

COFFEETIMES

AUSGABE 12 – HERBST/WINTER 2017/18

KAFFEERÖSTEREI SCHREYÖGG. NEUIGKEITEN UND TRADITION. SEIT 1890.



Eckart Witzigmann:
„Genau so habe
ich mir meinen
Espresso vor-
gestellt.“

ECKART WITZIGMANN

Eine nie versiegende Quelle der Kreativität

Wer eine solche Schaffenskraft in sich trägt wie Eckart Witzigmann, hört im Alter nicht einfach auf, Ideen zu produzieren.



„Wenn man eine Leidenschaft miteinander teilt, kann etwas Großartiges entstehen.“

Gefragt, warum er immer noch so aktiv sei und sich nicht einfach zur Ruhe setze, kommt eine einfache Antwort: Er sei zwar nicht mehr selbst beruflich in der Küche tätig, doch der Austausch mit der jungen Generation von Köchen begeistere ihn nach wie vor. „Das Talent, die Kreativität, die Wissbegierde und die Innovationskraft der Jungen überraschen und bestärken mich immer wieder in meiner Mission, diese fantastische Entdeckungsreise fortzusetzen.“ Diese Haltung hält ihn jung – und aus dieser nie versiegenden Kreativität entstand sein wertvoller Beitrag zur neuen Kaffeespezialität „Caffè Espresso Artista“ der Kaffeerösterei Schreyögg. ■



EDITORIAL

Liebe Kunden und Kaffeefreunde,



am Anfang stand eine Idee. Sie nahm Gestalt an, als wir letztes Jahr in St. Anton Eckart Witzigmann kennenlernten. Anlass war sein 75. Geburtstag, den er mit Kollegen und Wegbegleitern auf dem Festival *Kunst & Kulinarik* in St. Anton am Arlberg feierte, bei dem ganz exklusiv die Kaffeespezialitäten der Kaffeerösterei Schreyögg serviert wurden. Im Lauf eines intensiven Austausches entstand der Gedanke, gemeinsam eine Kaffeemischung zu kreieren; eine Idee, die rasch Form annahm und sich zum Highlight des Jahres entwickelte, gilt schließlich der 3-Sterne- und Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann zu Recht als Maß aller Dinge im Bereich Kulinarik.

Bei den Themen Qualität und Präzision ist er ebenso kompromisslos wie die Kaffeerösterei Schreyögg – und so waren sich alle Beteiligten auch bei den darauffolgenden Gesprächen

rasch einig, welche Richtung eingeschlagen werden sollte. Da ausschließlich hervorragende Hochlandkaffeesorten für diese besondere Mischung in Frage kamen, traten wir eine Reise nach Nicaragua an, um die besten Bohnen auszuwählen.

Das Ergebnis kann sich schmecken lassen: Probieren Sie den „Caffè Espresso Artista“ doch einfach und erfreuen Sie sich an diesem einmalig harmonischen und ausgewogenen Aroma ganz nach dem Geschmack von Eckart Witzigmann.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Herbst und Winter – und wie immer wohlthuenden Kaffeegenuss.

Ihr Peter Schreyögg

PRODUKT- UND BETRIEBSZERTIFIZIERUNGEN



INEI – Istituto Nazionale Espresso Italiano



EU-Biosiegel



Fairtrade



IFS – Food



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

ECKART WITZIGMANN

Artista – die Entstehung eines Spitzenkaffees

Er revolutionierte die traditionelle deutsche Küche, prägte die Ästhetik und das Essverhalten in der Gourmetküche und setzte über Jahrzehnte Maßstäbe wie kein zweiter vor oder nach ihm. Nicht nur für Südtirols Sterneköche ist er ein absolutes Vorbild: Eckart Witzigmann, von GaultMillau als Koch des Jahrhunderts ausgezeichnet. In Südtirol kreierte nun die Kaffeerösterei Schreyögg gemeinsam mit ihm „seinen“ „Caffè Espresso Artista“.

entschieden, die Kleinbauern per Hand pflücken und vor Ort waschen und aufbereiten“. Sortenrein geröstet und aufwendig gemischt wurden die zentralamerikanischen Arabica-Bohnen dann in der eigenen Kaffeerösterei in Rabland, präsentiert wurde das Produkt erstmalig im Mai 2017 im exklusiven San Luis in Hafling unter dem Motto „Den Sternen ganz nah“. Bei diesem Event waren die Gäste des Abends nicht minder illustert: Geladen waren Südtirols renommierteste Sterneköche, und viele ließen sich die Gelegenheit nicht entgehen, als erste den neuen „Caffè Espresso Artista“ zu probieren



Weitere Gäste des Gourmetabends waren neben Falser und Baumgartner die Sterneköche Egon Heiss vom Alpes im Hotel Bad Schörgau im Sarntal, Anna Matscher vom Restaurant Zum Löwen in Tisens, Martin Obermarzoner vom Restaurant Jasmin im Bischofhof in Klausen, Mario Porcelli vom Alpenroyal Grand Hotel in Wolkenstein und Gerhard Wieser vom Restaurant Trenerstube im Hotel Castel in Dorf Tirol.



Neben dem Kaffeegenuss stand an diesem Abend natürlich auch der kulinarische Genuss im Mittelpunkt. Arturo Spicocchi, der Küchenchef des San Luis, zauberte für seine Kollegen

CAFFÈ ESPRESSO ARTISTA BY ECKART WITZIGMANN

Viele verstehen die Kunst, wenige das Handwerk

Erstklassiger Kaffeegenuss in limitierter Auflage. Ein Spezialitätenkaffee, zu 100% aus zentralamerikanischen Arabica-Bohnen gemischt, vorwiegend der Sorten Paca, Caturra und Catimor aus Nicaragua. Kleinbauern

Der Caffè Espresso Artista ist im Onlineshop unter www.s-caffe.com/shop erhältlich.

kultivieren den Hochlandkaffee naturnahe, 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.



Charakteristika: Der Kaffee zeichnet sich durch feine Schokoladen- und Vanillearomen aus. Mit seinem vollen Körper und dem einzigartigen Aroma ist er für alle Kaffeespezialitäten auf espressobasis bestens geeignet.

ein 5-Gänge-Menü und kombinierte gekonnt ursprüngliche Südtiroler Küche mit mediterranen Aromen des Südens.

Auf die Frage, wie er denn seinen Kaffee am liebsten trinke, antwortet Eckart Witzigmann übrigens: „Ich trinke relativ viel Kaffee. Einen am Morgen und unterwegs an die drei bis vier Tassen. Ein guter Kaffee ist für mich Genuss und Muse zugleich und hat etwas mit Kultur zu tun. Anstatt Zucker bevorzuge ich dazu ein Stückchen exquisiter Schokolade; ein Hochgenuss!“



Für die richtige Auswahl der dunklen Bohne reiste Peter Schreyögg eigens nach Nicaragua. „Mir war von Anfang an klar: Für diesen Kaffee kommen nur die besten Hochlandkaffeesorten in Frage. Am Ende haben wir uns für die Sorten Paca, Caturra und Catimor

– und ihrem großen Vorbild zum Erfahrungsaustausch hautnah zu begegnen. Der Namensgeber selbst zeigte sich äußerst zufrieden: „Genau so habe ich mir meinen Espresso vorgestellt. Ein Espresso mit feinen Schokoladen- und Vanillearomen und einem richtig schönen vollen Körper“, so Eckart Witzigmann. Südtirols Sterneköche wiederum waren voll des Lobs für den Jahrhundertkoch. „Er hat die französische Nouvelle Cuisine in Deutschland etabliert, und dafür wird er von uns allen bewundert“, meinte Sternekoch Theodor Falser von der Johannesstube im Hotel Engel in Welschnofen. Sein Kollege Karl Baumgartner vom Restaurant Schöneck in Pfalzen pflichtete ihm bei: „Für uns Sterneköche bleibt Witzigmann ein Idol, das Maß aller Dinge.“



EINBLICKE IN DIE WELT DES KAFFEES

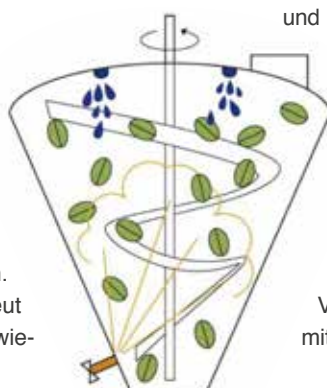
Entkoffeinierung

Wer Koffein nicht verträgt, muss keineswegs auf Kaffee verzichten. Dass es der koffeinfreie Kaffee nicht immer leicht hat, weiß man, doch wird er oft zu Unrecht kritisiert. Mit den richtigen Bohnen, der passenden Entkoffeinierungsmethode und nach der schonenden Langzeitröstung der Kaffeerösterei Schreyögg erhält auch entkoffeinierter Kaffee ein wunderbares Aroma und einen ausgewogenen Geschmack.

Ethylacetat extrahiert. Zuletzt wird das Extraktionsmittel/Lösungsmittel abgegossen, und Restbestände werden in einem zehn Stunden andauernden Trocknungsschritt entfernt. Besonders bei Dichlormethan ist dies wichtig, da es unter dem Verdacht steht, krebserregend zu sein.

Wasser-Verfahren. Bei diesem Ende der 1970er Jahre von der *Swiss Water Decaffeinated Coffee Company* entwickelten Verfahren werden die Bohnen so lange mit heißem Wasser behandelt, bis das gesamte Koffein und andere feste Bestandteile herausgelöst sind.

Kohlendioxid-Verfahren. Mit Wasserdampf vorbehandelte Kaffeebohnen werden bei einem Druck von 73 bis 300 bar mit überkritischem, flüssigem CO₂ gespült, wodurch das Koffein gelöst wird. Das CO₂ lässt man verdampfen, zurück bleibt das reine Koffein. Anschließend wird das CO₂ erneut komprimiert, kondensiert und wiederverwendet.



Das Entkoffeinierungs-Verfahren der Kaffeerösterei Schreyögg. Um die hohe Qualität des Bio-Espressos zu gewährleisten, wird in der Kaffeerösterei Schreyögg der natürlich gewonnene Rohkaffee dem Kohlendioxid-Verfahren unterzogen. Dabei wird dem Rohkaffee in einer Druckkammer unter Beigabe von klarem Wasser das Koffein mit Kohlensäure entzogen. Nachdem der Rohkaffee erneut auf die Ursprungsfeuchte getrocknet ist, wird er – wie regulärer Rohkaffee – durch schonende Trommelröstung veredelt. Die Inhaltsstoffe, die für Geschmack und Aroma verantwortlich sind, bleiben dabei fast vollständig erhalten. Die Reiz- und Bitterstoffe hingegen, die Magen, Galle und Leber belasten können, werden enorm reduziert, was den entkoffeinieren Kaffee insgesamt sehr bekömmlich macht. Dieses Verfahren ist zwar äußerst aufwändig und kostet Energie, im Gegenzug schon es durch den gänzlichen Verzicht auf chemische Lösungsmittel das Kaffee Aroma. ■



Zur Entkoffeinierung gibt es verschiedene Verfahren, von denen hier die drei wichtigsten vorgestellt werden sollen.

Das chemische Verfahren. Bei diesem Verfahren wirkt zunächst für ca. 30 Minuten Wasserdampf auf die Bohnen ein, anschließend werden sie für zehn Stunden in Dichlormethan oder

TESTIMONIAL



Dr. Ben Rodriguez, Osteopath und langjähriger Kunde der Kaffeerösterei Schreyögg, ist der Gesundheit seiner

Patienten nicht nur berufsbedingt verpflichtet. Im Wissen, dass vorbelastete oder reizempfindliche Kaffeeliebhaber oft sehr sensibel auf übermäßigen Koffeinkonsum reagieren, dass aber der kontinuierliche Verzicht auf Genuss ebenso belastend sein kann, empfiehlt er seinen Patienten die wohltuende Wirkung und den vorzüglichen Geschmack des entkoffeinieren Espressos der Kaffeerösterei Schreyögg.

Er beruft sich dabei auf das von der Kaffeerösterei Schreyögg angewandte Verfahren zur Entkoffeinierung und auf die Hochwertigkeit des Produkts, das sich seinen Beobachtungen gemäß als sehr gesundheitsschonend erwiesen hat. Wir danken Herrn Dr. Rodriguez für diese Empfehlung und seine Forschungsarbeit.

Dr. Ben Rodriguez, Osteopath
www.rodriquez.de

Die Kunst des Milchgießens



Die Verzierungen auf einem Kaffee auf Milchbasis sehen nicht nur schön aus, sie erfordern auch einiges an Können und tragen außerdem zum Aroma des Getränks bei.

Für einen Cappuccino mit formvollendeter LatteArt wird ein hervorragender Espresso mit optimaler Crema benötigt. Um dazu einen cremigen Milchschaum herzustellen, braucht man als Anfänger Geduld, schließlich soll sich der Espresso geschmack perfekt mit jenem der Milch vereinen. Dazu bedarf es einiger Voraussetzungen und viel Übung.

Die Milchschaumtechnik und ihre Phasen. Der Prozess des Milchsäumens kann in zwei Abschnitte unterteilt werden. Die Milch sollte immer kalt, in Kühlschranktemperatur, geschäumt werden. Zunächst wird der Dampf aus dem Dampfahn abgelassen, um das Kondenswasser zu entfernen. In dieser ersten Phase wird mit Hilfe der Dampföse Luft in die kalte Milch injiziert. Dazu wird der Dampfahn wenige Millimeter in die Milch getaucht und dann vollständig geöffnet. Jetzt wird die Kanne etwas nach unten bewegt, um mit dem Dampf Luft in die Milch zu bringen. Durch das Herunterziehen der Kanne entsteht Schaum und das Volumen vergrößert sich. Sobald die Temperatur der Milch bei etwa 35° C liegt, wird die Rollphase eingeleitet, indem die gesamte Milchmenge zum

Rollen gebracht wird. Dazu wird die Dampföse leicht dezentral in der Kanne gehalten. Die Oberfläche darf nicht aufgerissen werden, denn große Luftblasen würden ihr ihre cremige Konsistenz nehmen; alle Bereiche der Milch sollen durchdrungen werden. Der Austrittswinkel der Dampföse 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. 62° C beträgt, ist das Aufschäumen der Milch beendet. Danach muss nur noch die im Dampfarm befindliche Milch durch kurzes Öffnen entfernt und der Dampfahn mit einem Tuch gereinigt werden.

Das richtige Gießen des Milchschaums: Das richtige Eingießen des Milchschaums beendet diesen Prozess. Der erste Guss des Milchschaums muss unter die Crema gesetzt werden. Der Barista setzt dabei an unterschiedlichen Stellen an, je nachdem, welches Muster gezeichnet werden soll. Der Nachfluss soll ohne Hektik erfolgen. Mit einem kompakten Milchschaum lässt sich die Crema des Kaffees sehr gut nach oben lenken. Die Gießbewegung muss natürlich entsprechend geübt werden, die Feinheiten beherrscht man erst, nachdem man eine gewisse Routine gewonnen hat. ■



Der perfekte Einstieg: das Gießen eines Herzmusters

- 1 Begonnen wird mit dem Basisgießen. Die perfekt aufgeschäumte Milch wird aus etwa 10 cm Höhe und ohne die Position zu verändern in die Kaffeeoberfläche eingegossen.
- 2 Der Milchschaum verteilt sich als weißer Fleck in der Tassenmitte.
- 3 Die Kanne wird nach unten gerichtet, der Abstand zur Getränkeoberfläche verringert.
- 4 Kurz bevor die Tasse gefüllt ist, wird die Kanne stärker geneigt ...
- 5 ... und mit einer Geradeausbewegung durchgezogen.
- 6 Fertig ist das Herz in der Tasse.

NACHGEFRAGT

Stefan Schreyögg über die perfekte Milch



Welche Milch eignet sich am besten für den Macchiato, Cappuccino und Latte Macchiato?

Zwei Aspekte sind bei der Wahl der Milch entscheidend: der Geschmack und die Aufschäumfähigkeiten. Für den Geschmack ist der Fettanteil in der Milch zuständig, denn dieser intensiviert den Geschmack. Daher sollte man möglichst frische Vollmilch mit 3,5% Fett verwenden. Für die Aufschäumfähigkeiten sind die Proteine in der Milch zuständig, denn diese gerinnen und verklumpen beim Erhitzen und erhöhen die Bindungseigenschaften zum Wasser. Je höher also der Proteingehalt, desto kompakter und perfekter ist der Milchschaum. Bei haltbarer, ultrahocherhitzter Milch liegt der Unterschied hauptsächlich im Fettgehalt. Der Geschmack geht zugunsten der Haltbarkeit verloren, für das Aufschäumen macht das jedoch keinen Unterschied.



Je höher also der Proteingehalt, desto kompakter und perfekter ist der Milchschaum.

Generell verändert Milch, wie jeder Zusatz, das Geschmacksprofil des Kaffees. Die Milch verleiht dem Kaffeegetränk einen leicht süßlichen Geschmack. Die fettlöslichen Aromen werden verstärkt, die wasserlöslichen treten in den Hintergrund. ■

LUIS HALLERS KAFFEEREZEPT

Schwarzer Schokotrüffel auf weißem Kaffeeis mit marinierten Brombeeren



Luis Haller

Der gerade eröffnete „Schlosswirt Forst“ der Spezialbier-Brauerei Forst in Algund ist die neue Wirkungsstätte von Luis Haller. Er und kein anderer sollte der neue Koch des Gourmetrestaurants Luisl-Stube sein, das nach Ingenieur Luis Fuchs, dem Pionier der Brauerei, benannt wurde. Die Initiatorin und Besitzerin Cellina von Mannstein schätzt es über alles, dass der heimat- und naturverbundene Spitzenkoch Haller stets völlig auf die Qualität der Produkte seiner Heimat vertraut. ■



Luis Haller: Die Produkte der Kaffeerösterei Schreyögg stehen für die hochwertige Handwerkskunst und absolute Qualität, der ich mich im Schlosswirt Forst – und persönlich – verpflichtet fühle.

Schlosswirt Forst
39022 Forst/Algund (BZ)
Telefon +39 0473 260350
www.schlosswirt-forst.it

Weißes Kaffeeis

- 250 ml Milch
- 75 g Kaffeebohnen Caffè Espresso Exquisit
- 2 g Bourbonvanille
- 80 g Eigelb
- 90 g Zucker
- 250 ml Frischsahne

Die Milch mit den Kaffeebohnen und der Bourbon Vanille aufkochen und über Nacht kühlstellen; die Kaffeemilch erneut aufkochen und mit dem Eigelb und dem Zucker zur Rose (82° C) erhitzen; zum Schluss die Frischsahne leicht aufschlagen, kalt in die Masse einrühren und zum Gefrieren in die Eismaschine geben.

Schokotrüffel

- 50 g Eigelb
- 40 g Eiweiß
- 30 g Zucker
- 100 g Zartbitterschokolade Valrhona
- 1 Blatt Gelatine
- 250 ml Frischsahne

Das Eigelb mit dem Eiweiß und dem Zucker im Wasserbad aufschlagen und kaltschlagen. Die Zartbitterschokolade unter die Masse rühren und nach und nach die Gelatine einrühren. Die Frischsahne leicht aufschlagen und unterheben. Trüffel formen, in die Zartbitterschokolade tunken und nach Belieben mit in Grand Marnier marinierten Brombeeren arrangieren.



Spannender Vorentscheid 2017



In der Kaffeerösterei Schreyögg freut man sich darüber, dass es erneut gelungen ist, so viele hochmotivierte und begabte Baristas für diesen Wettbewerb zu gewinnen. Auch der diesjährige Vorentscheid war von einer fantastischen Stimmung geprägt, und die teilweise sehr jungen Teilnehmer konnten großartige Leistungen erzielen.

Am 22.05.2017 fand im Schulungszentrum der Kaffeerösterei Schreyögg zum vierten Mal der Südtiroler Vorentscheid des *Espresso Italiano Championship 2017* statt. Ein junges Team von Baristas zeigte sein Können bei der Zubereitung von jeweils vier Espresso und vier Cappuccini. Beurteilt wurden das geschmackliche Profil und die optische Erscheinung wie immer nach den strengen Vorgaben des nationalen Espresso-Instituts *INEI*. Der glückliche – und überzeugende – Gewinner des Vorentscheids nach Punkten ist Florian Oberstaller, der sich anschließend auch im Halbfinale in Mailand behaupten konnte und nun im Herbst 2017 als Vertreter der Kaffeerösterei Schreyögg am internationalen Wettbewerb und Finale in Mailand teilnehmen wird. ■

SCHAUFENSTER

Neuerdings bietet die Kaffeerösterei Schreyögg auch ihren entkoffeinierten Espresso an. Der Kaffee wird in den besten Anbaugeländen der Welt biologisch und fair angebaut und zertifiziert. Damit folgt man weiter dem weltweiten Trend, sich durch nachhaltige Produktion seiner ökologischen und gesellschaftlichen Verantwortung zu stellen. Außerdem werden der Tamper und die Tampermatte vorgestellt, wichtiges Zubehör bei der Kaffeezubereitung.

Die große Auswahl an Kaffeespezialitäten der Kaffeerösterei Schreyögg sowie Zubehör wie Tamper etc. können Sie ganz einfach online unter www.s-caffe.com/shop bestellen.



Caffè Espresso Bio Decaffeinato

Dieser entkoffeinierte Kaffee auf Espressobasis aus 90% Arabica- und 10% Robusta-Bohnen überzeugt durch seinen bekömmlichen und vollmundigen Wohlgeschmack und stammt ausschließlich von ausgewählten Plantagen in Zentral- und Südamerika, aus biologischem und fairem Anbau. Beim Entkoffeinieren wird der Kaffee im Rohzustand durch das CO₂-Verfahren, das einzige anerkannte biologische Verfahren, schonend entkoffeiniert. Durch die traditionelle Langzeitröstung ist der Kaffee besonders mild, äußerst verträglich und aromatisch. Eine leichte, feine Säure sorgt für höchsten Genuss.

Fairtrade-zertifiziert und von Fairtrade-Produzenten angebaut. Gesamtanteil: 100%.

Durch faire Handelsbedingungen können Kleinbauern und Arbeiter in den Anbauländern in eine nachhaltige Zukunft investieren. Mehr Infos unter: www.info.fairtrade.net



Tamper

Als Tampere oder Tamper bezeichnet man den oft unterschätzten Handgriff, der erfolgt, bevor der Siebträger in die Brühgruppe eingedreht wird – nämlich die Verteilung und das Anpressen des Kaffeemehls im Siebträger. Dies sorgt für eine optimale Extraktion, bei der alle gewünschten Geschmacksstoffe freigesetzt werden. Der Tamper (Presstempel) sollte aus Metall sein und gut in der Hand liegen, damit man den nötigen Druck erzeugen kann. Der Durchmesser des Tampers sollte immer an den jeweiligen Filter des Siebträgers angepasst sein.



Tampermatte

Um beim Tampere die Ausläufe des Siebträgers nicht zu beschädigen, sollte der Siebträger auf einer Tampermatte platziert werden.

NICHT VERPASSEN

Termine & Veranstaltungen

16.10.-19.10.2017

Hotel Bozen

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

20.10.-24.10.2017

HOST Mailand

Internationale Messe der professionellen Gastlichkeit
Neue Messe Mailand/Italien

21.10.-22.10.2017

Espresso Italiano Championship – Finale

Florian Oberstaller, Gewinner des Südtiroler und nationalen Vorentscheids, tritt für die Kaffeerösterei Schreyögg im Finale gegen Baristas aus aller Welt an.
Im Rahmen der Messe HOST, Mailand/Italien

11.11.-15.11.2017

Alles für den Gast

Internationale Fachmesse für die Gastronomie und Hotellerie
Messezentrum Salzburg/Österreich

29.11.-03.12.2017

Food & Life

Messe für Gourmets und Genießer
Messegelände München-Riem/Deutschland

14.02.-17.02.2018

BIOFACH

Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel
Messezentrum Nürnberg/Deutschland

SCHULUNGSZENTRUM DER KAFFEERÖSTEREI SCHREYÖGG

Kaffee-Schulungen

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 Kultur des Kaffees zu fördern. Fachwissen, gepaart mit Praxistraining, vermittelt den Teilnehmern die Geheimnisse perfekter Kaffeekunst.



Aktuelle Termine finden Sie auf unserer Internetseite www.s-caffe.com/schulungen. Alternativ kontaktieren Sie uns bitte persönlich.

LatteArt-Kurse verschenken und Gutschein anfordern unter events@s-caffe.com



SPECIAL
COFFEE
QUALITY



HABEN SIE
FRAGEN ODER
ANREGUNGEN ZU
COFFEE TIMES?



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

Ihre
Diana Schreyögg

Diana Schreyögg

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

- www.facebook.com/schreyoegg oder
- instagram.com/scaffe_schreyoegg oder
- www.pinterest.com
Kaffeerösterei Schreyögg

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

Fotos Eckart Witzigmann: Florian Andergassen

Verantwortlich für Konzeption & Realisierung:

brandnamic.com

Druck: Athesia Druck GmbH, Bozen



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.

Servieren Sie Ihren Gästen einen Macchiato, Cappuccino oder Latte Macchiato, der sie begeistert.