

ALPS COFFEE

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.



BIOFACH Weltleitmesse für Bio-Produkte - Nürnberg

Alles Bio! - Alps Coffee ist ganz vorne mit dabei

BIOFACH2020
into organic

www.biofach.de



Lange bevor die Bio-Welle richtig 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. Seit 2001 ist Schreyögg biozertifiziert und damit auf der Weltleitmesse für Bio-Produkte in Nürnberg längst nicht mehr wegzudenken - so auch in diesem Jahr.

Seit vielen Jahren ist die BIOFACH in Nürnberg ein fixer Termin im Messe-Kalender der Kaffeerösterei Schreyögg. Nicht ohne Grund: Auf der Weltleitmesse für Bioprodukte trifft sich jedes Jahr aufs Neue das Who's Who der Bio-Szene, allen voran natürlich die marktführenden Produzenten biologischer Lebensmittel. Eine wichtige Plattform des Austauschs, der Inspiration und der Produktpositionierung. Die biozertifizierten Alps Coffee Kaffeespezialitäten sind hier natürlich ganz vorne mit dabei. Für das Traditionsunternehmen ist diese spezielle Produktlinie die logische Antwort auf ein gesellschaftliches Umdenken, das immer weiter in die Richtung einer fairen, nachhaltigen

und ökologisch unbedenklichen Lebensmittelproduktion geht. Das Bewusstsein dafür, was wir dem Planeten und unserer Gesundheit schulden, wächst weltweit rapide. Und so bietet die BIOFACH auch für langjährige Aussteller immer wieder neue, spannende Einblicke in die Welt des Bio-Foods - etwa in Form von Produktneuheiten, jungen und innovativen Newcomern und interaktiven Erlebniswelten. ☺



EDITORIAL

Liebe Kaffeegenießer, liebe Kunden,



wer hätte Anfang des Jahres gedacht, dass schon bald ein lebensbedrohliches Virus unser aller Leben schlagartig auf den Kopf stellen würde. Corona hat uns gesellschaftlich und wirtschaftlich stark gebeutelt. Gerade das Hotel- und Gastgewerbe, wo der Genuss und das Miteinander zuhause sind, steht vor nie dagewesenen Herausforderungen. Es liegt nun an uns, wie wir mit der neuen Situation umgehen. Wir, die Kaffeerösterei Schreyögg, werden unser Bestes geben, um diese schwierige Zeit gemeinsam zu meistern.

Nichtsdestotrotz: Das Leben steht nicht still und muss mit vereinten Kräften fortgesetzt werden. Daher sei uns an dieser Stelle ein kleiner Rückblick gestattet: Als wir im vergangenen Herbst unsere neue Marke Alps Coffee präsentieren durften, waren wir sehr gespannt auf die Reaktionen unserer Kunden und Partner. Erste Gelegenheit für ein Feedback boten die Herbstmessen - in Südtirol und auf internationalem Boden. Schnell war klar, dass die neue Marke durchwegs positiv angenommen wurde. Ein Erfolg, der in erster

Linie dem beispiellosen Einsatz unserer Mitarbeiter im Vertrieb zu verdanken ist - sie haben Großartiges geleistet!

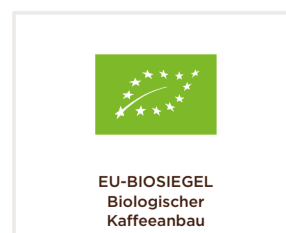
Gemäß unseres neuen Leitmotivs, bei dem alpine Höhen und Gipfelerlebnisse in jeder Hinsicht eine Rolle spielen, kommen auch in dieser Ausgabe der Coffee Times wieder unsere Kunden aus besonderen Höhenlagen zu Wort. In der Rubrik Praxistipps stellen wir Ihnen unsere Empfehlungen für unterschiedliche Geschmacksgewinnungen gemeinsam mit den jeweiligen Kaffeemaschinen vor - so behalten Sie bei der Vielfalt unseres Sortiments den Überblick.

Lassen Sie sich von Alps Coffee auch weiterhin inspirieren - wie immer am besten bei einer Tasse unseres aromatischen Qualitätskaffees! Und bleiben Sie gesund!

Ihr Peter Schreyögg

PRODUKT- UND BETRIEBSZERTIFIZIERUNGEN

Alle Informationen unter: www.alps-coffee.it



AUF DEN SPUREN DES KAFFEES

Zurück zum Ursprung: Honduras – eine Reise zu den Kaffeeplantagen

Honduras ist eines der wichtigsten Erzeugerländer für fair gehandelten Kaffee. Für die Kaffeerösterei Schreyögg ist das Land an der mittelamerikanischen Landbrücke die Hauptbezugsquelle für jenen Rohkaffee, der für die Bio- und Fairtrade-zertifizierten Qualitätsmischungen verwendet wird. Gleich zu Beginn des Jahres besuchte eine kleine Gruppe von Südtiroler Kaffee-Liebhabern und Experten sowie Förderer der Nachhaltigkeit die Anbauregionen. Eine Reise zum Ursprung des Genussmoments.

Die Kaffeerösterei Schreyögg pflegt seit Jahren enge Beziehungen zu honduranischen Kleinbauern – und weiß deshalb auch nur zu gut um die großen Herausforderungen des Anbaus, um ihre Sorgen und Ängste. Denn auch, wenn sich die Böden in Honduras hervorragend für den Anbau von Kaffee eignen, so gefährden die steigenden Temperaturen und unregelmäßigen Regenfälle als Folge des Klimawandels zunehmend den Anbau.

Deshalb ist es wichtig, die Kleinbauern dahingehend zu unterstützen, dass sie

auf die veränderten Umstände reagieren können und auch nachfolgende Generationen eine Perspektive haben. Die Anbaubedingungen und Strukturen müssen verbessert werden, die Zusammenarbeit mit Kooperativen gefördert und unterstützt werden.

So reiste eine kleine Delegation engagierter Südtiroler zu Jahresanfang nach Honduras. Mit dabei waren Patrick Linser für die Kaffeerösterei Schreyögg, welcher bereits vorhergehende Reisen mit organisiert hat, sowie der ehemalige Landesrat Richard Theiner. ☪



Patrick Linser: „Für mich ist es immer wieder faszinierend, in die Welt des Kaffeeanbaus einzutauchen und mit diesem wunderbaren Naturprodukt zu arbeiten. Vom Anbau bis zur Vollendung in der Tasse ist es ein sehr langer Weg – jeder einzelne Schritt erfordert dabei immens viel Wissen und Erfahrung, um genau das zu erreichen, was wir die Kunst des Kaffeeröstens nennen.“

Die Reise führte am 9. Januar von Frankfurt nach Honduras, wo es zunächst nach Pueblo Nuevo Subirana ging. In dem kleinen Dorf leben rund 900 Mitglieder des Pech-Stammes (ausgesprochen: Petsch), die nach alter Tradition in den honduranischen Höhenlagen Kaffee anbauen. Die Reisegruppe um Linser und Theiner wollte sich ein Bild von den Lebensumständen des indigenen Stammes machen und die Kaffeeplantagen besichtigen. Kaffee wird hier überwiegend auf einer Höhe von 1.200 Metern angebaut, wobei auf chemische Behandlung verzichtet wird. Auch der Anbau von Monokulturen wird von den erfahrenen Bauern aus Überzeugung abgelehnt. Die Arbeit und Ernte ist jedoch, bedingt durch die hohen Lagen, eine große Herausforderung.

„Es gibt viel zu tun“, ist Richard Theiner überzeugt. Im Rahmen eines gemeinsamen Nachhaltigkeitsprojekts mit der Kaffeerösterei Schreyögg will der ehemalige Landesrat zunächst eine Fairtrade- und Biozertifizierung für den angebauten Rohkaffee des Pech-Stammes in die Wege leiten und dann weitere Möglichkeiten ausloten, um den An-



bau für die Bauern zu erleichtern und langfristig faire Handelsbeziehungen anzubahnen.

Januar ist in Honduras der ideale Monat, um sich eingehender mit den Produktionsbedingungen von Kaffee auseinanderzusetzen. Der Kaffee steht in dieser Zeit teilweise kurz vor der Ernte – es gibt aber auch Gegenden, wo sich das geerntete Rohprodukt bereits auf den Trocknungsflächen befindet. Die beiden letzten Reisetage nutzten die Südtiroler, um Aufbereitungsanlagen zu besuchen, Informationen mit den Produzenten auszutauschen, die Qualität der Ernte und die zukünftigen Kapazitäten zu besprechen. Mit Kaffeeproben der neuen Ernte, vielen wertvollen Erfahrungen und neuen Eindrücken rund um das Thema Kaffee im Gepäck, ging es am 12. Januar wieder zurück in die Heimat.

”

Peter Schreyögg:

Als erster Schritt wurden bereits Solartrockner angekauft, damit der geerntete Kaffee besser trocknen kann.

Mittlerweile ist ein erster Container von diesem Kaffee bei uns eingetroffen.

”

Inspiziert von der Kompetenz der Pech (gesprochen Petsch), deren Qualitätsstreben und behutsamem Umgang mit der Natur, war die Reise nach Honduras Anlass und Ziel, die Kleinbauern vor Ort mit modernen Solartrocknern auszustatten, um eine schnelle und sichere Trocknung ihrer Ernte zu ermöglichen. Zeitgleich reifte die Idee, aus dem hochwertigen Rohkaffee der Pech einen ganz besonderen Filterkaffee zu kreieren. „Juanita“ vereint alle Merkmale einer herausragenden Kaffeekomposition: den

naturnahen, pestizid- und chemiefreien Anbau, die sorgfältige, von Hand getätigte Ernte, die fachmännische Aufbereitung in Solartrocknern von Alps Coffee, die sortenreine Langzeitröstung in der Trommel. Schon bei der Verkostung der ersten Kaffeeproben war klar, dass sich dieses Qualitätsprodukt hervorragend für einen exzellenten, fruchtigen Filterkaffee mit heller bis mittelstarker Röstung eignen würde. Der Name des neuen Kaffees ist eine Hommage an die Frauen des Pech-Stammes, die, anders



als bei anderen indigenen Völkern, den Männern ihres Stammes gleichgestellt sind und eine tragende Rolle im Dorfleben einnehmen. Eine davon, Juanita, ist uns von unserer Reise nach Honduras besonders in Erinnerung geblieben. ☪

Der Vertrieb des neuen Filterkaffees erfolgt über Alps Coffee in Zusammenarbeit mit dem Weltladen Latsch, der fair gehandelte Lebensmittel und Handwerkskunst aus aller Welt verkauft.
www.alps-coffee.it/shop
www.weltladen-latsch.com



EINBLICKE IN DIE WELT DES KAFFEES

Kaum zu glauben



In Rohkaffee wurden bis heute mehr als 1.000 Inhaltsstoffe nachgewiesen! Je nach Sorte, Herkunft und Anbaujahr kann ihr prozentueller Anteil beträchtlich schwanken.

Den Löwenanteil – nämlich 40 Prozent – machen Kohlenhydrate aus. Allerdings bleiben nach dem Rösten davon lediglich wasserunlösliche Zuckerstoffe übrig, die beim Aufguss im Kaffeesatz zurückbleiben. Auch der anfängliche Wassergehalt des Rohkaffees von bis zu 13 Prozent verringert sich in der gerösteten Bohne

auf ca. zwei bis drei Prozent, und ähnlich verhält es sich mit den Eiweißstoffen, die anfangs noch bis zu 10 Prozent der Inhaltsstoffe ausmachen, durch die Hitze einwirkung beim Rösten aber nahezu vollständig verschwinden oder sich mit anderen Stoffen verbinden. Rohkaffee enthält zudem ca. 10 bis 20 Prozent Fettstoffe, die der Röstprozess ebenfalls dezimiert.

Die etwa 80 verschiedenen Säuren, die sich auf bis zu 12 Prozent des Inhalts einer Kaffeebohne belaufen, haben dagegen einen starken Einfluss auf den Geschmack. Unter ihnen ist die Chlorogensäure die anteilig größte. Rohkaffee enthält zudem wichtige B-Vitamine, die der Körper u. a. zur Energiegewinnung und für den Eiweiß-, Kohlenhydrat- und

Fettstoffwechsel benötigt. Mineralstoffe schließlich machen bis zu fünf Prozent des Rohkaffees aus – von ihnen gehen ganze 90 Prozent in das Getränk über. Die bekannteste und bedeutsamste Komponente aber ist sicher das Alkaloid Koffein, eine stickstoffhaltige Natursubstanz, die den Kaffee so anregend macht. Ist Rohkaffee selbst eher geruchlos, so entstehen die über 800 Aromastoffe des Kaffees erst durch die sogenannte Maillard-Reaktion während des Röstens. Nicht zu verwechseln mit einer chemischen Reaktion, führt sie doch dazu, dass unter Hitzeeinwirkung neue Verbindungen entstehen und sich neue Aromen bilden. Vom Rohkaffee zum Endprodukt ist es also ein spannender Weg mit vielen Verwandlungen. ☪

PRAXISTIPPS FÜR BARISTAS

Gut kombiniert, einfach unschlagbar!

Gipfeltreffen der Aromen - Die Alps Coffee Kaffeervielfalt

So verschieden die Menschen, so unterschiedlich ihre Vorstellung vom perfekten Kaffeemoment. Im Laufe der Jahrzehnte hat die Kaffeerösterei Schreyögg ihr Sortiment laufend an die Wünsche und Bedürfnisse ihrer Kunden angepasst und entsprechend erweitert.

So bietet Alps Coffee heute Kaffeegenuss nach Maß. Vielfältig, individuell und ehrlich. Für jeden Geschmack und für jede Art der Kaffe Zubereitung. Produkte, wie sie unterschiedlicher nicht sein könnten. Und dennoch mit einer gemeinsamen Basis -

dem seit 1890 gereiften Qualitätsverständnis der Familie Schreyögg.

Erst die perfekte Kombination von Kaffeemischung und Zubereitungstechnik lässt Ihren Kaffeemoment zum echten Gipfelerlebnis werden. Hier geben wir einen Überblick, welche Edelmischung aus unserem Alps Coffee Sortiment sich für Ihre bevorzugte Zubereitungsmethode besonders gut eignet. So ist das Ergebnis immer vollmundig - perfekt - ganz egal welches Produkt, ob mit der traditionellen Siebträgermaschine zubereitet oder mit einem Kaffeefullautomaten. ☺

Kaffeemischungen für den Vollautomaten

Eine Komposition für besonders anspruchsvolle Kaffeegenießer. Ganz egal, ob als Espresso oder lange Tasse - die exklusiven Alps Coffee Mischungen für Kaffeefullautomaten überzeugen mit aromastarker Performance. Vollmundig und individuell. Qualität auf Maß für Ihren ganz persönlichen Kaffeemoment.

Unsere Empfehlung: Für die Kaffe Zubereitung mit Vollautomaten eignen sich folgende Kaffeemischungen:

Caffè Espresso BARMATIC
Caffè CREMATIC

*Der Espresso
Der Leichte für Espresso
und der Kräftige für die lange Tasse
Der Aromatische für die lange Tasse*

Café Crème SCHÜMLI



ZUBEREITUNGSTECHNIK:

- Beim Kaffeefullautomaten werden die Kaffeebohnen portionsweise frisch gemahlen und das Pulver fällt in die Brühkammer, die sowohl für die Zubereitung von je einer oder zwei Tassen Kaffee eingesetzt werden kann.
- Hier variiert die empfohlene Pulvermenge entsprechend zwischen ca. 8-9 g (1 Portion) und ca. 12 g (2 Portionen).
- Die gewünschte Wassermenge wird anschließend mit Pumpendruck durch das vom Druckkolben komprimierte Kaffeemehl gepresst und fließt als Kaffee in die Tasse.
- Der ausgelaugte Kaffeesatz wird automatisch von der Maschine in den Kaffeesudbehälter entleert.



Espresso für die traditionelle Siebträgermaschine

Das Konzentrat von Leidenschaft und Qualität - charakterstark und bekömmlich, vollmundig und ausgeglichen - das Alps Coffee Espresso-Sortiment überzeugt mit feinen Aromen und ausgewogenen Säuren. Im traditionellen Langzeitröstverfahren werden die einzelnen Rohkaffeesorten geröstet und dann zu feinsten Aromakombinationen vereint.

Unsere Empfehlung: Für diese Art der Kaffe Zubereitung auf traditionellen Siebträgermaschinen eignen sich folgende Kaffeemischungen:

Caffè Espresso ARTISTA
Caffè Espresso BIO 100% ARABICA
Caffè Espresso AURUM
Caffè Espresso BIO ORGANICO
Caffè Espresso EXQUISIT
Caffè Crema POETA
Caffè Espresso BAR

*Der Aromatische
Der Kräftige
Der Ausgeglichene
Der Feine
Der Klassische
Der Milde
Der Starke*



ZUBEREITUNGSTECHNIK:

- Bei der Zubereitung mit der klassischen Siebträgermaschine wird ein Siebträger mit Kaffeepulver (7g +/- 0,5 pro Tasse) in die Brühgruppe eingespannt.
- Durch ein 3-Wege Ventil wird anschließend das Heißwasser vom Heizkessel oder Wärmetauschröhr mit ca. 9 bar durch das Kaffeepulver gepresst.
- Durch eine automatische Verzögerung des Wasserzuflusses wird hier durch sogenannte Vorbrühung eine bessere Entwicklung des Kaffeegeschmackes erzielt.
- Nachdem die gewünschte Kaffeemenge (ca. 25 ml in 25 Sekunden) erreicht ist, wird das Brühsystem unterbrochen und das restliche Wasser fließt ab.
- Die Brühgruppe wird meist durch einen Heißwasserkreislauf ständig auf Temperatur gehalten.



KAFFEE REZEPT

Kaffeecreme mit Holunderblüten-Schaum und Ringelblume (4 Portionen)

Kaffeecreme:

- 120 g Milch
- 200 g Sahne
- 80 g Caffè Espresso Aurum
- ¼ Vanilleschote
- 60 g Zucker
- 120 g Eigelb
- 1 Blatt eingeweichte Gelatine

Milch, Kaffeepulver, Sahne, Vanille und Zucker gemeinsam erhitzen, 15 Minuten ziehen lassen und abseihen. Anschließend die handwarme Kaffeemischung mit Eigelb verrühren, die eingeweichte Gelatine dazugeben, in eine Form gießen und diese mit Klarsichtfolie abdecken. Bei 80°C für 1 Stunde dämpfen, dann auskühlen lassen.

Hippe:

- 100 g Eiweiß
- 100 g Staubzucker
- 100 g Mehl
- 100 g flüssige Butter

Alle Zutaten zu einer homogenen Masse verarbeiten und im Kühlschrank für 20 Minuten ruhen lassen. Den Teig mit Hilfe einer Schablone zu 4 dünnen Rechtecken (ca. 18 x 2 cm) ausstreichen und bei 170°C 10 Minuten backen. In warmem Zustand zu Ringen formen und bereitstellen.

Holunderblütenschaum:

- 150 g Milch
- 75 g Sahne
- 8 g getrocknete Holunderblüten
- 70 g Zucker
- 1 ½ Blatt eingeweichte Gelatine

Milch, Sahne, Zucker und Holunderblüten aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen, dann abseihen. Eingeweichte Gelatine dazugeben, in ein Isi-Sifon füllen und kühl stellen.

Anrichten:

- Die Hippen-Ringe auf flache Teller setzen und zu ¾ mit der Kaffeecreme füllen.
- Den Rest mit Holunderblütenschaum auffüllen und mit getrockneten Ringelblumen belegen.



Ein kleines bisschen verrückt muss man schon sein...
...wenn man nach den Gipfeln greift.

„Der Kaffee von Alps Coffee passt perfekt zu uns. Bodenständig, ehrlich und kompromisslos, wenn es um Qualität geht. Ganz nahe an der Natur und immer für eine Überraschung gut.“

Geerdet und anders. Müsste man die Geschwister Gisela und Heinrich Schneider mit nur zwei Worten beschreiben, dann wären es wohl diese. Zwei Eigenschaften, die sich wie ein roter Faden durch ihr Wirken und Sein, aber auch durch ihre lange Familiengeschichte ziehen: Da ist zum einen natürlich die große Liebe zu ihrem Terra, einem magischen Ort auf 1.600 Metern inmitten der Sarntaler Natur - und ja, zum anderen auch ein kleines bisschen Verrücktheit. Das Hotel & Restaurant Terra The Magic Place hat sich ganz der Natur verschrieben und bietet nicht weniger als ein Gesamterlebnis für die Sinne. In der Küche findet man die Naturschätze des Sarntals - raffiniert kombiniert und ganz neu in Szene gesetzt. Echten Genuss zu vermitteln, führt für die Gastgeber aber weit über das kulinarische Gipfelerlebnis hinaus: Es geht auch darum, Unerwartetes und Neues zu entdecken, sich selbst wieder zu spüren - in heimeligem Ambiente und mit persönlichem aber unaufdringlichem Service. Ein absoluter Place-to-be für Ruhesuchende und Genießer. Das Restaurant ist mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet und verwöhnt mit kulinarischen Streifzügen durch die heimische Flora und Fauna - und mit einzigartigen Dolomitenpanoramen. ☺



Terra The Magic Place - Relais & Châteaux
| - 39058, Sarntal, Italien
Tel. +39 0471 62 30 55
<http://terra.place>

Peter Schreyögg:

Als Kaffeerösterei mit höchsten Qualitätsansprüchen freuen wir uns immer wieder ganz besonders über Kunden, die ähnliche Visionen haben wie wir und dieselbe Sprache sprechen, wenn es um kompromisslos höchste Qualität geht.

EINBLICKE IN DIE WELT DES KAFFEES

Hoch-höher-Kaffeegenuss!

Zum Kaffee verabredet mit...

... der Madritschhütte auf 2.820 m www.seilbahnsulden.it/restaurants/restaurant_madritsch



Die Frage nach der Höhe ist in Sachen Kaffeegenuss durchaus berechtigt, wie bereits in der vorhergehenden Ausgabe der Coffee Times erklärt wurde. 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 2.000 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. Trotz dieser erschwerenden physikalischen Gegebenheiten ist dem Team der Rösterei Schreyögg kein Gipfel zu hoch, wenn es darum geht, Perfektion in der Tasse sicherzustellen. ☘

„Wir sind seit weit über 30 Jahren überzeugte Kunden der Kaffeerösterei Schreyögg!“, so der Restaurantleiter Roman Niederfringer.

Mit Restaurant, Yak-Bar, Kiosk und Iglu ist die Madritschhütte oberhalb von Sulden im Vinschgau ein gern besuchtes Ausflugsziel. Spektakulär ist hier vor allem die Sonnenterrasse mit Blick auf das Ortlermassiv. Im Winter führen die Pisten des Skigebietes Sulden direkt an der Hütte vorbei, und im Sommer kann man die schön gelegene Einkehrmöglichkeit über Wanderwege gut erreichen. Die Madritschhütte wurde 2017 größtenteils erneuert und im modern-alpinen Stil eingerichtet. Die Küche verwöhnt mit traditionellen Südtiroler Gerichten. Und während im gemütlichen Ambiente der Yak-Bar Kaffeespezialitäten serviert werden, geht beim Après-Ski im höchstgelegenen Iglu Europas so richtig die Post ab...



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-Kaffeespezialität 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 Kaffeezubereitung. 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 Kaffeespezialitäten 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 Gufler, Terra Stefano Scatà
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

Diana Schreyögg

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



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.

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.

WEITERBILDUNG

Aktuelle Termine finden Sie auf www.alps-coffee.it. Gerne können Sie uns auch persönlich kontaktieren unter: events@alps-coffee.it

