

# COFFEETIMES

AUSGABE 14 – HERBST/WINTER 2018/2019

KAFFEE RÖSTEREI SCHREYÖGG. NEUIGKEITEN UND TRADITION. SEIT 1890.



Eine wichtige Wahl: das richtige Trinkgefäß

AUS DER FIRMENGESCHICHTE

## Umzug in die Meraner Handwerkerzone

1987 erfolgt der lange notwendige Umzug der Kaffeerösterei Schreyögg in die Meraner Handwerkerzone Passer, die Eröffnungsfeier findet am 14. Februar statt. Die Presse titelt: Schreyögg aus der Altstadt ausgezogen.



Nach fast 100-jähriger Tätigkeit in den historischen Lauben musste sich die Firmenleitung der Kaffeerösterei Schreyögg 1985 der Einsicht stellen, dass das alte Gebäude den betrieblichen Anforderungen nicht mehr gewachsen war: Raumnot und erschwerte Verkehrsbedingungen machten einen Verbleib dort unmöglich. In nur halbjähriger Bauzeit entstand in der Luis-Zuegg-Straße in Meran das neue Firmengebäude, in das die Produktion samt Büroräumen schließlich verlegt wurde.

Der nach aktuellsten Erkenntnissen der Produktionstechnik und unter Berücksichtigung aller gesetzlichen Sicherheits- und Umweltbestimmungen errichtete Werkbau bot der Belegschaft ab sofort moderne und geräumige Arbeitsplätze. Um auch dem immer bedeutender werdenden Aspekt Umweltschutz gerecht zu werden, trug im neuen Firmengebäude ein komplexes Filtersystem zur Reduzierung der Abgase und Rauchemission bei. Modernste Maschinen kamen zum Einsatz, der traditionellen Trommelröstung aber blieb man weiterhin treu. Der Sitz in der Luis-Zuegg-Straße in Meran bot der Kaffeerösterei 15 Jahre eine Heimat, bevor der Umzug aus erneuten Platzproblemen nach Partschins im Jahr 2002 erfolgte. ■



EDITORIAL

## Liebe Kunden und Kaffeefreunde,



auch dieses Jahr hielt die deutsche Fußballnationalmannschaft ihr offizielles Trainingslager für die WM 2018 wieder in Südtirol ab, genauer gesagt auf dem Trainingsgelände des FC Südtirol. Im Medienzentrum und im Bar-Catering-Bereich wurden neben zahlreichen Südtiroler Produkten auch die Spezialitäten der Kaffeerösterei Schreyögg in Podform serviert. Überhaupt erfreut sich Kaffee in Pods nicht nur bei Sportlern wachsender Beliebtheit – das beweist allein die große Anzahl von Highlights und Events, zu denen in der vergangenen Saison Podkaffee gereicht wurde. Ein besonderes Einsteigermodell stellen wir Ihnen deshalb in dieser Ausgabe der *Coffee Times* vor: Es überzeugt nicht nur durch sein Design, sondern auch durch seine einfache Handhabung und Qualität und eignet sich dadurch vielleicht auch für Sie, wenn Sie diese einfache Art der Kaffe Zubereitung mögen. Und da sich unsere Pod-Produktlinie solch großer Beliebtheit erfreut, haben wir sie nun um eine weitere hochwertige Bio- und Fairtrade-Espressomischung erweitert. Doch mehr dazu

in unserer Rubrik „Schaufenster“! Eine Veranstaltung, die mir persönlich viel bedeutet, ist das „Kunst & Kulinarik“-Festival im österreichischen St. Anton, auf dem erneut die Kaffeerösterei Schreyögg die Kaffeespezialitäten zu den Menüs stellte. Mit von der Partie war auch in dieser Ausgabe der von uns so geschätzte Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann, der letztes Jahr gemeinsam mit uns den Espresso „Artista“ kreierte. St. Anton ist einfach immer wieder ein Erlebnis, ein kulinarisches Feuerwerk auf höchstem Niveau, und es ehrt uns, dabei zu sein. Weil mich das Thema einfach nicht loslassen will, geht es in den Praxistipps der *Coffee Times* nicht zuletzt noch einmal ums Thema Trinkgefäße: Diesmal gehen wir etwas näher auf die Vorzüge des beliebten Materials Glas ein. Nun aber viel Spaß beim Lesen, machen Sie's gut – ich wünsche Ihnen wie immer viel Genuss beim Lieblingskaffee Ihrer Wahl!

*Peter Schreyögg*

Ihr Peter Schreyögg

PRODUKT- UND BETRIEBSZERTIFIZIERUNGEN



INEI – Istituto Nazionale Espresso Italiano

EU-Biosiegel

Fairtrade

IFS – Food

Informationen unter: [www.s-caffe.com/qualitaet](http://www.s-caffe.com/qualitaet)

©Kaffeerösterei Schreyögg GmbH | [www.s-caffe.com](http://www.s-caffe.com)



## Die Pod-Espressomaschine „Ciao“



Die kleine **Pod-Maschine „Ciao“** ist das ideale Gerät für private Genießer wie für Dienstleister bzw. Gastronomen. Ihre innovative und ansprechende Form ist das Ergebnis einer Zusammenarbeit der Firma Spinel mit einem der bedeutendsten Industriedesign-Studios Italiens. Das süditalienische Unternehmen Spinel produziert seit Jahren qualitätsvolle E.S.E.-Pod-Maschinen, und die niedrige Leistungsaufnahme (400 W) dieser kleinen Maschine gestattet beachtliche Einsparungen im Stromverbrauch. Das zentrale Hebelverschluss-System gewährt hohe Stabilität und einfache Handhabung. Das Gestell aus verzinktem Blech macht das Gerät robust und vermeidet die Bildung von Roststellen. Die Gehäuseteile sind aus solidem Kunststoff gearbeitet. Konzipiert ist die „Ciao“ für Espresso und Kaffee im E.S.E.-Format (Easy Serving Espresso), und mit einer Größe von 140 x 330 x 300 Zentimetern, einem Gewicht von rund fünf Kilogramm und einem Fassungsvermögen von einem Liter eignet sie sich für alle Ansprüche.



# Pods – für stets frischen Kaffee

Einzelportionssysteme sind aufgrund ihrer praktischen Handhabung und vieler weiterer Vorzüge nicht nur im Privatbereich, sondern zunehmend auch in der Gastronomie sehr gefragt. Unterteilt werden sie in Pods bzw. Hardpads, Softpads und diverse Arten von Kapseln.



Gilt der Sammelbegriff „Pod-System“ grundsätzlich für alle Einzelportionssysteme, muss präzisiert werden, dass „Pod“ die englische Bezeichnung, „Pad“

die deutsche und „Cialde“ die italienische ist. „Pad“ ist zusätzlich der gängige deutsche Ausdruck für eine Einzelkaffeeportion, die in Papier, Kunststoff oder Folie eingeschweißt ist.

Die einzelnen Pods aus der Produktion der Kaffeerösterei Schreyögg, bestehen aus jeweils rund 7 g gemahltem Espressokaffee, der zwischen zwei dünnen Lagen Filtervlies kompakt verpackt ist. Mit einem Durchmesser von 44 mm wird er in einer genormten Form gepresst und luftdicht in einer Schutzatmosphäre einzelverpackt. Der Vorteil dabei ist, dass das Aroma eines frischgemahlten Kaffees bei jeder Zubereitung erhalten bleibt.

Spricht man von solchen sogenannten „offenen Systemen“, ist meist vom E.S.E.-Standard die Rede. „E.S.E.“ steht für „easy serving espresso“, eine vom *Consorzio per lo Sviluppo e la Tutela dello Standard E.S.E.* speziell für italienischen Espresso entwickelte Norm.

Geeignet sind Pods auch für traditionelle Espressomaschinen mit einem Siebträger. Die Größe bzw. die Passform des Pods entspricht

meist dem des Siebträgers, für alle Ausnahmen bietet der Maschinenhersteller zusätzlich einen geeigneten Siebeinsatz an, der dann allerdings nicht anderweitig verwendet werden kann.

Mit jedem Pod entfaltet sich frisches Kaffeearoma, und durch die Einzelverpackung ist eine konstant hohe Qualität des Kaffees gewährleistet. ■



### REFERENZ



**Rosita Pirhofer – die Laufboutique in Meran**

„Wir haben seit vielen Jahren eine Pod-Maschine der Kaffeerösterei Schreyögg und verwöhnen unsere Kunden während unserer Verkaufsgespräche immer mit einem genussvollen Espresso.“

Das ist Service, der ankommt.

### SCHAUFENSTER

Alle Pod-Produkte sind geeignet für Siebträger- und Podmaschinen. Inhalt pro Display: 15 Pods

Die ganze Auswahl an Kaffeespezialitäten der Kaffeerösterei Schreyögg können Sie ganz einfach online unter [www.s-caffe.com/shop](http://www.s-caffe.com/shop) bestellen.



#### Caffè Espresso Exquisit

Ein milder, jedoch feiner und kräftiger Espresso mit ausgeglichenem Geschmack und dezenter Säure. Der besonders hohe Anteil an Arabica-bohnen zeichnet ihn als Spitzenkaffee aus. Auch für Milchgetränke bestens geeignet.



#### Caffè Crema

Caffè Crema ist eine spezielle ausgewogene Kaffeemischung mit heller Röstung. Weich, mild und aromatisch im Geschmack, vor allem aber bekömmlich durch die Langzeitröstung und speziell für die lange Tasse geeignet. Zubereitung von 150 ml Kaffee: 40 Sekunden Auslaufzeit in der Pod-Maschine

### Neu im Sortiment!



#### Caffè Espresso Purabica

(Bio und Fairtrade)  
Vollmundiger Espresso aus 100% erlesenen Arabica-bohnen aus Zentral- und Südamerika, Fairtrade-zertifiziert und aus biologischem Anbau – ein Hochgenuss für anspruchsvolle Kaffeetrinker.



#### Caffè Espresso Bio Decaffeinato

(Neu als Bio und Fairtrade)  
Dieser entkoffeinierte Kaffee aus ökologischem und biologischem Anbau auf Espressobasis überzeugt durch seinen bekömmlichen und vollmundigen Wohlgeschmack. Mithilfe des CO<sub>2</sub>-Verfahrens, dem einzigen biologischen Verfahren ohne chemische Lösungsmittel, wird den Bohnen das Koffein schonend entzogen.



#### Fairtrade

Der Kaffee ist zu 100% fair gehandelt und wird ausschließlich von Fairtrade-Produzenten angebaut.  
[www.info.fairtrade.net](http://www.info.fairtrade.net)



#### Bio

Mit dem Biosiegel versehene Kaffeeprodukte stammen aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft.

## Schon mal ausprobiert?

Wenn der Kopf brummt und sich eine Migräne ankündigt, kann es hilfreich sein, einen Espresso mit Zitrone zu trinken.

Sie haben es bestimmt schon einmal gehört, und es funktioniert tatsächlich: das altbewährte Hausmittel Zitrone und Espresso! Geben Sie den Saft einer halben gepressten Zitrone in einen doppelten Espresso – und trinken Sie ihn. Espresso wirkt stabilisierend auf die Hirnbotsstoffe, die bei Migräne eine wichtige Rolle spielen. So ist seit langem ein doppelter Espresso mit einem Schuss Zitrone ein bekanntes Hausmittel gegen den quälenden Halbseiten-Kopfschmerz. An der Uni Freiburg entschlüsselte man, warum: Koffein blockiert die Bildung eines Enzyms, das die Freisetzung von Prostaglandinen fördert. Diese Botenstoffe sind für die Weiterleitung des Schmerzes über die Nerven verantwortlich. Stoppt man deren Ausschüttung, nimmt der Patient die Beschwerden nicht mehr so stark wahr. ■



## Die neue EU-Verordnung zu Acrylamid

Seit das Thema Acrylamid durch die neue Verordnung vom April 2018 in den Medien ausführlich diskutiert wird, besteht auch unter den Konsumenten von Kaffee eine gewisse Verunsicherung. Was hinter der Warnung steckt, verrät den Lesern von *Coffee Times* das Interview mit Peter Schreyögg.



**Coffee Times** Seit 2011 gilt für Acrylamid ein einheitlicher, nicht zu überschreitender europäischer Richtwert von 450 Mikrogramm pro Kilo Kaffee. Was bedeutet das?

**Peter Schreyögg** Was unsere Kaffeemischungen angeht, möchten wir mitteilen, dass wir diese in regelmäßigen Abständen von einem externen zertifizierten Labor kontrollieren lassen. Bedingt durch die schonende Langzeitröstung bei uns im Haus, konnten wir bisher immer einen nachweislich geringen Wert von ca. 100 bis 150 Mikrogramm pro Kilo Kaffee erreichen und lagen somit

immer weit unter dem europäischen Grenzwert. **Coffee Times** Wie entsteht Acrylamid?

**Peter Schreyögg** Acrylamid ist ein Nebenprodukt. Der Stoff Acrylamid entsteht bei der starken Erhitzung stärkehaltiger Lebensmittel und findet sich besonders in Backwaren, Kaffee und Kartoffelprodukten wie Pommes frites und Chips. Seit einiger Zeit steht Acrylamid im Verdacht, krebs-erregend zu sein und das Erbgut zu verändern. Daher hat die Europäische Union verbindliche Vorgaben festgelegt, die seit 2018 gelten.



# Das Trinkgefäß, das auch den Genuss ausmacht

Elisabeth Larcher

Vertriebsleiterin der Kaffeerösterei Schreyögg für Südtirol



„Der Barista braucht unabhängig vom Design natürlich auch eine praktische Tasse, die ihm eine optimale Produktpräsentation erlaubt. Dabei spielen Größe, Gewicht, Material, Langlebigkeit und eine gute Wärmeaufnahme eine wichtige Rolle. Die Espressotasse und auch die Untertasse müssen dem täglichen professionellen Gebrauch standhalten. Für unsere Gastronomen und Baristas soll es ein ergonomisches, nützliches Zubehör sein.“

In dieser Ausgabe der *Coffee Times* wird das Thema des richtigen Trinkgefäßes ein weiteres Mal aufgegriffen. Schließlich wendet der Barista viel Zeit für die Perfektionierung des Kaffees auf, da sollte ihm immer auch die optimale Tasse für einen vollendeten Geschmack zur Verfügung stehen.

Abgesehen von den individuellen Vorlieben, was Form, Material und Präsentation betrifft, gibt es doch gewisse Regeln, auf die man bei der Auswahl des Trinkgefäßes achten sollte. Damit der Kaffeegenuss also ungegrübt ist, soll nicht nur die Zubereitungsmethode stimmen, sondern auch die Handhabung des Trinkgefäßes.



Material, Beschaffenheit, Verarbeitung und Wandstärke, all diese Eigenschaften tragen dazu bei, die Temperatur in einem Trinkgefäß zu halten und das Kaffeearoma zu unterstreichen. Im Vergleich zu früher, als weit geöffnete Tassenformen bevorzugt wurden, setzt man mittlerweile auf konisch nach unten zulaufende Formen. Besonders beliebt ist die Tulpenform, da sie Duft und Geschmack des Kaffees hervorhebt. Zudem soll das Behältnis am besten konkav sein, also eine nach innen geformte Rundung haben, da auf diese Weise die Crema des Espressos stabilisiert wird. Auch auf die

Wärmeleitung kommt es an, und diese hängt natürlich vom Material ab.

**Grundsatz zur Porzellantasse: Verfügt die Kaffeemaschine über die Möglichkeit, die Tassen anzuwärmen, ist Porzellan optimal.**

Porzellan verhält sich anders. Um eine Porzellan- oder Keramiktasse aufzuwärmen, bedarf es durch die geringere Wärmeleitung des Materials eines höheren Energieaufwands. Ein Vorwärmen der Tassen ist daher unbedingt zu empfehlen.

**Grundsatz zur Glastasse: Bietet sich keine Möglichkeit, die Tasse vorzuwärmen, ist die Glastasse eine gute Alternative.**

Glas liegt derzeit stark im Trend, nicht nur, weil es ästhetisch und modern ist. Eine Glastasse nimmt die Wärme des Getränks sofort mit dem Eingießen auf.

Ein Vorzug des Glases gegenüber dem Porzellan ist für den Barista, der seine ästhetischen Fertigkeiten zur Schau stellen möchte, die Möglichkeit, das Farbenspiel aus Crema und Espresso sichtbar zu machen. Dennoch sind Porzellan und Keramik nach wie vor die häufiger verwendeten Materialien. Sie sind weniger empfindlich als Glas, hart, säure- und laugenbeständig, hitzebeständig mit einem gleichmäßigen Temperaturverhalten sowie geschmacksneutral. Ihre gute Isolierfähigkeit sorgt dafür, dass der Kaffee nicht schnell erkaltet, denn durch die geringe Flüssigkeitsmenge kühlt ein Espresso ohnehin schnell ab.

**Aspekte der richtigen Wahl des Geschirrs für die Gastronomie:**

- Material und Ergonomie
- praktische und ästhetische Vorzüge
- Stoß- und Kantenfestigkeit
- spülmaschinenfest
- Funktionalität
- perfekt in der Hand liegend
- stapelbar für die Aufbewahrung



## Wie sieht nun also zusammengefasst die ideale Tasse für einen italienischen Espresso aus?

Will man es auf den Punkt bringen: Die richtige Espressotasse ist aus weißer Keramik, hat 50-80 ml Fassungsvermögen und ist immer richtig vorgewärmt, nämlich auf 50° C innen. Da der Espresso mit ca. 80-90° C in die Tasse fließt, erreicht er in der Tasse schließlich die optimale Trinktemperatur von 65-70° C. Die Tasse selbst sollte etwas dickwandiger sein, da dies für die Speicherung der Wärme notwendig ist; dazu eignet sich am besten Porzellan. Am wichtigsten allerdings für einen guten Espresso ist die Tassenform. Der Tassenboden sollte innen gerundet sein und einer abgestumpften Ellipse gleichen, die Tassenform sollte innen konisch und konkav sein, damit sich eine gleichmäßige und stabile Crema bilden kann. Da das Aroma und die Crema wichtige Bestandteile des Espressos sind, soll die Tassenöffnung oben eher klein sein, um zu verhindern, dass sich das Aroma verflüchtigt oder die Crema aufreißt. Unter diesen Voraussetzungen kann man den wunderbaren Duft und den warmen weichen Geschmack eines Espressos voll genießen.



**Die klassische Espressotasse.** Füllmenge: 50-80 ml, leicht konisch nach unten zulaufend, die Öffnung oben nicht zu weit, da die Crema sonst zu schnell aufreißt. Etwas dickwandiger für die Speicherung der Wärme und die in der Gastronomie wichtige Bruchsicherheit. Bei einem gerundeten Boden (konisch und konkav) bildet sich eine gleichmäßige stabile Crema, ein gerader Boden lässt die Crema leicht zerbrechen.



**Die Cappuccinotasse.** Füllmenge: 150-180 ml. Auch der Cappuccino braucht eine spezielle Tasse, in der die Konsistenz des luftigen Milchschaums aufrechterhalten wird. Wichtig dabei, dass sich beim Eingießen des Milchschaums die Crema des Espressos besser anheben lässt. Somit kommen auch bei der Eingießtechnik nach *Latte Art* die erwünschten Verzerrungen zustande.



**Das Latte-Macchiato-Glas.** Füllmenge: 220-250 ml. Nur im Glas kann das langsame Herabgießen des Espressos in den perfekt aufgegossenen Milchschaum beobachtet werden. Man sieht das ansprechende Farbenspiel der bei richtiger Zubereitung sich bildenden drei Schichten aus Kaffee, Milch und Milchschaum.

## CHRIS OBERHAMMERS KAFFEEREZEPT



**Chris Oberhammer**  
Die Kaffeerösterei Schreyögg mit ihren hohen Qualitätsansprüchen und hervorragenden Kaffeeprodukten passt einfach perfekt zu unseren Idealen. Jede Bohne ist ein Genuss für unser Herzstück, die Espressomaschine Faema Legend.

**Restaurant & Lounge Tilia**  
39034 Toblach  
T +39 335 8127783  
[www.tilia.bz](http://www.tilia.bz)  
[www.chris-oberhammer.com](http://www.chris-oberhammer.com)

## Geschmorte Spanferkelschulter mit Kaffee und Wurzelgemüse

Das Restaurant Tilia, ein Geheimtipp im Hochpustertal, zählt zu den besten Restaurants Südtirols. Mit nur 16 Sitzplätzen inmitten eines hellen, ruhigen und heimeligen Raums, von Glaswänden umgeben, die den Park des historischen Baus des Grand Hotel Toblach widerspiegeln – hier verwöhnt Sternekoch Chris Oberhammer seine Gäste und präsentiert seine ureigene Kochkunst. Hauptsächlich aus der nahen Umgebung bezieht er die Zutaten, die von ihm so unverfälscht wie nur möglich auf den Teller gebracht werden. Seine Frau Anita empfiehlt dazu erlesene Weine. Beständigkeit und geschmackliche Harmonie im Spiel der Aromen kennzeichnen Oberhammers unverwechselbaren Stil, und er liebt es, seine Gäste mit seinen Gaumen- und Augenfreuden zu verzaubern.

### Zutaten

- |                             |                              |
|-----------------------------|------------------------------|
| 1 Kleine Spanferkelschulter | 4 Knoblauchzehen             |
| 1 Karotte                   | Espressobohnen (ca. 30 Stk.) |
| 1 rote Zwiebel              | Ahornsirup                   |
| 6 kleine Kartoffeln         | Schwarzbier                  |
| 4 Maizwiebeln               |                              |

### Zubereitung

Die Spanferkelschulter salzen und von allen Seiten anbraten, anschließend in einen passenden Topf geben und mit dem Gemüse und den Kaffeebohnen nochmals leicht anschwitzen. Mit dem Schwarzbier und einem Espresso aufgießen, etwas Ahornsirup dazu geben und ca. 2 Stunden lang weichschmoren. Zum Schluss mit dem Gemüse und der Sauce servieren.



Chris Oberhammer



EVENTS

## Das 4. „Kunst & Kulinarik“-Festival in St. Anton



Eckart Witzigmann

Gipfelsturm der Sinne unter der Schirmherrschaft von Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann. Wenn es um dieses legendäre Tiroler Event geht, darf man in der Tat mit Superlativen nicht geizen – und auch die vierte Ausgabe bot im August und September Feinschmeckern und Kunstbegeisterten drei Wochen lang ein abwechslungsreiches Programm: 40 Hauben- und Sterneköche, 40 internationale Ausnahmekünstler und 40 Weltklasse-Winzer wussten mit ihrem Können die Besucher an verschiedenen Austragungsorten auf dem Berg, im Herminestollen und am Verwallsee in der Alpenregion zu bezaubern. Zu den Highlights, um nur eines zu nennen, zählte der Gourmet-Gondel-Gipfelsturm – eine Gondelfahrt in Begleitung von sechs Sterneköchen. Ins Leben gerufen wurde die Veranstaltung 2015 vom Verein „Kulinarik & Kunst St. Anton am Arlberg“.

[www.kulinarikkunst.org](http://www.kulinarikkunst.org)

Das Genusserevent 2018 für Feinschmecker und Kunstliebhaber – das 4. „Kunst & Kulinarik“-Festival in St. Anton mit den Kaffeespezialitäten der Kaffeerösterei Schreyögg versprach erneut einen

## „The Unplugged Taste“ auf der Gomp Alm



Ein fester Termin im Veranstaltungskalender der Kaffeerösterei Schreyögg ist zweifellos das jährliche „The Unplugged Taste“-Open-Air-Gourmet-Festival auf der Gomp Alm.

Zu diesem sommerlichen Schlemmen auf der 1.800 Meter hoch gelegenen Hütte im Wandergebiet Hirzer trafen sich hunderte Gourmets. Kein Wunder: An verschiedenen Kochstationen verwöhnten einige der besten Köche des Landes die Gäste mit kreativen Gerichten von Vorspei-

se bis Dessert. Zubereitet wurden die fantasievollen Gerichte auf alten Holzbeheizten Herden, also ohne Strom und Gas, und unter freiem Himmel. Dazu wurden passende Weine, Biere oder Säfte gereicht. Und als krönendes Finale durfte natürlich auch ein perfekter Kaffee nicht fehlen. Die Gäste erlebten live mit, wie dieser über dem Holzfeuer frisch geröstet und anschließend mit traditionellen Mokkamaschinen zubereitet wurde.

[www.gompalm.it](http://www.gompalm.it)



## SCHULUNGSZENTRUM DER KAFFEERÖSTEREI SCHREYÖGG

# Kaffee-Schulungen



Die Kaffeerösterei Schreyögg bietet laufend Kaffeeseminare und Workshops für Baristas, Gastronomen und Kaffeeliebhaber an. Gebündeltes Fachwissen, gepaart mit Praxistraining, vermittelt den Teilnehmern die Geheimnisse perfekter Kaffeekunst. Teamausbilder Patrick Linser betreut alle Kurse und Events.




### 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.

 Laufend werden Workshops angeboten und Termine bekanntgegeben. Aktuelle Termine finden Sie auf unserer Internetseite [www.s-caffe.com/schulungen](http://www.s-caffe.com/schulungen). Alternativ dazu kontaktieren Sie uns bitte persönlich. LatteArt-Kurse verschenken und Gutscheine anfordern unter [coffeetimes@s-caffe.com](mailto:coffeetimes@s-caffe.com)



### FOOD-FOTOGRAFIE & INSTAGRAM-WORKSHOP AM 9. OKTOBER 2018

**NEU!** Mit Lifestylefotografin Simone Hawlisch aus Berlin

Nutzen Sie Instagram als Marketinginstrument für Ihr Unternehmen. Wie schießt man mit dem Smartphone oder der Kamera gute Bilder, alles zu Vorbereitung und Aufbau von Food-Fotografie, Beleuchtung und Bildgestaltung für Instagram, Storytelling. Der Workshop richtet sich an Mitarbeiter der Hotellerie oder Gastronomie – maximal 10 Teilnehmer.



### Impressum

Kaffeerösterei Schreyögg GmbH  
Cutraunstraße 62 | Rabland  
I-39020 Partschins (BZ)  
T +39 0473 967700  
F +39 0473 967800  
[info@s-caffe.com](mailto:info@s-caffe.com)  
[www.s-caffe.com](http://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  
Fotoworkshop: Simone Hawlisch  
Verantwortlich für Konzeption & Realisierung:  
brandnamic.com  
Druck: Athesia Druck GmbH, Bozen

**HABEN SIE FRAGEN ODER ANREGUNGEN ZU COFFEE TIMES?**

Dann schicken Sie uns Ihre Nachricht an [coffeetimes@s-caffe.com](mailto:coffeetimes@s-caffe.com). Zudem stehen alle Ausgaben unserer Hauszeitung *Coffee Times* unter [www.s-caffe.com](http://www.s-caffe.com) als Download zur Verfügung.

Ihre  
Diana Schreyögg



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

 [www.facebook.com/schreyoegg](http://www.facebook.com/schreyoegg)  
oder  
 [instagram.com/scaffe\\_schreyoegg](https://www.instagram.com/scaffe_schreyoegg)

 **NICHT VERPASSEN**

## Termine & Veranstaltungen



**15.10.-18.10.2018**  
**Hotel Bozen**  
Internationale Fachmesse für das Hotel- und Gastgewerbe  
*Messe Bozen/Südtirol*

**10.11.-14.11.2018**  
**Alles für den Gast**  
Internationale Fachmesse für die Gastronomie und Hotellerie  
*Messezentrum Salzburg/Österreich*

**28.11.-02.12.2018**  
**Food & Life**  
Messe für Gourmets und Genießer  
*Messegelände München-Riem/Deutschland*

**13.02.-16.02.2019**  
**BIOFACH**  
Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel  
*Messezentrum Nürnberg/Deutschland*

**2018/2019**  
**Rösterei-Führungen**  
Die Anmeldung erfolgt über die Kaffeerösterei Schreyögg unter T +39 0473 967700