



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.

AKTUELLES

Umweltbewusst und mit ERDGAS-POWER in die Zukunft.



Geht Warentransport auch umweltfreundlich? Diese Frage beschäftigt Alps Coffee schon seit Längerem - und es scheint so, als würde es tatsächlich eine Lösung geben!

Das Projekt steckt zwar noch in den Anfängen, aber ein Teil des Rohkaffees von Alps Coffee wird bereits heute von Transportfahrzeugen mit Erdgas-Motor angeliefert. Fahrzeuge mit Erdgas-Motor sind eine echte Alternative mit Zukunftscharakter: nachhaltig und dennoch wirtschaftlich. Ob komprimiertes oder verflüssigtes Gas genutzt wird, spielt dabei keine Rolle.

Die CNG- und LNG-Lkw stoßen gegenüber vergleichbaren Diesel-Fahrzeugen bis zu 15% weniger CO₂ aus. Das macht sich gut in der Klimabilanz! ☺

NERONCINO - Feinster Kaffeelikör von Alps Coffee!



Neroncino - ein feiner Kaffeelikör mit den traditionell gerösteten Kaffeebohnen von Alps Coffee.

Das Kaffee-Expertenteam von Alps Coffee hat sich bei der Kreation dieses guten Tropfens für einen kräftigen Geschmack und ein einprägsames Aroma entschieden. Das Ergebnis ist ein Kaffeelikör mit cremiger Struktur, angenehmer Süße und vollmundigem Geschmack. Bei seiner Premiere konnte der Likör überzeugen, und ist nun fester Bestandteil des Alps Coffee Produktsortiments. ☺

Informationen zum Produkt findet man auf der Homepage von Alps Coffee!

EDITORIAL

Liebe Kaffeefreunde,



das vergangene Jahr hat uns alle vor extreme Herausforderungen gestellt. Ein Ausnahmezustand wurde zum Normalzustand, die geschlossene Gastronomie zur Selbstverständlichkeit. Sorge, Ungewissheit und Zweifel prägten unseren Alltag.

Umso mehr sind wir nun gefordert, kreativ zu sein. Uns auf diese neue und besonders sensible Zeit einzustellen. Krisen waren schon immer der beste Nährboden für neue Ideen und wir sind überzeugt davon, dass im gestärkten Miteinander auch jetzt Großartiges entstehen wird. So ist es unser Bestreben, weiter am Thema Nachhaltigkeit zu arbeiten und die Umsetzung unserer Vorhaben in diesem Bereich voranzubringen. Etwa durch den Transport unserer Rohkaffees mit Erdgas-Fahrzeugen, die Verwendung eines umweltfreundlichen Verpackungsmaterials und den Einsatz von recycelbaren Coffee-to-go-Bechern.

Unser Nachhaltigkeitsgedanke beschränkt sich aber nicht nur auf Umweltaspekte. Seit vielen Jahren legen wir größten Wert

auf faire Handelsbedingungen und setzen zunehmend auf Fairtrade-Rohkaffee, um unserer Verantwortung gegenüber den Lieferanten gerecht zu werden.

Das laufende Jahr 2021 wird für uns ein besonderes: Wir alle erhalten unsere lang ersehnte Kaffeekultur zurück! Wir freuen uns über das Wiederaufleben einer Genusskultur, die von persönlichen Kontakten, vom Austausch, vom Zusammenkommen lebt. Endlich gibt es wieder den Cappuccino im Lieblingscafé am Vormittag oder den Espresso nach einem guten Essen.

Lassen Sie sich von Alps Coffee weiterhin inspirieren, genießen Sie unsere feinen Kaffeeprodukte und vor allem: bleiben Sie gesund!

Herzlichst
Ihr Stefan Schreyögg

PRODUKT- UND BETRIEBSZERTIFIZIERUNGEN

Alle Informationen unter: www.alps-coffee.it



EU-BIOSIEGEL
Biologischer
Kaffeeanbau



FAIRTRADE
Faire
Handelsbedingungen



IFS-FOOD
International
Featured Standards

AUF DEN SPUREN DES KAFFEES

Fairtrade – was ist das eigentlich genau?

Fairtrade ist seit Jahren in aller Munde, dabei weiß kaum jemand, was genau sich hinter diesem Begriff verbirgt. Ein Qualitätssiegel, ein Versprechen, eine Utopie? Vielleicht von allem etwas. In erster Linie ist Fairtrade aber eine internationale Organisation, die Tag für Tag daran arbeitet, die Lebens- und Arbeitsbedingungen der landwirtschaftlichen Erzeuger in Entwicklungsländern zu verbessern: durch fairen Handel mit ihren Produkten und gezielte Unterstützungsprojekte. Auch Alps Coffee setzt auf Fairtrade-Rohkaffee und bietet ein breites Sortiment an zertifizierten Produkten.



Kurz gesagt: Fairtrade bringt Produzenten, Unternehmen und Verbraucher in einem globalen System des nachhaltigen und ethischen Handels zusammen. Die Organisation umfasst aktuell 1,7 Millionen Landwirte, 1.707 Erzeugerorganisationen, die zertifizierte Produkte in Verbraucherländern vermarkten und be-

werben. Dabei stellt die Fairtrade-Zertifizierung das Herzstück der Organisation dar. Anhand von definierten Standards, die wirtschaftliche, ökologische und soziale Kriterien berücksichtigen, können faire Handelsbedingungen für landwirtschaftliche Erzeuger sichergestellt werden – denn sowohl Hersteller als auch

Die Fairtrade-Kaffees von Alps Coffee

Zahlreiche Kaffeesorten von Alps Coffee sind mit dem Fairtrade-Siegel gekennzeichnet. Der Rohkaffee kommt dabei hauptsächlich aus Mittel- und Südamerika, dem Teil der Erde, der heute als Wiege des Fairtrade-Gedankens gilt. Kaffee war damals, vor beinahe 30 Jahren, das erste Produkt, das ins Visier der Fairtrade-Organisation geriet: Der Preis für Kaffee war durch die Krise der 1990er-Jahre so niedrig, dass die Bauern gezwungen waren, ihre Ernte unter den Kosten zu verkaufen. Die Folge war, dass sie ihre Familien nicht mehr ernähren konnten. Noch heute stammen 86% des weltweit produzierten Fairtrade-Kaffees von Kleinbauern in Lateinamerika und der Karibik.



Händler müssen diese Standards erfüllen, um die Zertifizierung zu erhalten. Der Endverbraucher erkennt durch das Fairtrade-Siegel also jene Produkte, deren Herkunft den von Fairtrade International festgelegten Regeln entspricht. Dabei geht es nicht nur um wirtschaftliche Fairness, sondern u.a. auch um

den Schutz der Biodiversität und Bodenfruchtbarkeit, um die Reduzierung von Pestiziden sowie das Verbot von Zwangsarbeit und Kinderarbeit. Die Kaffeerösterei Schreyögg ist seit über 10 Jahren Teil der Bewegung – mit einem laufend wachsenden Sortiment an Alps Coffee Fairtrade-Produkten.

EINBLICKE IN DIE WELT DES KAFFEES

Hoch-höher-Kaffeegenuss!

Zum Kaffee verabredet mit...

Schutzhütte Schöne Aussicht auf 2.845 m im schönen Schnalstal. www.schoeneaussicht.it | www.goldenerose.it



Die Schutzhütte „Schöne Aussicht“ macht ihrem Namen alle Ehre. Mitten im Gletschergebiet des Hochjochferner auf 2.845 m gelegen, blickt man hier in ein Gipfelmeer, das schier nicht enden will. Die Ursprünge des Schutzhauses reichen zurück ins Jahr 1869, als man hier oben einen einfachen Unterstand errichtet hatte, um den Übergang zwischen Venter Tal und Schnalstal auch bei widrigen Wetterbedingungen bewältigen zu können. Heute geht es hier oben nicht mehr ums pure Über-

leben – sondern vielmehr ums gute Leben, ums Aufatmen. Ums Zu-sich-finden. Das ist auch die Philosophie von Paul Grüner, der das Haus im Gletscher 1999 erworben hat. Nach umfangreichen Renovierungsarbeiten im Jahr 2006, findet man hier nicht nur Naturerlebnis und eine einzigartige Aussicht, sondern auch eine besonders charmante Hüttenstimmung in Pistennähe. Komfort ja – aber offline! Während das Schutzhaus heute vom Sohn geführt wird, widmen sich der Seniorwirt und seine Frau

„
Paul Grüner:
*Genießen am Berg
 hat seine ganz eigene Qualität.
 Wenn der Hunger auftaucht,
 wird gegessen,
 wenn es Zeit zum Anstoßen ist,
 dann lächeln wir einander zu.
 So füllt sich die Zeit mit Wesentlichem.
 Und mit reinster Qualität.*“



Stefania vor allem ihrem Refugium unten im Tal, dem Hotel Zur Goldenen Rose in Karthaus. Auch hier gibt die Kraft und Schönheit der Natur den Ton an – und auch hier kommen Ruhe und Genuss nicht zu kurz! Das Konzept des guten Lebens, so einfach, wie einleuchtend: beste Zutaten, lokale Rezepte und gesunde Höhenluft. Dass Alps Coffee bei so viel Naturkraft perfekt in die Tasse passt – ja, das versteht sich von selbst!

NEU!

Biologisch abbaubar:

Coffee-to-go Becher von Alps Coffee



Das Take-Away Geschäft boomt in Zeiten wie diesen.

Kein Wunder: Es ist zum Teil die einzige Möglichkeit, unsere Kunden und Kaffeeliebhaber mit ihrem frisch gebrühten Lieblingsgetränk zu versorgen. Dass aber die herkömmlichen Becher eine starke Belastung für die Umwelt darstellen, ist längst kein Geheimnis – all das Einwegmaterial muss schließlich auch wieder entsorgt werden!

Aus diesem Grund werden die Kaffeespezialitäten-to-go von Alps Coffee in Kaffeebechern aus biologisch abbaubarem Material angeboten. Die neuen Becher sind in drei Größen – 90 ml für Espresso, 260 ml für Cappuccino und 350 ml für Latte Macchiato – erhältlich. Dazu gibt es einen recycelbaren Deckel und Umrührstäbchen aus Holz. Für die Herstellung der Bio-Becher werden ausschließlich Rohstoffe europäischen Ursprungs verwendet.

Die Druckfarben sind geruchs- und migrationsarm und eignen sich für Primärverpackungen, die in Übereinstimmung mit den EUPIA-Richtlinien (Druckfarben für Lebensmittelverpackungen) hergestellt wurden.

PRAXISTIPPS FÜR BARISTAS

Unkompliziert genießen: die Attraktivität der Pods im Bürobereich

Einfach, schnell, geschmackssicher. Pods sind eine beliebte Lösung für Kaffeegenießer – gerade im Bürobereich. „Kleiner Aufwand, volles Aroma“ lautet hier die Devise. So ist es kaum verwunderlich, dass gerade die Espresso-Pods von Alps Coffee für viele kaum noch aus dem Büroalltag wegzudenken sind. Verpackt in praktischen Einzelportionen und im Handumdrehen zubereitet – ein Erfolgskonzept!

Dem weltweiten Trend folgend, hat sich Alps Coffee in den vergangenen Jahren auf die Herstellung von praktischen Kaffee-Pods spezialisiert. Während andere Hersteller Kapseln oder Softpads anbieten, setzt Alps Coffee bewusst auf Hardpods nach E.S.E.-Standard. Dabei wird der speziell für diesen Gebrauch gemahlene Spitzenkaffee in die genormte Form mit einem Durchmesser von 44 mm gepresst und dann einzeln in Schutzatmosphäre verpackt. Das Ergebnis: frisches Kaffeearoma bei konstant hoher Qualität. Die Pod-Sorten von Alps Coffee reichen von kräftig bis mild und garantieren aromastarken Kaffeegenuss für jeden Geschmack. ☕

Lolita – die Pod-Kaffeemaschine von Alps Coffee

Stilvoll elegant. So präsentiert sich die Pod-Kaffeemaschine Lolita als unverzichtbares Accessoire für den Bürobereich – und natürlich auch fürs Zuhause. Der Wasserbehälter fasst 2 Liter und lässt sich schnell und einfach auffüllen. Ein patentiertes hydraulisches Selbstreinigungssystem garantiert die Beseitigung von Kalkstein in der Brühgruppe, während das zentrale Verriegelungssystem für eine optimale Verdichtung des Pod bei der Zubereitung sorgt. Für schnellen Kaffeegenuss ohne Kompromisse.



Fuhrparkmanagement! Wissen, wer, wie, was, wann und wo fährt!

Das Unternehmen Comtec GmbH ist Komplettanbieter für die Fuhrparkverwaltung kleiner und großer Unternehmen und überzeugt mit individuellen Lösungen in den verschiedensten Branchen. www.comtec.info



„
Comtec GmbH Team:
Wir sind eine Vielzahl an Mitarbeitern und schätzen es sehr, die Pods von Alps Coffee im Büroalltag ohne großen Aufwand genießen zu können.“

EINBLICKE IN DIE WELT DES KAFFEES

Servus München!

Alps Coffee Online- und Detailhandel in München



Die neuen Geschäftsräume des Alps Coffee Coffeeshop - Espresso Bar in der Pickelstraße

Alps Coffee hat vor Kurzen seine neuen, gut erreichbaren Geschäftsräume im Münchner Westen bezogen.

Mit seiner großen und ansprechenden Schaufensterfront macht der neue Vertriebsort von Alps Coffee von außen auf sich aufmerksam. Der im Innenraum einladende Thekenbereich, bietet die Möglichkeit zur Verkostung verschiedener Kaf-

feespezialitäten. Kaffeegenuss pur! Neben dem Online-Verkauf können Kunden direkt vor Ort ihren Lieblingskaffee kaufen. Interessierte haben zudem die Möglichkeit, sich vor Ort beraten zu lassen. Das Münchner Team freut sich auf Ihren Besuch! ☕



Schreyögg Deutschland GmbH

Pickelstraße 4
80637 München

Öffnungszeiten:
MO - FR täglich von 8-17 Uhr
und SA von 8-14 Uhr

shop@alps-coffee.de

Deutschlands jüngste Sterneköchin kennt keine Kompromisse in Sachen Produktqualität

Als sie 2016 ihren ersten Michelin-Stern erkochte, war Julia Komp erst 27 Jahre alt und damit Deutschlands jüngste Sterneköchin - ohne Frage das Ergebnis von Leidenschaft, Ehrgeiz und einem wunderbaren Gespür für Aromen.

Und noch etwas: Die Köchin kennt keine Kompromisse in Sachen Produktqualität sowie ethische und ökologische Vertretbarkeit von Herkunft und Herstellung. „Ich habe auf meinen Reisen so viel Wunderbares, aber auch Schreckliches gegenüber Mensch, Tier und Umwelt gesehen - das hat meinen Blick noch mehr geschärft. Ich achte sehr darauf, dass die Produkte nachhaltig und fair hergestellt werden. Tierwohl und Natur müssen im Einklang mit der Qualität stehen“, so Komp.

Auf der Basis dieser Küchenphilosophie plant Lindgens Gastronomie aktuell ein kleines-feines Gourmetrestaurant in Köln, ganz nach den Vorstellungen von Julia Komp. „Sahila“ - frei übersetzt: „Anführerin der Sterne“, soll der neue Gourmettempel heißen. Wenn das keine Ansage ist! 🍳



Julia Komp:

Ich muss mich bei der Auswahl meiner Produkte auf ein hohes Maß an Qualität verlassen können.



KAFFEEZEPT: Arabischer Kaffee

Kaffee-Sahne: (zwei Tage vorher zubereiten)

50 g geröstete Espresso-Bohnen
500 ml Sahne

Die Kaffeebohnen in einem Topf anrösten bis sich das Kaffeearoma löst, mit Sahne ablöschen, kurz aufkochen und dann in einem Schraubglas kaltstellen. Am nächsten Tag durch ein Sieb abgießen.

Kaffee-Creme: (einen Tag vorher zubereiten)

80 ml gebrühter „Crema Poeta“ von Alps Coffee
200 ml der bereits zubereiteten Kaffee-Sahne
300 g Caramélia Schokolade (alternativ Vollmilchschokolade), gehackt
500 ml Sahne

Kaffee und Kaffeesahne aufkochen und über die Schokolade gießen. Wenn diese vollständig geschmolzen ist, die flüssige Sahne unterrühren und kaltstellen. Am nächsten Tag mit einem Handrührgerät steif schlagen.

Espresso-Espuma:

185 g Espresso
60 g Zucker
80 g Eiweiß
2 Blatt Gelatine
Salz
Vanille

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und unter den heißen Kaffee rühren. Zucker, Vanille und 1 Prise Salz hinzufügen. Wenn die Masse handwarm ist, das Eigelb unterrühren, kaltstellen und mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.

Karamell-Kakaobruch:

80 g Kakaobruch
135 g Zucker
40 ml Wasser
40 g Butter
Salz

Wasser und Zucker zum Kochen bringen bis das Wasser fast verkocht und der Zucker karamellisiert ist. Dann die Butter, den Kakaobruch und 1 Prise Salz hinzufügen, umrühren, dünn auf einem Backblech ausstreichen und 5-6 Min. im Ofen backen. Erkalten lassen und in kleine Stücke brechen.

Rosen-Panna Cotta:

200 g Sahne
30 ml Rosenwasser
10 ml Holundersirup
Vanille
30 g Zucker
1,5 Blatt Gelatine

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die übrigen Zutaten aufkochen und dann die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Abfüllen und erkalten lassen.

Gewürzmilch-Eis: (einen Tag vorher vorbereiten)

500 g Milch
150 g Sahne
150 g Zucker
110 g Eigelb
Vanille, Kardamom, Zimt, Zitrone

Milch und Sahne mit den Gewürzen und Zucker aufkochen, unter Rühren in das Eigelb gießen, die Masse für 1 Tag im Kühlschrank ruhen lassen, dann mit einer Eismaschine verarbeiten oder in eine Auflaufform füllen und unter gelegentlichem Rühren einfrieren.

Kardamom-Mousse:

80 g Eigelb
60g Zucker
gemahlener Kardamom
40 g Espresso
250 g Zartbitter Schokolade
250 g geschlagene Sahne
100 g Eiweiß
40 g Zucker

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Eigelb, Espresso, Zucker und Kardamom im Wasserbad aufschlagen und „zur Rose“ abziehen. Die Masse vorsichtig unter die Kuvertüre heben. Das Eiweiß mit dem anderen Teil Zucker zu Schnee schlagen. Zunächst die Sahne vorsichtig unter die lauwarme Schokoladenmasse heben, dann den Eischnee. In Formen füllen und kaltstellen.

Zum Schluss die einzelnen Komponenten des Desserts anrichten und servieren. Gutes Gelingen!

Julia Komp www.juliakomp.de cuisine@juliakomp.de



IMPRESSUM:

Kaffeerösterei Schreyögg GmbH
Cutraunstraße 62 | Rabland
I-39020 Partschins (BZ)
T +39 0473 967700
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: Julia Komp, Paul Grüner (Schöne Aussicht),
Dollarphotoclub
Konzeption & Realisierung: mendinirobertodesign.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:



EMPFANG & DETAILVERKAUF

Willkommen in Partschins!

Die kompetenten Mitarbeiter von Alps Coffee stehen Ihnen im Detailverkauf gerne beratend zur Seite und verraten Ihnen auch den einen oder anderen Geheimtipp zur Kaffeezubereitung. Im Detailverkauf finden Sie neben dem vielfältigen Kaffeesortiment, das nachhaltig von vielen Fairtrade Produkten geprägt ist, auch nützliche Zusatzartikel, wie Milchkönnchen, Tamper, Tampermatte uvm.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Öffnungszeiten: MO-FR 8.30-12.00 Uhr und 13.00-17.00 Uhr

EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN

Termine nicht verpassen! Messen und Events!

Die laufend aktualisierten Termine zu Veranstaltungen, Messen, Rösterei-Führungen und Kursen finden Sie auf unseren Social-Media-Portalen!



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.