFEE TIMES

AUSGABE 6 – HERBST/WINTER 2014

KAFFEERÖSTEREI SCHREYÖGG. NEUIGKEITEN UND TRADITION. SEIT 1890.



Kaffeeautomaten:
vielfältig einsetz-
bar – und auf die
Kaffeemischung
kommt es an

HISTORISCHES

Die „fleißige Lisl“

Reisen wurde seit den 50er-Jahren für eine immer größere Anzahl an Menschen erschwinglich, und das mediterrane Klima der Stadt Meran sowie die prächtige Alpenkulisse zogen besonders in den 60er-Jahren vermehrt Gäste in den traditionsreichen Kurort.

Das kurbelte die Wirtschaft an, der Konsum stieg, und mit ihm auch die Menge an Kaffee, den die Hotel- und Gastronomiebetriebe benötigten, um der erhöhten Nachfrage gerecht zu werden. Ein nicht unbedeutender Teil von ihnen bezog seine Waren regelmäßig aus dem Delikatessengeschäft Schreyögg in der oberen Laubengasse. Um die neuen Lieferumfänge zu bewältigen, wurde dort am 6. Juli 1960 eine größere Röstmaschine installiert. Aus Dokumenten geht hervor, dass sie – offenbar ihren Kapazitäten entsprechend, denn ab sofort konnten 45 kg Kaffee pro Charge geröstet werden –

liebervoll die „fleißige Lisl“ genannt wurde. Der Rohkaffee selbst wurde von Spediteuren aus den Häfen in Genua oder Triest angeliefert, und der Schwerpunkt verlagerte sich mehr und mehr auf die Kaffeeproduktion. Dennoch waren Lebensmittel aller Art, Delikatessen und Spirituosen noch einige Jahre lang Teil des Sortiments von Schreyögg.



Der Firmensitz
in der
Laubengasse



EDITORIAL

Liebe Kunden und Kaffeegenießer,

die neue Ausgabe von *Coffee Times* widmet sich dem Thema Kaffeeautomaten – und die haben es manchmal wirklich in sich. Als erfahrene Kaffee-Experten wollen wir hier einen Teil unseres Wissens über diese hochsensible und innovative Technik mit Ihnen teilen. Nicht wenige unserer Erkenntnisse haben wir übrigens im ständigen fachlichen Austausch mit unseren Herstellern gewonnen, und diese wiederum fließen in die Entwicklung geeigneter Mischungen für Kaffeeautomaten ein. Bei aller technischen Finesse sollen schließlich der Genuss und

das Ziel, das Ergebnis in der Tasse zu perfektionieren, im Vordergrund stehen. Ob ein Betrieb nun Siebträger – die „klassische“ Bar-Espressomaschine – oder Kaffeeautomaten einsetzen will, hängt natürlich in erster Linie von den Gegebenheiten und Anforderungen ab; allerdings gibt es viele gute Gründe für eine vollautomatische Kaffeemaschine.

Wie immer wünsche ich Ihnen viel Freude beim Lesen!
Ihr Peter Schreyögg



INHALT

Historisches	S. 1	Rezept: Tiramisu-Soufflé	S. 3
Espresso Italiano Championship	S. 2	Kaffee-Enzyklopädie	S. 4
Einblicke in die Welt des Kaffees	S. 2	Termine & Veranstaltungen	S. 4
Schaufenster	S. 2	Schulungskalender	S. 4
Praxistipps für Baristas	S. 3	Auszeichnungen & Zertifizierungen	S. 4

Espresso Italiano Championship



Südtirol hat einen neuen Vorzeigebarista – Thomas Kuen aus Schenna, 28, Gastronom, Weinsommelier und Espresso Italiano Specialist, arbeitet seit acht Jahren als Barista.

Erstmals fand dieses Jahr der *Espresso Italiano Championship* statt, ein internationaler Wettbewerb, bei dem Baristas aus aller Welt ihre Geschicklichkeit unter Beweis stellten.

Einer der Vorentscheide wurde von der Kaffeerösterei Schreyögg unter der Schirmherrschaft des *Istituto Nazionale Espresso Italiano (INEI)* am 3. Juni 2014 in Meran ausgetragen.

16 Baristas zeigten ihr Können bei der Zubereitung von je vier Espressi und Cappuccini, deren geschmackliches Profil und optisches Erschei-

nungsbild von zwei Punktrichtern und vier diplomierten Kaffeeverkostern nach den strengen Vorgaben des *INEI* beurteilt wurden. Bewertet wurden auch der sichere Umgang mit Kaffeemühle und Kaffeemaschine sowie Sauberkeit, Genauigkeit und das korrekte Milchaufschäumen.

Am frühen Nachmittag stand der Gewinner fest: Thomas Kuen überzeugte die Jury vor Jens Herrbruck aus Berlin und Florian Frick aus Sterzing. Mit der zertifizierten, fair gehandelten Espresso-Kaffeemischung „Aurum“ der Kaffeerösterei Schreyögg wird er dieselbe am 3. Oktober 2014 beim großen Finale in London vertreten. Peter Schreyögg hofft, dass die Redensart „*Nomen est omen*“ zutrifft und die Kaffeemischung „Aurum“ seinem Schützling Gold und damit den Sieg im Finale beschert.

Herr Kuen, was gefällt Ihnen an Ihrer Arbeit als Barista besonders gut?

Thomas Kuen: Die Herausforderung bei jeder Tasse, ob Espresso oder Cappuccino, ein perfektes Kaffeegetränk zu zaubern. Kaffee zu machen ist für mich Kunst und Leidenschaft gleichermaßen.

Was macht für Sie einen guten Espresso aus?

Für mich ist neben der Kaffeemischung vor allem eine korrekte Zubereitung wichtig. Größten Wert lege ich auf frisch gemahlene Kaffeebohnen, den korrekten Mahlgrad und die richtige Extraktion. Für die ist die richtige Menge an Kaffeepulver – 7 g pro Tasse – an Espresso in der Tasse – 25 ml – und eine Brühzeit von 25 Sekunden ausschlaggebend.

Könnten Sie Ihre Erfahrungen zu einer Formel zusammenfassen?

(Lacht) Das wäre dann wohl die M-Formel: miscela – die perfekte Kaffeemischung; macinino – der richtige Mahlgrad; macchina – die Kaffeemaschine; mano – die Hand, bzw. der Mensch, der den Kaffee zubereitet.



Mit dieser Formel und seinem Können gelingt es Thomas Kuen sicher, ganz vorne mitzumischen beim Finale des Espresso Italiano Championship 2014.

EINBLICKE IN DIE WELT DES KAFFEES

Die kleine Kaffee-Fibel II

Welchen italienischen Klassiker man bevorzugt, ist natürlich eine Frage des Geschmacks. Aber wenn die Zubereitung stimmt, wird aus Ihren Kaffeekreationen Perfektion.

Ristretto



Ein Ristretto ist ein verkürzter, konzentrierter Espresso und wird aus der gleichen Menge Kaffee wie der eines Espressos zubereitet, allerdings mit weniger Wasser. Damit ist der Espresso ristretto der kleinste in der Espresso-Familie. Die erforderliche Kaffeemenge liegt bei 7 g (+/- 0,5 g). Die Wassertemperatur von 88° C (+/- 2° C) beim Austritt aus der Brühgruppe ergibt nach 20 Sekunden ein Getränk von 15 ml (+/- 2,5 ml), das beim Eintreffen in der Tasse 67° C (+/- 3° C) heiß ist. Der Durchflussdruck des Wassers soll 9 bar (+/- 1 bar) betragen.

Latte Macchiato

Latte Macchiato bedeutet gefleckte Milch und besteht zu je einem Drittel aus Espresso, heißer Milch und aufgeschäumter Milch. Er wird in einem hohen Glas à 220-250 ml serviert, wobei die einzelnen Schichten aus Kaffee, Milch und Milchschaum sichtbar getrennt bleiben sollten. Zuerst wird die aufgeschäumte Milch in ein Latte-Glas gegossen, dann erst der Espresso zu-



Caffè Latte



Italienischer Milchkaffee, bestehend aus einem doppelten Espresso und heißer, aufgeschäumter Milch. Serviert wird das Getränk in einer großen Tasse à 250-300 ml, eventuell mit etwas Milchschaum.

Oft und gerne wird der Milchkaffee zum Frühstück serviert. Er kann sowohl in einer Schale als auch in einem entsprechend großen Glas serviert werden. Zusätzlicher Milchschaum wird hier nicht verwendet.

bereitet und langsam in den Milchschaum gegossen. Während der Zubereitung des Espressos setzt sich die heiße Milch vom Milchschaum ab und kühlt ab. Dadurch konzentriert sich der Espresso in der Mitte des Glases und es entsteht das typische dreischichtige Farbenspiel dieses Klassikers.



Was sollten Sie beachten, um den optimalen Kaffee für Ihren Vollautomaten zu finden?

Es bedarf einer ganz speziellen Komposition von Bohnen, um eine Kaffeemischung zu erhalten, die in ihrer Beschaffenheit alle Zubereitungsformen erlaubt, ohne einen Geschmacksverlust zu erleiden. Ob lange Tasse, Espresso oder Cappuccino; jede Länge muss abgedeckt werden und geschmacklich einwandfrei sein. Hierfür ist die klassische Espressobohne nicht geeignet, da sie einerseits bei einer langen Tasse eine bittere Note erzeugen kann, andererseits für die volle Entfaltung ihres charakteristischen Geschmacks die höhere Auslauftemperatur einer traditionellen Espressomaschine benötigt, die ein Vollautomat nicht erreicht. In Gewerbebetrieben werden Vollautomaten üblicherweise bei Installation von entsprechend geschulten Technikern für sämtliche Kaffeelängen voreingestellt. Im privaten Gebrauch wird – sofern das Gerät dies zulässt – dringend dazu geraten, den Kaffeautomaten hinsichtlich Mahlgrad, Wassermenge und Temperatur auf die Kaffeemischung einzustellen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

SCHAUFENSTER

Automatenkaffees

Allround oder lange Tasse, unsere Auswahl an Mischungen, die exklusiv für Kaffeautomaten bestimmt sind, entspricht allen Anforderungen des verwöhnten Kaffeekenners.



Caffè Espresso Barmatic
1000 g Bohnen

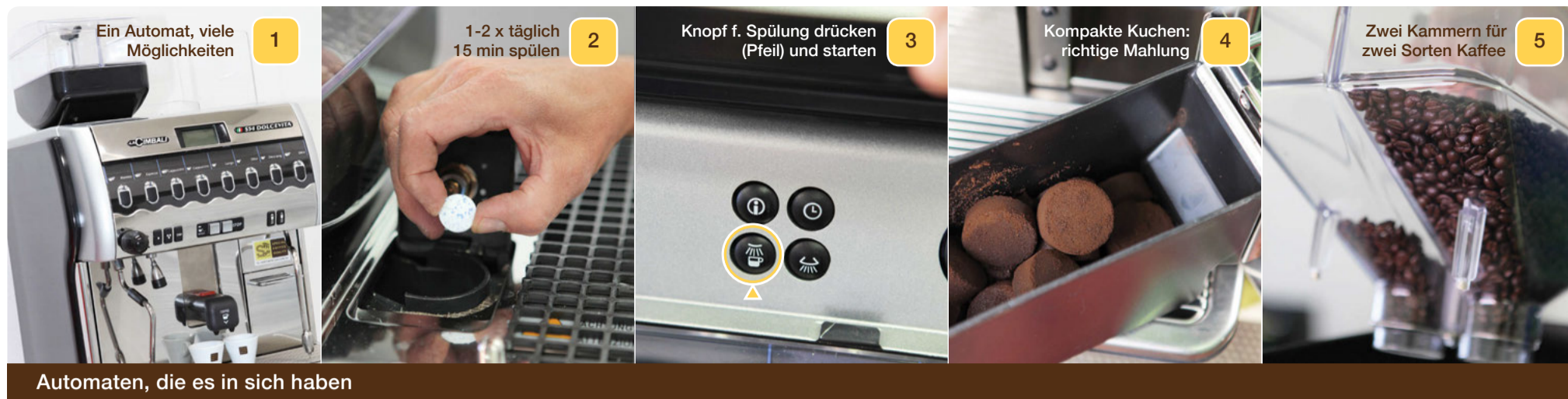
Der Allroundkaffee speziell für alle Kaffeefullautomaten: eine feinvürzige Geschmackskomposition, volles Aroma und fülliger Geschmack bei allen Tassenlängen. Für Espresso, Cappuccino, Caffè Creme, Caffè Latte und Latte Macchiato.

Caffè Crematic
1000 g Bohnen

Crematic, die spezielle ausgewogene Kaffeemischung für Vollautomaten mit mittelstarker Röstung. Weich, mild und aromatisch im Geschmack, vor allem aber bekömmlich durch die Langzeitröstung, ist sie speziell für die lange Tasse geeignet.

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

Praxistipps für Baristas



Automaten, die es in sich haben

Der Kaffeevollautomat zeichnet sich durch seine leichte Bedienbarkeit und seine Vielseitigkeit aus. *Coffee Times* wirft einen Blick in das komplexe Innenleben dieser Kraftpakete.

Vollautomatische Kaffeeproduktion auf Knopfdruck – was einfach aussieht, ist in Wahrheit ziemlich komplex: Es bedarf einer ausgefeilten Technik, damit am Ende ein qualitativ hochwertiges Produkt genossen werden kann! Eine multifunktionale Kaffeemaschine, wie die korrekte Bezeichnung für einen Kaffeeautomaten lautet, kann eine Kapazität

von ca. 260 Tassen Espresso und ca. 120 Tassen Café Crème pro Stunde haben. Jedes Gerät besteht aus mehreren aufeinander abgestimmten Komponenten.

Das Mahlwerk zerkleinert die Bohnen auf die gewünschte Mahlung (Mahlgrad) und befüllt die Brühgruppe. Mittels einer Pumpe wird über einen Durchlauferhitzer Wasser zugeführt, woraufhin der Brühvorgang in der Brühgruppe gestartet wird.

Entscheidend für die charakteristische Crema-Bildung des Espresso und die Extraktion störender Öle ist der durch den Boiler produzierte Druck, mit dem der Kaffee durch den Kolben

gedrückt wird. Unterschiede kann es hier im Kolbendurchmesser geben, der ebenfalls entscheidend zum Geschmack des Kaffees beiträgt. Liegt dieser (in Italien) bei 44 mm speziell für Espresso, so weisen Maschinen für vorwiegend lange Tassen (für den Markt außerhalb Italiens) einen Durchmesser von 50 mm auf. Unter den Zusatzoptionen, die Vollautomaten bieten können, ist als wichtigste der Milchaufschäumer zu nennen. Mit heißem Wasserdampf oder einem sogenannten Cappuccinatore wird dabei die Milch aufgeschäumt, die man für Cappuccino oder Latte Macchiato benötigt.

Auch wenn es Skeptiker gibt – die mit dem Vollautomaten erzielten Ergebnisse genügen professionellen Ansprüchen durchaus; dazu kommt als Vorteil hinzu, dass Bedienung und Pflege einfacher und weniger personalintensiv sind als etwa bei Siebträgermaschinen. Durch entsprechende Programmierung ist zudem ein breites Spektrum an Getränken (Tassenlängen) bei gleichbleibender Qualität verfügbar. Dennoch muss die Einschränkung gelten, dass ein Kaffeevollautomat den perfekten Espresso eines geschulten Baristas mit seiner händisch in der Siebträgermaschine zubereiteten Crema nicht zu ersetzen vermag.

Peter Schreyögg im Interview

Herr Schreyögg, wie muss Espresso für Vollautomaten geröstet sein?

Peter Schreyögg: Ein Espressokaffee für Vollautomaten sollte nicht ölig und zu dunkel geröstet sein, da dies bei längerem Gebrauch einen ranzigen Geschmack hervorrufen und den Mahlbereich verkleben könnte.

Kann ich jeden Espresso für Vollautomaten verwenden?

Nein, natürlich nicht! Aufgrund der im Vergleich zur Siebträgermaschine niedrigeren Brühtemperatur und der kürzeren Brühdauer ist es wichtig, eine speziell dafür vorgesehene Bohnenauswahl zu treffen. Zum Ausgleich von Säure und Bitterkeit bedarf es hier einer speziellen Röstung.

Würden Sie sich einen Vollautomaten kaufen?

Aber sicher! Allerdings sollte er eine Auslaufterperatur des Kaffees von ca. 86 °C bei 25 ml und mindestens 15 Sekunden (Siebträger 25 Sekunden!) erzielen. Nur dann kann ein Espresso gebrüht werden, der mit jenem aus dem Siebträger vergleichbar ist.



THOMAS KOSTNERS KAFFEEREZEPT

Kaffeedessert – Tiramisu-Soufflé mit Erdbeeren (für 8 Personen)

Nur wer seine Aufgabe mit Leidenschaft erfüllt, kann ein hervorragendes Ergebnis erzielen. Thomas Kostner, Chefpatissier im Hotel Castel, begeistert mit Handwerkskunst auf höchstem Niveau und innovativen Kreationen. Nach seinen Lehr- und Wanderjahren in der Schweiz, Kanada und Deutschland kehrte er in seine Heimat Südtirol zurück, wo er seit fünf

Jahren im Hotel Castel als einer der Besten in seiner Liga bevorzugt frisches saisonales Obst und Früchte für seine Kreationen mit Schokolade veredelt – doch warum nicht auch mit Kaffee? Die Vielzahl hochwertiger Produkte gibt ihm den Ansporn, immer wieder Neues auszuprobieren und mit seinen Kreationen auch den anspruchsvollsten Gast zufriedenzustellen.

Mascarponecreme

45 g Eigelb
45 g Staubzucker
Zitronensaft
125 g Mascarpone
1 Blatt Gelatine
10 g Whiskey
125 g geschlagene Sahne

Eigelb mit Staubzucker cremig aufschlagen, Mascarpone und Zitronensaft dazugeben und kurz mitschlagen. Die eingeweichte Gelatine in Whiskey auflösen und unter die Creme rühren, anschließend Schlagsahne unterheben und kaltstellen.

Kaffeehippe

150 g Espresso
50 g Zucker
5 g Agar

Espresso und Zucker aufkochen, Agar einrühren und erneut kurz aufkochen. Die Masse kaltstellen, mixen, fein passieren und auf einer Folie dünn aufstreichen; anschließend im Dehydrator bei 60 °C trocknen.

Mascarponesoufflé

200 g Mascarpone
4 St. Bio-Eigelb, frisch
20 g Zitronensaft
Vanilleschote
10 g Whiskey
1 g Xantana
1 g Guarkernmehl
4 St. Bio-Eiweiß, frisch
60 g Zucker
10 g Weizenstärke
Salz
1 TL Kaffeepaste

Mascarpone mit Eigelb, Zitronensaft, Xantana, Vanille und Guarkernmehl verrühren. Das Eiweiß mit Salz anschlagen, mit Zucker und Weizenstärke nicht zu steif schlagen und vorsichtig unter die Grundmasse heben. Einen Löffel der Masse mit der Kaffeepaste verrühren. Die Masse in Souffléformen füllen, mit der Kaffeemasse marmorieren und glattstreichen. Einen Topf mit Backpapier auslegen, zwei Finger hoch heißes Wasser einfüllen, die Formen hineinstellen, in das vorgeheizte, 220 °C heiße Backrohr geben und 12-13 Minuten backen.

Kaffeegelee

125 g starker Espresso
100 g Wasser
50 g Zucker
20 g Kahlúa
2 g Agar
1 Blatt Gelatine

Espresso, Wasser, Zucker und Kahlúa aufkochen, Agar einrühren und erneut kurz aufkochen. Die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine dazugeben und die Masse sofort in einen großen flachen Teller leeren und erkalten lassen. Mit einem runden Ausstecher 7 cm große Blätter ausstechen.

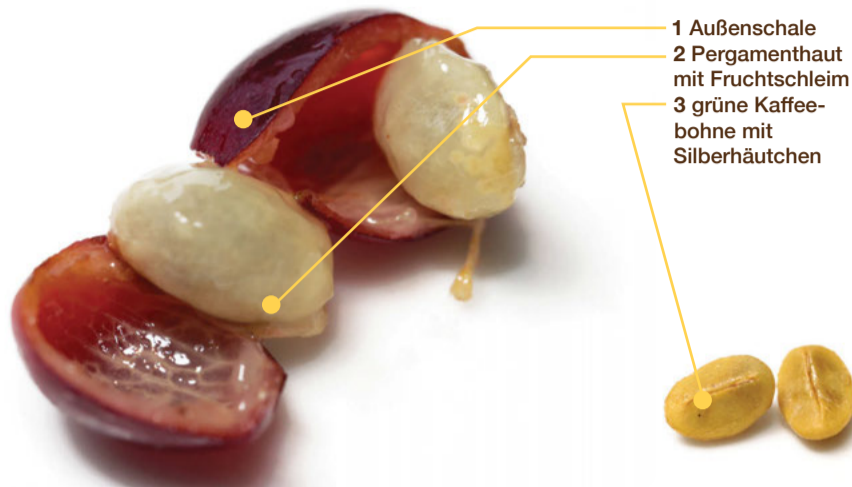
Schließlich mit einem Spritzsack mit Zehner-Tülle die Mascarponecreme auf einen Teller spritzen und mit Löffelbiskuits, Erdbeeren und Kaffeehippe garnieren. Das Kaffeegelee auf den Teller geben und die Soufflés schnell servieren, damit das Soufflé nicht in sich zusammenfällt.



Thomas Kostner

Info: Trenkerstube – Hotel Castel
39019 Tirol bei Meran
Telefon +39 0473 923 693
www.hotel-castel.com

Die Kaffeekirsche – gut Ding braucht Weile



Die Entwicklung der Kaffeepflanze, lat. *Coffea*, folgt ihrem ganz eigenen Rhythmus. Während das Aufspringen der Blütenknospen, die Blüte, die Pollenausschüttung und die Befruchtung innerhalb weniger Tage vorstattgehen, dauert es vergleichsweise lange, bis die Frucht der Kaffeepflanze ihren Reifezustand erreicht.

Die Dauer der Reifung variiert aufgrund des Klimas und der Bodenbeschaffenheit und ist für die einzelnen *Coffea*-Arten recht unterschiedlich – die Kaffeekirschen des Robusta-Kaffees brauchen für den Reifungsprozess zwischen neun und elf Monaten, die des Arabica-Kaffees etwa sechs bis acht Monate. Bei der Reifung entwickelt sich der Fruchtknoten

üblicherweise zu einer zweisamigen Steinfrucht, deren Form bei der Arabica-Kirsche rundlich bis länglich-spitz ist, während die Früchte des Robusta-Kaffees etwas kleiner und runder sind. In der Reifung verändert die Kaffeekirsche ihre Farbe – aus dem anfänglichen Grün wird bald gelb, und als reife Frucht erstrahlt sie schließlich in kräftigem Rot. Ein Blick ins Innere der Kaffeekirsche zeigt: Die beiden Samen, die eigentlichen Kaffeebohnen, sind umhüllt von weißgelblichem, süßem Fruchtfleisch, der Pulpe, und liegen mit der flachen Seite, die die typische Längsfurche aufweist, zueinander. Die beiden Kaffeebohnen werden außerdem von der Samenschale, der sogenannten Silberhaut, einer dünnen Schleimschicht sowie der blassgelben Pergamenthaut umhüllt. In diesem Zustand können die herangereiften Kaffeekirschen nun geerntet und weiterverarbeitet werden.

SCHULUNGSKALENDER

Im Schulungszentrum der Kaffeerösterei Schreyögg finden laufen Kurse statt. Informieren Sie sich über aktuelle Termine auf unserer Internetseite 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.



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
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. Gerne greifen wir Themen auf, die Sie interessieren. Schreiben Sie uns!

Herzlichst
Diana Schreyögg *Diana Schreyögg*

SCHAUFENSTER

Neu im Programm!



Feinste Trinkschokolade

Biancolat und Caolat in Dosen zu 1000 g

Wenn es einmal etwas anderes als Kaffee sein soll: Ganz aktuell präsentiert Ihnen die Kaffeerösterei Schreyögg zwei Produkte im neuen Verpackungsdesign: Caolat und – ab sofort ergänzend zum Sortiment erhältlich – die weiße Variante Biancolat. Für den besten Schokoladengeschmack wird die Verwendung von Milch mit einem Fettanteil von 3,5 % empfohlen.

AKTUELLES

Genuss ist Kultur

Die Interessengemeinschaft *Corpus Culinario*, ein Zusammenschluss der führenden Delikatessengeschäfte Deutschlands, hat es sich zum Ziel gesetzt, in ganz Europa Lebensmittel von besonderer Qualität unter ihrem Logo zu vereinigen.

Damit fördert *Corpus Culinario* nicht nur Geschmacksvielfalt und handwerkliche Lebensmittelproduktion – mit der Überzeugung, dass gutes Essen und Trinken auch ein Kulturgut ist, das bewahrt und gefördert werden soll, sieht

sich die Organisation als Botschafter für Genuss und Kultur.

Auch die Kaffeerösterei Schreyögg produziert und handelt nach dieser Philosophie: Es lohnt sich, in Qualität zu investieren, denn Genuss bedeutet in der gegenwärtigen Zeit immer auch Verantwortung. Mit seinen hochwertigen Kaffeespezialitäten stellt sich Schreyögg dieser Verantwortung und unterstützt *Corpus Culinario* fortan als Fördermitglied.



NICHT VERPASSEN!

Termine & Veranstaltungen

03.10.2014

Espresso Italiano Championship – Finale

Thomas Kuen, Gewinner des Südtiroler Vorentscheids, tritt für die Kaffeerösterei Schreyögg im Finale gegen Baristas aus aller Welt an. *London/England*

10.10. – 12.10.2014

Kastelruther Spatzenfest

Volksmusik vom Feinsten – beim großen Kastelruther Spatzenfest, das von der Kaffeerösterei Schreyögg unterstützt wird. *Kastelruth/Südtirol*

18.10. – 21.10.2014

Südback 2014

Fachmesse für das Bäcker- und Konditoreihandwerk. *Messezentrum Stuttgart/Deutschland*

20.10. – 23.10.2014

Hotel Bozen 2014

Internationale Fachmesse für das Hotel- und Gastgewerbe. *Messe Bozen/Südtirol*

08.11. – 12.11.2014

Alles für den Gast

Internationale Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie. *Messezentrum Salzburg/Österreich*

26.11. – 30.11.2014

Food & Life

Messe für Gourmets und Genießer. *Messege-lände München Riem/Deutschland*

11.02. – 14.02.2015

BIOFACH

Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel. *Messezentrum Nürnberg/Deutschland*

AKTUELLE AUSZEICHNUNGEN UND ZERTIFIZIERUNGEN



Informationen unter: www.s-caffe.com/home/kaffeerosterei/zertifizierte-qualitaet