COFFEEtimes

AUSGABE 26 | HERBST-WINTER 2025/26

ALPS COFFEE | NEUIGKEITEN & TRADITION

Liebe Kunden
und Kaffeefreunde,

mit großer Freude präsentieren wir Ihnen in dieser Ausgabe unsere neuen Kreationen: Erstmals bieten wir drei erlesene Kaffeemischungen in Kapselform an.

Alle Mischungen stammen aus biologischem Anbau und fairem Handel. Damit garantieren wir perfekte Kaffeemomente für jeden Geschmack.

Haben Sie sich schon einmal gefragt, wie Kaffee in anderen Teilen der Welt genossen wird? Kaffeekultur ist so vielfältig wie das Getränk selbst. Genau diese Vielfalt macht Kaffee so faszinierend: Jede Region hat ihre eigene Art, Kaffee zuzubereiten, zu servieren und zu genießen.

Begleiten Sie uns in diese besondere Genusswelt und lassen Sie sich von unseren neuesten Kreationen und spannenden Geschichten rund um den Kaffee inspirieren!

Herzlichst,
Ihr Stefan Schreyögg

Genuss trifft Engagement: Mit **Alps Coffee** und **Südtirol hilft** nach Peru

Wenn sich die Leidenschaft für Kaffee mit sozialer Verantwortung verbindet, entstehen besondere Projekte – Reisen voller Eindrücke, die weit über Geschmack und Genuss hinausreichen.

Im Rahmen der Sonderversteigerung von „Südtirol hilft“ bot die Kaffeerösterei Alps Coffee die Möglichkeit, den Ursprung des Kaffees aus nächster Nähe zu erleben: Insgesamt wurden vier Reiseplätze nach Peru versteigert – der komplette Erlös kommt Menschen in Not zugute und leistet so einen wertvollen sozialen Beitrag.

Vor Ort erhielten die Kaffeebegeisterten eindrucksvolle Einblicke in Anbau, Ernte und Verarbeitung des Kaffees.

Begleitet wurde die Gruppe von Stefan Schreyögg und seiner Schwester Julia, die die Reise mit ihrer Expertise und Leidenschaft zum Thema Kaffee bereicherten.

Näheres dazu lesen Sie auf Seite 2

Stefan Schreyögg mit seiner Schwester Julia bei der Ernte auf einer der höchstgelegenen Kaffeeplantagen Perus auf 2.500 Metern Meereshöhe.

© Alps Coffee GmbH | alps-coffee.it

Zum Ursprung des Kaffees nach Peru – eine Reise für **Südtirol hilft**

Die Kaffeerösterei Alps Coffee bezieht die Bohnen für ihre rund 25 Kaffeevarietäten aus 17 Ländern entlang des Äquators – darunter auch aus dem traditionsreichen Kaffeeanbauland Peru.

Ende August begab sich eine kleine Gruppe passionierter Kaffeeliebhaber auf eine besondere Reise – zum Ursprung des Kaffees und zu den Menschen und Orten, die auch den Charakter der Alps Coffee-Sorten prägen.

Diese Exkursion verfolgte nicht nur das Ziel, den Kaffee dort zu erleben, wo er wächst, sondern diente auch einem guten Zweck: der Unterstützung der Hilfsorganisation **„Südtirol hilft“**, die seit vielen Jahren Menschen in Not zur Seite steht.

Nach einem langen Flug und voller Vorfreude erreichte die Reisegruppe die peruanische Hauptstadt **Lima** – eine Stadt der Kontraste zwischen moderner Urbanität und kolonialem Erbe.

Kaffeeanbau in Peru

Peru gehört zu den bedeutendsten Kaffeeanbauländern Südamerikas.

In den Höhenlagen der Anden, auf 900 bis 2.500 Metern, gedeihen unter idealen klimatischen Bedingungen und auf fruchtbaren vulkanischen Böden feinste Arabica-Bohnen.

Seit der Einführung der Arabica-Pflanzen im 18. Jahrhundert wurde der Kaffeeanbau zu einer entscheidenden Säule der Agrarindustrie des Landes. Der Anbau erfolgt überwiegend auf kleinen Plantagen.

Besonders bekannt ist Peru durch sein Engagement für nachhaltige und umweltfreundliche Anbaumethoden.

Kaffeebauern der Kooperative Huabal Coffee mit dem Team von Alps Coffee und der Familie Widmann, die die Reise im Rahmen von „Südtirol hilft“ ersteigert hat.

Bei einer Stadtführung durch das historische Zentrum tauchten die Teilnehmer in die lebendige Geschichte Perus ein und lernten erste Facetten dieses faszinierenden Landes kennen.

Am nächsten Morgen ging es per Inlandsflug in den grünen Norden Perus, nach **Chachapoyas**. Von dort führte die Reise weiter nach **Jaén**, ins Herz des peruanischen Kaffeeanbaus, wo die Kooperative **ASOCIACION DE PRODUCTORES HUABAL COFFEE** eindrucksvolle Einblicke in ihre Arbeit, ihre Werte und die Menschen dahinter gewährte. Der Ursprung des Kaffees wurde hier mit allen Sinnen erlebbar.

Besonders eindrucksvoll war der Blick hinter die Kulissen der Qualitätskontrolle sowie das Cupping, bei dem die feinen Aromen und Noten der Kaffees verkostet wurden. Doch es ging nicht nur um Geschmack: Im Austausch mit den Produzenten rückten zentrale Themen wie Klimawandel, die EU-Verordnung zu entwaldungsfreien Produkten (EUDR), Zertifizierungen, Spezialitätenkaffee und Innovation in den Fokus. Dabei wurde deutlich, wie viel Sorgfalt und Expertise in jeder Tasse Kaffee steckt.

Nach diesem spannenden Auftakt setzte die Reisegruppe ihre Tour in die beeindruckenden Höhenlagen der Anden fort – zu Kaffeefarmen mitten in der Natur auf einer **Meereshöhe von 2.500 Metern**. Vor Ort vermittelten die peruanischen Kaffeebauern anschaulich, wie der Verarbeitungsprozess von der Kaffeekirsche bis zum aufbereiteten Rohkaffee abläuft.

Die Tage in Jaén standen ganz im Zeichen von **biologischem Anbau und fairem Handel**. Beim Besuch einer Fairtrade-Bio-Kooperative erfuhren die Teilnehmer aus erster Hand, was es bedeutet, gemeinsam an einer nachhaltigen Zukunft zu arbeiten – für Mensch und Natur. Die Einblicke in kooperative Strukturen und ökologische Landwirtschaft waren nicht nur lehrreich, sondern auch inspirierend.

Am letzten Tag besuchte die Gruppe das Unternehmen **COMERCIO AMAZONIA S.A.**, wo der geerntete und getrocknete Rohkaffee von seiner Pergamenthaut befreit, anschließend gereinigt und optisch sortiert wird. Der nun exportfertige Kaffee wird einer Qualitätsverkostung unterzogen und in traditionellen 69-kg-Jutesäcken verpackt. Von dort aus gelangt er zum Hafen an der Pazifikküste und wird in alle Welt verschifft.

Voller Eindrücke und mit einem neuen Verständnis für die Menschen und Geschichten hinter dem Kaffee trat die Gruppe nach ereignisreichen Tagen die Heimreise an.

Fairtrade

Fairtrade ist eine internationale Organisation, die sich für die Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen landwirtschaftlicher Erzeuger in Entwicklungsländern einsetzt.

Dies geschieht durch fairen Handel mit ihren Produkten sowie durch gezielte Förderprojekte. Auch Alps Coffee setzt auf Fairtrade-Rohkaffee und bietet ein breites Sortiment zertifizierter Produkte. Damit fördert das Unternehmen nicht nur fairen Handel und ökologischen Anbau, sondern unterstützt zugleich Kleinbauern in den Ursprungsländern.

www.fairtrade.net

Südtirol hilft

„Südtirol hilft“ unterstützt Menschen, die unverschuldet in Not geraten sind.

Mit der Sonderversteigerung der Reise zu den Kaffeeplantagen Perus trug Alps Coffee einmal mehr zur wichtigen Arbeit der Hilfsorganisation bei.

Insgesamt wurden vier Plätze versteigert – der gesamte Erlös kam dem guten Zweck zugute.

www.suedtirolhilft.org

Die Röstmeister von Alps Coffee Mirko Prinoth und Franz Hellrigl.

© Alps Coffee GmbH | alps-coffee.it

Neu im Genuss-Sortiment von Alps Coffee: **Kaffeekapseln für jeden Geschmack**

Mit höchstem Anspruch entwickelt, verkostet und verfeinert – jetzt ist sie da: die Kaffeekapsel von Alps Coffee!
Alps Coffee bietet seine hochwertigen Kaffeemischungen nun auch in praktischer Kapselform an. Die neuen Kapseln verbinden höchste Qualität mit nachhaltiger Herkunft aus biologischem Anbau und fairem Handel – für vollen Geschmack, bequem zubereitet.

Sorgfältige Entwicklung für den perfekten Kaffeemoment
Die Kapseln sind das Ergebnis präziser Erprobung, zahlreicher Verkostungen und großer Leidenschaft. Ziel war es, sowohl das ideale Verpackungsmaterial als auch die optimale Abstimmung der Kaffeemischungen auf die Zubereitung in der Kapsel zu finden. Das Ergebnis überzeugt: Jede Tasse begeistert mit feinen Aromen, harmonischem Geschmack und höchster Qualität.

Drei Sorten – für jeden Geschmack der passende Genuss
Kaffeeliebhaber dürfen sich auf drei sorgfältig komponierte Kaffeemischungen freuen – alle Bio- und Fairtrade-zertifiziert. Ob ein kräftiger Espresso für den Energieschub zwischendurch, eine köstliche Crema für die lange Tasse am Morgen oder ein entkoffeinierter Kaffee für entspannte Momente: Die neue Kapselvielfalt bietet perfekten Kaffeegenuss zu jeder Tageszeit.

Die beliebte Zubereitungsform überzeugt durch einfache Anwendung und vollem Geschmack. Mit nur einem Knopfdruck gelingt aromareicher Kaffee – jederzeit und überall. Die praktischen Kapseln garantieren Genuss auf höchstem Niveau und machen jeden Schluck zum Erlebnis.

CAFFÈ BIO **ESPRESSO**

Der harmonische Espresso aus biologischem Anbau und fairem Handel zeichnet sich durch seine feinen Karamell- und Vanillenoten aus.

CAFFÈ BIO **CREMA**

Die ausgewogene Kaffeemischung mit sehr aromatischem Geschmack und Noten von Feingebäck und Nuss ist ideal für die lange Tasse.

CAFFÈ BIO **DECA**

Dieser entkoffeinierte Espresso aus fairem Handel besticht mit vollem Geschmack und ist besonders mild, äußerst genussvoll und aromatisch. Mit dem CO2-Verfahren entkoffeiniert.

Das **Kapselsystem**

Der Kaffee wird unter Schutzatmosphäre in optimal portionierte Aluminiumkapseln eingeschweißt, um Frische und Aroma zuverlässig zu bewahren.

In der Kapselmaschine erfolgt die Extraktion mit bis zu 18 bar Druck – so bleibt die Qualität bis zum Aufbrühen erhalten und die feinen Aromastoffe können sich bei der Zubereitung vollständig entfalten.

Erhältlich im Fachhandel, direkt in der Kaffeerösterei oder online unter:

shop.alps-coffee.it

Kaffee **rund um die Welt**

Kaffee ist ein weltweit geschätztes Genussgetränk mit unzähligen Variationen.

Je nach Region und Tradition haben sich im Laufe der Zeit ganz unterschiedliche Kaffeespezialitäten entwickelt. Während in nördlicheren Gegenden oft mildere Getränke wie Cappuccino, Latte Macchiato oder Filterkaffee bevorzugt werden, trinkt man im Süden gern kräftige und intensive Kaffeevarianten – allen voran den klassischen Espresso.

In **Italien**, beispielsweise, geht nichts über einen kräftigen Espresso oder cremigen Cappuccino zur Brioche. Ein kleiner Überblick über einige der beliebtesten italienischen Varianten:

Ristretto | Caffè corto: Der wohl kleinste Kaffee aus der Espressofamilie. Die Kaffeemenge entspricht der eines klassischen Espressos, jedoch mit nur halb so viel Wasser – etwa 15 ml.

Espresso: Für viele der Inbegriff von Kaffee, oft einfach nur „Caffè“ genannt. Für einen perfekten klassischen Espresso werden 7 g Mahlgut bei einer Extraktionszeit von rund 25 Sekunden für etwa 25 ml empfohlen.

Espresso doppio: Im Prinzip ein doppelter Espresso mit 14 g Kaffeepulver und 50 bis 60 ml Wasser, meist in der großen Cappuccinotasse serviert.

Cappuccino: Dieses beliebte Getränk besteht aus einem kräftigen Espresso und cremig geschäumter Milch. Üblich sind 25 ml Espresso und etwa 100 ml aufgeschäumte Milch. Serviert wird der Cappuccino in einer etwas größeren Tasse mit einer Füllmenge von 160 bis 200 ml.

Latte Macchiato: 200 ml aufgeschäumte Milch und 25 ml Espresso werden zusammen in einer Tasse oder einem großen Glas mit einem Volumen von 220 bis 250 ml serviert. Könner schaffen dabei drei perfekte Schichten: Milchschaum, Kaffee und Milch.

In **Österreich** trifft man sich gern auf eine „Melange“ im Kaffeehaus. Dabei wird ein Espresso mit Milch und Milchschaumhaube serviert.

Äußerst beliebt in **Deutschland** ist die traditionelle Tasse Filterkaffee am frühen Morgen. Tagsüber genießt man oft auch eine lange Tasse Kaffee mit 140 bis 160 ml.

Ein klassischer **Schweizer** Kaffee, der nach Espressomethode, aber mit heller Röstung und mehr Wasser zubereitet wird, ist der „Schümli“ oder „Café Crème“. Charakteristisch ist das „Crema-Schaumhäubchen“, das sogenannte „Schümli“.

Einen „Bica“, also einen doppelten Espresso, trinkt man gerne in **Lissabon** – genauso wie einen mit Wasser gestreckten Espresso, den „Carioca“.

Auch **Frankreich** hat seine Espressovariante, den „Café Serré“, der mit sehr wenig Wasser zubereitet wird.

Weit über die **USA** hinaus bekannt ist der „Americano“ – ein verlängerter Espresso, der mit heißem Wasser aufgegossen und meist in einer Cappuccinotasse serviert wird. Der Legende nach entstand diese Variante im Zweiten Weltkrieg, als amerikanische Soldaten in Italien ihren Espresso mit heißem Wasser verdünnten.

Im **Orient** gilt der Mokka als Symbol der Gastfreundschaft und ist ein fester Bestandteil der Kaffeekultur. Gewürze wie Kardamom, Safran oder Rosenwasser verleihen ihm eine besondere Note.

De **Türkische** Mokka wird aus feinstem Kaffeepulver zubereitet, mit kaltem Wasser aufgegossen, aufgekocht und mitsamt Kaffeesatz in der Tasse serviert, ganz so, wie es die Tradition verlangt.

FAZIT:

So unterschiedlich Zubereitung, Geschmack und Traditionen auch sein mögen – Kaffee verbindet Menschen auf der ganzen Welt und ist Ausdruck von Kultur, Geschichte und Gemeinschaft.

Kaffeerösterei

HIGHEST QUALITY
ALPS COFFEE
SCHREYÖGG 1890

Alps Coffee GmbH
Cutraunstraße 62 – Rabland
I-39020 Partschins
Tel. +39 0473 967700
info@alps-coffee.it
alps-coffee.it

Alps Coffee Deutschland GmbH
Pickelstraße 4
D-80637 München
Tel. +49 (0)89 89223733
info@alps-coffee.de

Alps Coffee Österreich GmbH
Steinbockweg 30
A-6020 Innsbruck
Tel. +43 (0)512 282539
info@alps-coffee.at

IMPRESSUM:

Kaffeerösterei Alps Coffee GmbH
Eintrag Handelskammer: BZ116598
MwSt.-Nr.: IT01371270214
Steuernummer: 01371270214
Inhaltlich verantwortlich gemäß § 6 MDStV:
Alps Coffee GmbH
Gesetzlicher Vertreter:
Peter Schreyögg
Redaktion: Alps Coffee GmbH
Fotos: Florian Andergassen | Jismar Quevedo
Konzeption & Realisierung: mendinidesign.it
Druck: Athesia Druck GmbH, Bozen
© Alps Coffee GmbH | alps-coffee.it

Messetermine

HOTEL | BOZEN
13. bis 16. Oktober 2025
Halle CD – Stand D24/62
www.fierabolzano.it/de/hotel

HOST | MAILAND
17. bis 21. Oktober 2025
Halle 18 – Stand C24 D23
www.host.fieramilano.it

ALLES FÜR DEN GAST | SALZBURG
8. bis 11. November 2025
Halle 10 – Stand 10-1259
www.gastmesse.at

HOSPITALITY | RIVA DEL GARDA
2. bis 5. Februar 2026
Halle C3 – Stand C14
www.hospitalityriva.it

Detailverkauf

Die kompetenten Mitarbeiter von ALPS COFFEE beraten Sie gerne zum Thema Kaffee!

SHOP Hauptsitz Rabland - Partschins
Öffnungszeiten:
MO-FR 8.30 - 17.00 Uhr

SHOP München
Öffnungszeiten:
MO-FR 7.00 - 18.00 Uhr
und SA 7.00 - 14.00 Uhr

oder online unter:
alps-coffee.it

Zertifizierungen

EU-BIOSIEGEL
IT BIO 006

FAIRTRADE
Faire Handelsbedingungen

FSSC 22000
Food Safety System Certification 22000