

> MÄRZ 2018



Kaffee

& Heißgetränke

Gastgewerbe Magazin Trend & Test

Technologie wird Kunst.



Bei Thermoplan pflegen wir seit 1974 die Kunst des perfekten Kaffeeegenusses. Grundlage für unsere meisterhafte Qualität, Präzision und Zuverlässigkeit sind qualifizierte Mitarbeiter und moderne Produktionsanlagen.

Eine Neuheit in der Welt der vollautomatischen Kaffeemaschinen an der INTERNORGA in Hamburg. Entdecken Sie die faszinierenden Möglichkeiten der Technik in **Halle B1, Stand EG 108.**



92. Internationale Fachmesse
für Hotellerie, Gastronomie,
Bäckereien und Konditoreien
09.-13. März 2018, 10-18 Uhr
INTERNORGA.com



Kaffee-Kosmos: Eine Erlebniswelt



Ronja Plantenga, Redakteurin

Traditionsreich wie kaum ein anderes Getränk – der Trend um die schwarze Bohne ist seit jeher beständig und überrascht immer wieder durch eine grenzenlose Vielfalt. In allen Ländern der Erde wird der Kaffee zelebriert, ob schlicht, stark und tiefschwarz, in kreativer Kombination mit Milch und süßen Aromen oder doch ganz anders, zum Beispiel als kalt gebrühte Variante oder exklusiver Cocktailmix.

Kaffee heißt Genuss. Wer ihn bestellt, der nimmt sich ganz bewusst eine wertvolle Auszeit, wie lang oder kurz sie auch sein mag. Werte und Kaffee... das heißt Genießen, Verweilen, Besinnen auf das Wesentliche, offen sein für das Neue, Abtauchen in einen eigenen, aromatisch duftenden Kosmos. Das alles macht den Kaffeeegenuss zum Erlebnis, den der Gast zu schätzen und zu honorieren weiß. Wagen Sie als Gastgeber also den Schritt in diese aromenstarke Welt. Inspiration gibt es in allen Sparten zu entdecken – da gibt es neue, ausgefallene Rezeptideen, süße Beilagen, die zum Schmunzeln und Genießen verführen, bis hin zu feinen Dekorationsmöglichkeiten, die wohlfühlen und verweilen lassen.

Auf Seiten der Hersteller tut sich viel, den Trend im Blick und mit Innovationskraft voraus. Vermeintlich aufwändige Prozesse, die an eine perfekte Kaffeezubereitung geknüpft sind, sind leicht zu bewältigen ohne das Tagesgeschäft zu beeinträchtigen. Die intelligente Technologie modernster Geräte schließt Wartungsservices, Rezepte, Reinigungsmechanismen und sogar warenwirtschaftlich relevante Daten mit ein, die bequem immer und überall abrufbar sind. So bleibt der Gastgeber stets Herr seines Kaffee-Konzepts und es bleibt Zeit für die eigene kleine Espresso-Pause. Kaffee, ein Genuss für Gast und Gastgeber gleichermaßen.

> Ronja Plantenga



KAFFEE & CO.	4
> Die optimale Kaffeelösung	4
> Wenn Kaffee auf Innovationskraft trifft	6
> Kaffee... die Bohne macht den Unterschied	8
> Bohnen aus bester Lage	9
> Von der Plantage in die Tasse – der turbulente Weg einer Bohne	10
> Mild? Da steckt mehr drin!	11
> Wasser – Element für guten Kaffee	12
> Coffee & Food Pairing	13
> 8 Tipps für den perfekten Espresso	15
> Kaffee-Kompetenz im Vintage-Look: Wenn Emma die Gäste verzaubert	16
> Milchschaum deluxe	21
HEISSGETRÄNKE	14
> Trendige Kreationen	14
TEE	17
> Teatime – Zeit zum Genießen	17
> Neuer Tee, neue Genussmomente	18
BEILAGEN & CO.	20
> Verbündete für den Genuss	20
> Aroma und Ambiente	22

Die optimale Kaffeelösung

Das Kaffeegeschäft im Außer-Haus-Markt wächst stetig weiter. Doch der beständige Erfolg im eigenen Betrieb bedeutet konsequente Strukturen. Neben Kreativität und Expertise darf für einen überzeugenden Auftritt die auf das individuelle Konzept abgestimmte Profi-Technik nicht fehlen.

Das Kaffeegeschäft bietet Gastronomen großes Umsatzpotenzial, denn kein Heißgetränk wird so gern bestellt wie der Kaffee in all seinen milden, cremigen oder herben Varianten. Doch ein Erfolgskonzept bedarf einer genauen Analyse, um sich die ausgereifte Technik optimal zunutze machen zu können. Zunächst also bleibt zu klären: Wie umfang-

reich soll das Kaffeeangebot sein? Wie viele Tassen werden durchschnittlich am Tag serviert? Welche Spezialitäten werden angeboten? Welche Optionen bietet die Raumaufteilung? Diese Fragen geklärt, wird sich schnell die passende Kaffeemaschine finden, die dank innovativer Technologien zu einem professionellen Auftritt verhilft.

Designstarke Hochleistung von Melitta

Sie führt die Kaffeevollautomatengeneration von Melitta Professional Coffee Solutions an: Die Melitta Cafina XT8 brüht bis zu 250 Tassen pro Stunde. Mit größeren Mahlscheiben und Hochleistungsmotor verkürzt die XT8 die Mahldauer im Vergleich zu ihren Vorgängern. Die neu entwickelte Brühgruppe ist kompakter konstruiert und beschleunigt den Brühprozess. Auch für eine große Milchschaumvielfalt ist die XT8 eine passende Lösung: den mit Dampf erhitzten Milchschaum, der sich schnell mit dem Kaffee vermischt, außerdem homogenen Kaltmilchschaum sowie den ohne Dampf erwärmten und somit leichteren und beständigen Melitta TopFoam mit einer Temperatur zwischen 40 und 50 Grad und einer glänzenden Optik. Wahlweise steht auch der separate Milchaufschäumer Melitta Steam Control Plus zur Verfügung für das manuelle oder automatische Zubereiten von moussigem oder stapelbarem Schaum im Barista-Kännchen. Für noch bessere Übersicht sorgt das extra-große Touch-Display.

www.melitta-professional.de

INTERNORGA: Halle B2.EG, Stand 104 & 205

Zweifache Kaffeevielfalt von Jura

Zwei Mahlwerke, zwei Heizsysteme, zwei Pumpen und zwei Fluidsysteme zeichnen die GIGA X7c Professional von Jura aus. Mit dem Kaffeevollautomaten lassen sich auf Knopfdruck über ein bedienerfreundliches TFT-Farbdisplay gleich zwei Tassen verschiedener Kaffeespezialitäten zeitgleich zubereiten. Zur Auswahl stehen Ristretto, Espresso, Espresso macchiato, Café crème, Milchkaffee und Latte macchiato bei einer empfohlenen Tageshöchstleistung von 150 Tassen. 28 Spezialitäten und weitere 12 Barista-Rezepte sind individuell programmierbar.

www.juragastroworld.de

INTERNORGA: Halle B2.EG, Stand 211



Der kleine Schwarze

3

Designstarke Innovation von JDE

Der Kaffeevollautomat Promesso von Jacobs Douwe Egberts Professional liefert auf Espresso-basis Ristretto, Espresso, Espresso Doppio und Lungo sowie auch Espresso Macchiato, Cappuccino, Latte Macchiato, Café au Lait. Dabei deckt der Vollautomat mit 130 Tassen pro Stunde einen mittleren Bedarf auf Knopfdruck ab. Bevorzugte Kaffeespezialitäten lassen sich problemlos speichern. Jede Rezeptur lässt sich per Fingertipp anpassen und gemäß der persönlichen Geschmackserwartung abspeichern. Blickfang ist zudem das stimmungsvoll beleuchtete Design, für das Promesso 2016 mit dem renommierten Designpreis Red Dot Award ausgezeichnet wurde. So vereinen sich Kaffeespezialitäten mit edlem Design und intuitivem Touchscreen. www.jde-professional.de

INTERNORGA: Halle B2.EG, Stand 208

4

Kombi-Maschinen für kleinen Bedarf von Nescafé

Zwei neue Maschinen ergänzen die Profi-Linie von Nescafé: die Milano MTS 60 E und die Alegria ATP 60 E. Beide Maschinen funktionieren nach demselben Kombi-Prinzip und sind für 60 bis 80 Tassen pro Tag ausgelegt. Mit der preisgekrönten Variplus-Technik wird nachhaltig und energiesparend geheizt, schnell und extra leise gemahlen und effizient gebrüht. Während Konsumenten bei der Alegria ATP 60 E aus zwölf Getränken auswählen können, sind es bei der Milano MTS 60 E bis zu 24, die jeweils aus löslichem Kaffee oder ganzen Bohnen zubereitet werden. Darüber hinaus präsentiert sich die Maschine der Milano-Serie in einer hochwertigen Optik aus gebürstetem Metall und lässt sich über einen farbigen 7"-Touchscreen bedienen. www.nestleprofessional.de

INTERNORGA: Halle A1, Stand 204



5

Konfiguration nach Maß mit Thermoplan

Eine Vielzahl an individuellen Kombinationsmöglichkeiten auf höchstem technischen Niveau bietet Thermoplan mit der Gerätegeneration Black&White4 compact. Dabei bietet sich höchste Kaffee- sowie Milchvielfalt bereits bei geringsten Platzverhältnissen. Die Black&White4 compact brüht pro Stunde 120 Tassen Kaffee oder 180 Tassen Espresso. Unwesentlich breiter wird die Maschine mit zusätzlichen Modullösungen für eine 4-Liter-Milcheinheit, ein Siruschubfach oder eine Einheit für Schokoladenpulver. Voll ausgestattet sind Gastronomen mit dem Cup Heater. Mit dem Tassenwärmer lassen sich 100 bis 150 Tassen platzsparend lagern und wärmen. www.thermoplan.ch

INTERNORGA: Halle B1.EG, Stand 108

Cocktail-Klassiker bieten viele Möglichkeiten den Drink durch Zutaten und Aromen zu variieren und den Gästen damit phantasievolle Kreationen anzubieten, die es so bisher noch nicht gab.

Kreation mit Trend-Potenzial: Espresso-Cocktails. Der Kaffee kann den Geschmack des Cocktails intensivieren beziehungsweise einen interessanten Kontrast setzen und mit individueller Note überzeugen.

Alexander - der milde Wilde

Der vollmundige **Espresso von Heimbs** mit seinem angenehm runden Aroma und ausgeprägter Würze ersetzt den Gin, und harmonisiert perfekt mit **Baileys Almande, Mandelsahne** und **Mandelsirup**.

In der Gesamtkomposition können sich Genießer auf einen samtig-weichen veganen After-Dinner-Drink freuen.

Insgesamt fünf Cocktail-Kreationen lassen sich auf der Internorga in der Dallmayr Genuss Arena, **Halle B2.EG, Stand 200** probieren.

www.dallmayr-gastronomieservice.de





Fotos: Thermoplan

Wenn Kaffee auf Innovationskraft trifft

Gastgewerbe Magazin im Gespräch mit Wolfgang Peterka, Geschäftsführer von Thermoplan Deutschland.



Kaffee hat eine lange Tradition. Worin liegt das außergewöhnliche Trendpotenzial und wie gehen Sie mit dieser Herausforderung um?

Die beständig hohe Beliebtheit rührt sicher auch daher, dass Kaffee zu vielen Gelegenheiten und in vielfältiger Form konsumiert werden kann. Coffee Shops tragen ebenfalls dazu bei, Kaffee einen zeitlos-modernen Touch zu verleihen. Aber auch die Verbreitung von Kaffeefullautomaten in Privathaushalten hat den Konsum

beflügelt und das Qualitätsbewusstsein geschärft. Von dieser Popularität profitiert das Außer-Haus-Geschäft mit Kaffee ganz besonders. Diese dynamische Marktentwicklung spornt Thermoplan an, kontinuierlich nützliche Innovationen zu entwickeln und zur Marktreife zu bringen.

Wie können Maschinenhersteller ein modernes, erfolgreiches Kaffeegeschäft im Außer-Haus-Markt unterstützen?

Das Kaffeegeschäft im Außer-Haus-Markt boomt, weil den Kunden ein Genusslebnis mit einer immensen Bandbreite unterschiedlicher Produkte geboten wird. Um konkurrenzfähig und erfolgreich zu sein, müssen sich die Gastronomen wie auch die Kaffeemaschinenhersteller dieser Erwartungshaltung stellen. Moderne Kaffeemaschinen müssen in der Lage sein, alle Kundenwünsche in puncto Qualität und Vielfalt zu bedienen. Denn durch Spezialisierung und Individualisierung können sich Gastronomie-

betriebe nachhaltig profilieren und Stammkunden gewinnen, die bereit sind, für „ihre“ Kaffeespezialität mehr Geld auszugeben als für ein Standardprodukt.

Lassen sich Vielfalt und hohe Qualität ohne Barista-Kenntnisse mit Vollautomaten überhaupt erreichen?

Das Bestechende an Kaffeefullautomaten ist, dass sie den Benutzern die Kaffe Zubereitung leicht machen und dass unterschiedlichste Kaffeeprodukte sehr schnell zubereitet werden können. Das Servicepersonal muss zwar fachkundig in die Handhabung eingewiesen werden, doch eine spezielle Ausbildung ist nicht notwendig. Bei unserer neuen Gerätegeneration werden zahlreiche neue Features an Bord sein wie „ISQ“ (Intelligent Shot Quality) für optimierte Temperatur- und Auslaufkontinuität oder ein Milchschaumsystem mit automatischer Regelung der Milchschaumbeschaffenheit und -temperatur. Doch davon merkt der Anwender nichts.



Eine immer weiter perfektionierte Brühtechnik, innovative Software und clevere Bedienkonzepte reduzieren die Abläufe bei der Kaffeezubereitung auf wenige, leicht erlernbare Bedienschritte. Das vereinfacht und beschleunigt die Prozesse und erhöht letztlich die Wirtschaftlichkeit.

Sie leisten Pionierarbeit in Sachen technologische Entwicklungen. Wodurch zeichnet sich Ihre neue Produktlinie aus?

Die neue Baureihe wartet mit einer Reihe innovativer Entwicklungen auf, welche einerseits die Produktqualität verbessern und andererseits den Betrieb komfortabler gestalten. Durch „ISQ“ wird die Qualität und Konstanz der Kaffeeprodukte kontinuierlich überwacht und nachjustiert. Durch das duale Boilersystem im Hydraulikmodul lässt sich sowohl die Brühtemperatur als auch die Milchttemperatur produktspezifisch flexibel einstellen. Die Innovation „LatteArtist“ ermöglicht es, auf Knopfdruck Kaffeespezialitäten mit Latte-Art-Motiven aus Milchschaum zu veredeln. Überdies wurde die Output-Kapazität nochmals gesteigert und die Dauer der täglichen Reinigung verkürzt.

Innovationskraft beinhaltet heutzutage eine optimierte Warenwirtschaft, transparente Umsatzanalysen und effiziente Wartungslösungen. Anforderungen, die auch im Kaffee-Bereich umgesetzt werden können?

Das ab Sommer 2018 verfügbare Telemetrie-System „Thermoplan-Connect“ hält die Kunden jederzeit über die Performance ihrer Thermoplan-Kaffeemaschinen auf dem Laufenden. „ThermoplanConnect“ bietet die Möglichkeit, in Echtzeit den Status jeder Maschine abzurufen, auf relevante Kenngrößen zuzugreifen und diese in übersichtlichen Charts darzustellen. Die regelmäßige Auswertung der Telemetrie-Daten ermöglicht es u. a., Auslastungsspitzen zu ermitteln, Produktpräferenzen zu erkennen, saisonale Angebote zu bewerten, den Personaleinsatz zu planen und die Warenwirtschaft zu steuern. Telemetrie-Systeme leisten einen wichtigen Beitrag, um das Kaffeegeschäft transparent zu machen und zu professionalisieren.

Welche Bedeutung hat Milchschaum im heutigen Kaffeegeschäft und worauf ist beim Betrieb der Maschine im Umgang mit Milch zu achten?

Milchschaum – ob heiß oder kalt – ist traditionell eine Kernkompetenz von Thermoplan und wir arbeiten konzentriert daran, die Position als Innovationsführer zu behaupten. Alle Baureihen sind mit dem in langjähriger Entwicklungsarbeit perfektionierten Thermoplan-Milchsystem ausgestattet, welches aktuell nochmals maßgeblich verbessert wurde. Unter Hygieneaspekten sind beim Umgang mit Milch allerdings einige Punkte zu beachten. Denn beim Bezug von Milchprodukten ist nach spätestens 24 Stunden eine Reinigung erforderlich. Damit die Reinigungsintervalle eingehalten werden, sind diese vorprogrammiert. Der Ablauf der Reinigung entspricht dem HACCP-Konzept, das die Sicherheit von Lebensmitteln gewährleistet und Verbraucher vor gesundheitlichen Risiken schützt. Die Reinigung erfolgt mit speziellen Reinigungstabletten für das Kaffee- und das Milchsystem in jeweils geschlossenen Kreisläufen. Zwei Reinigungsschlüssel erleichtern die Handhabung und sorgen für eine exakte Dosierung.

Gibt es ein Feature, das sich Gastronomen nicht entgehen lassen sollten?

Auf der **INTERNORGA (Halle B1 / Stand EG 108)** präsentiert Thermoplan „LatteArtist“. Diese Innovation ermöglicht es, Kaffeespezialitäten in einem vollständig automatisierten Vorgang mit dekorativen Latte-Art-Motiven aus Milchschaum zu verzieren. Mit „LatteArtist“ hebt Thermoplan die Milch- und Milchschaumtechnik bei Kaffeevollautomaten auf ein völlig neues Level und unterstreicht unsere Führungsposition auf diesem Gebiet.

www.thermoplan.ch

PROFESSIONAL

Wo Höchstleistung und Vielfalt zählen



GIGA X7 Professional

Kaffee Genuss – frisch gemahlen, nicht gekapselt

- Keramikscheiben-Mahlwerk für eine präzise, konstant gleichmäßige Mahlung bei reduzierter Mahldauer
- Paralleles Einfließen von Kaffee und Milch für perfekten Milchkaffee dank bis zu 3 Thermo-Blöcken und 3 Pumpen
- Zwei große Bohnenbehälter für zwei Kaffeesorten und mehr Anwenderkomfort

Ideale Einsatzgebiete: Großbüro, Seminar-/Tagungsbereich, Catering, Coffee to go

Empfohlene Tageshöchstleistung: 150 Tassen

www.juragastroworld.de



92. Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien
09.–13. März 2018, 10–18 Uhr
INTERNORGA.com

Besuchen Sie uns auf der Internorga vom 09. bis 13. März 2018 in Halle B2.EG, Stand 211



Kaffee ... die Bohne macht den Unterschied

Für höchste Qualität müssen alle Komponenten aufeinander abgestimmt sein.
Das Wasser und die Maschine sind entscheidend – und nicht zuletzt: die Bohne.



Foto: G.C. Breiger

Nachhaltig im Norden: MlimaCoffee G.C. Breiger

Durch nachhaltige Produktion und exklusive Kaffeesorten hebt sich das Hamburger Unternehmen C.G. Breiger von der Konkurrenz ab. Die Kaffeeirschen für den MlimaCoffee aus Tansania zum Beispiel wachsen am Fuß des Kilimandscharo und werden in einem transparenten Prozess verarbeitet und in vier vollmundigen Röststufen angeboten.

www.gcbreiger.de

INTERNORGA: Halle B6, Stand 224

Nachhaltig im Süden: Green von Seeberger

Unter dem Green Label bietet Seeberger seit 2010 mit dem europäischen Bio- und dem Fairtrade-Siegel ausgezeichnete Kaffeesorten an, 2017 ist die aus 100 % Arabica-Bohnen bestehende Sorte „Valioso“ hinzugekommen. Schokolade, Karamell und Zitrusfrüchte prägen das Geschmacksbild des Spitzenkaffees, der zu 100 % aus Arabica-Bohnen bester Hochlandgewächse aus Süd- und Zentralamerika besteht.



Foto: Seeberger

www.seeberger.de

INTERNORGA: Halle A1, Stand 405

Italienischer Premiumkaffee

Alteco Organic Premium Blend. Dieses Bio-Produkt aus dem Hause Lavazza bietet authentische italienische Qualität und kann gleich zwei Gütesiegel vorweisen: Die UTZ-Zertifizierung garantiert, dass in der gesamten Anbau- und Verarbeitungskette die Grundsätze nachhaltiger Landwirtschaft gelten. Das EU-Bio-Logo bescheinigt, dass das Produkt den Richtlinien der EU-Verordnung über den ökologischen Landbau genügt.



Foto: Lavazza

www.lavazza.de

Ganze Bohnen in drei Sorten

Ganze Bohnen der Marke Nescafé. Damit bietet Nestlé Professional der Gastronomie eine umfassende Kaffee-Komplettlösung an. Denn passend zu den Bohnen ergänzen neue Profi-Maschinen das Programm, die sowohl löslichen Kaffee als auch Kaffeebohnen verarbeiten. Die Bohnenvielfalt: Nescafé Intenso, Espresso sowie die Sorte Superiore, die zu 100 Prozent aus feinen Arabica-Bohnen von Rainforest-Alliance-zertifizierten Farmen besteht.



Foto: Nestlé Professional

www.nestleprofessional.de

INTERNORGA: Halle A1, Stand 204

Kaffee, bei dem man die Herkunft schmeckt

Jede Bohnensorte zeichnet sich durch einen spezifischen Charakter aus. Anbaugelände, die Lage, das Klima und der Boden prägen den Geschmack einer Sorte. Mit den ID Origins aus dem Hause J.J. Darboven gelangt ursprünglicher Kaffeegeuss an den Gästetisch – von Nicaragua über Kenya bis India und drei weitere Sorten. Die sortenreinen Kaffees eignen sich auch für die Zubereitung von Cold Brew Coffee.

www.darboven.com

INTERNORGA: Halle B1.EG, Stand 106 & 210



Foto: J.J. Darboven GmbH & Co. KG



Bohnen aus bester Lage

Arabica-Bohnen aus dem süd- und mittelamerikanischen Hochland. Für die Lebensbaum Kaffees wird von Hand geerntet und in Deutschlands ältester Bio-Rösterei geröstet.

In Höhenlagen von über 1000 Metern, natürlich geschützt unter Schattenbäumen, reifen die Kaffees langsam heran und entwickeln so ihr einzigartiges Aroma. Lebensbaum Kaffees werden traditionell unter Schattenbäumen kultiviert. Dies schützt den Boden sowie die vielfältigen Ökosysteme in den Anbaugebieten und garantiert einen Kaffee-Genuss in Bio-Qualität.

www.lebensbaum.de

Minero Espresso

Der Minero Espresso stammt aus dem peruanischen und mexikanischen Hochland sowie aus Afrika und Indien.

Geschmack: Ein kräftiger Espresso, gehaltvoll intensiv, satte Crema mit typisch italienischem Aroma.



Gourmet-Kaffee

Die Arabica-Bohnen aus dem süd- und mittelamerikanischen Hochland werden langsam und nicht zu heiß geröstet. So entwickeln die Lebensbaum Kaffees ihr volles, ausgewogenes Aroma. Für konstanten Geschmack und kalkulierbaren Wareneinsatz wird der Gourmet-Kaffee, gemahlen und einzeln verpackt, auch in praktischen Portionseinheiten zu 60 Gramm angeboten.

Geschmack: Ein harmonischer, naturmilder Kaffee, ausgewogen aromatisch mit vollendetem Aroma.



Solea Espresso

Für den Solea Espresso werden ausschließlich Bio-Arabica-Bohnen aus dem peruanischen und mexikanischen Hochland sowie von den Berghängen Südindiens verwendet.

Geschmack: Ein eleganter Espresso, feinwürzig aromatisch mit feiner Crema.



Fotos: Ulrich Walter GmbH / Lebensbaum

Für jeden die passende Kaffeelösung

Besuchen
Sie uns auf der
INTERNORGA
Halle B2.EG,
Stand-Nr. 208

Promesso ist das Highlight unserer Maschinenauswahl:

- aromatische Kaffeespezialitäten
- höchster Hygienestandard
- besonders wartungsarm
(7 Min. Reinigungszeit pro Woche)

**Nicht das Richtige?
Jetzt weitere Kaffeelösungen
entdecken unter:**

Jacobs-KaffeeService.de

JACOBS DOUWE EGBERTS DE GmbH · D-28199 Bremen · Servicetelefon: D 0800-599 9110 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz und Mobilfunknetz)



Das Anlagensteuerschema im Steuerraum protokolliert die Prozesse.



Der beeindruckende Röstzyklon des neuen Profilrösters in der Kaffeemanufaktur Burkhof.

Fotos: Jana Mai, Burkhof

Von der Plantage in die Tasse – der turbulente Weg einer Bohne

Das Rösten von Kaffee ist eine Wissenschaft für sich. Viele kleine Manufakturen beschäftigen sich mit dem idealen Prozess, um abwechslungsreiche Sorten für jeden Geschmack anbieten zu können. Auch J.J.Darboven setzt auf Individualität und eröffnete eine neue Röstanlage in der Kaffeemanufaktur Burkhof in Bayern.

Nordlichter in Bayern. Was nach Gegensatz klingt, führt zu Kaffee-genuss in Vollendung. Seit September 2017 im Probebetrieb, läuft seit November der neue Profil-Röster in Sauerlach auf Hochtouren. Doch beginnen wir am Anfang – die Bohne kommt nach Deutschland und darf direkt ins schöne Süddeutschland. Die Kaffeemanufaktur Burkhof, südliche Dependence des traditionellen Kaffeehauses J.J.Darboven, nimmt sich ihrer an und kann dank modernster Technik den weiteren Weg bestimmen.

Herzstück ist der neuen Profil-Röster aus dem Hause Neuhaus Neotec, der in der Lage ist, nachhaltig und schonend zahlreiche Röststufen von hell bis dunkel zu produzieren. Die sogenannte Profilröstung bietet die Möglichkeit, innerhalb kürzester Zeit durch die schnelle Veränderung der Heißluft-Temperatur und des Volumenstroms den Grad der Röstung zu beeinflussen. Mit bis zu 20 unterschiedlichen Temperaturen wird ein Optimum in Bezug auf Körper, Aroma und Säuregehalt erreicht und eine nuancenreiche Auswahl an Röstungen erzielt. Durch die Trennung von Röst- und Kühlkammer kann der

Energieverbrauch deutlich gesenkt werden. Um noch nachhaltiger und effizienter zu produzieren, wird die warme Restluft aus der Röstkammer mittels eines Wärmetauschers dazu verwendet, den Rohkaffee vorab zu erwärmen; die Energie wird also zweimal genutzt.

In den zwei Monaten Probelaufzeit konnten 30 verschiedene Röstungen eingefahren werden. Durch das perfekte Zusammenspiel von Röstmeister und Technik kann fortan nachhaltig qualitativ hochwertiger Kaffee produziert werden.

In welcher Losgröße unsere Bohne dann nach ihrer erfolgreichen Röstung landet, wird in Sauerlach ebenfalls flexibel gehandhabt. Da viele Kunden im Außer-Haus-Bereich auf kleinere Losgrößen angewiesen sind, hat sich die bayrische Rösterei auf kleine und mittlere Verpackungseinheiten eingestellt. Trotz der vielen Varianten und Nuancen können hier in zwei Schichten bis zu 8000 Tonnen Kaffee pro Jahr hergestellt werden – nachhaltig und mit modernster Technik.

www.burkhof.com

> **Miriam Grothe**



Mild? Da steckt mehr drin!

Mild ist allseits bekannt. Kräftig oder cremig auch. Aber haben Sie Ihren Gästen schon einmal ausgeglichenen oder pikanten Kaffee serviert? Die Experten von Burkhof haben da mal was zusammengestellt.

Aromatisch

Ein Kaffee hat Hunderte von flüchtigen Aromen. Sind die Aromen gut zu schmecken und zu riechen, so spricht man von aromatisch.

Gehaltvoll

Verfügt Kaffee über viel Fülle und ein kraftvolles Aroma, dann spricht man von gehaltvoll.

Blumig

So wie Wein kann auch Kaffee blumige Geschmacksaromen enthalten.

Erdig

Kaffee kann nach Erde schmecken. Robusta-Kaffee verfügt – je nach Region – über dieses Attribut.

Kräftig

Körperbetonter und fülliger Kaffee, der zudem ein geringes Maß an Säure enthält.

Fein

Ein feiner Kaffee zeichnet sich durch Exklusivität und Finesse aus. Er besteht aus einer sorgfältigen Auswahl bester Bohnen.

Harmonisch

Ist der Geschmack rund und ausgeglichen, dann ist der Kaffee harmonisch. Weder Säure noch Würze sind herauszuschmecken.

Ausgeglichen

Ein Kaffee verfügt dann über dieses Attribut, wenn keines der anderen Kriterien entscheidend herausragt.

Intensiv

Dieser starke und angenehme Geschmack kommt häufig bei fermentierten Arabica-Kaffees vor. Gibt ein volles Mundgefühl.

Mild

Milder Kaffee hat einen weichen Abgang und keine starke Säure oder Fülle.

Nussig

Erinnert Kaffee an den Geschmack von gerösteten Nüssen, so bezeichnet man ihn als nussig.

Pikant

Pikanter Kaffee schmeckt würzig und hat leicht pfeffrige Geschmacksnuancen.

Ursprünglich

Hier schmeckt man das Hochland, die natürlichen Anbaubedingungen und die sorgfältige Aufbereitung heraus.

Würzig

Kaffee mit einer herben, fülligen Nuance, die man teilweise mit dem Geschmack von Gewürzen in Verbindung bringen kann.

Wasser - Element für guten Kaffee

Wasseroptimierung ist das Stichwort, wenn es um maximale Kaffee-Qualität im eigenen Betrieb geht.

Für Gastro-Profis, die ihre Baristakünste perfekt in Szene setzen und ihre Gäste das Kaffee Aroma voll auskosten lassen wollen, ist eine Optimierung des Wassers unabdingbar. Die Wasserfiltration unterstützt eine angenehme Wasserhärte und eine ideale Mineralienzusammensetzung. So macht sich der Einsatz von Wasserfiltern für das Kaffeeangebot im eigenen Betrieb schnell bezahlt – professionelle Trinkwasserspezialisten bieten schnell umgesetzte Lösungen.

In 4 Schritten zu weichem Wasser mit der Brita Filtertechnologie:

Die Filtration durch Brita Purity C Finest sorgt in vier Schritten für weiches Wasser. Ein Vorfilter hält grobe Partikel zurück. In einem zweiten Schritt werden die Gesamthärte des Wassers sowie Kalk- und Kalziumsulfat-Ablagerungen abgemindert. Ein Aktivkohlefilter filtert daraufhin den Geschmack störende Stoffe. Zuletzt werden übrige Feinpartikel durch ein Vlies gefiltert.

www.brita.de

INTERNORGA: Halle B2.EG, Stand 101



Foto: BRITA

Filterlösungen für jede Anforderung:

Um Wasser für besten Kaffeegeschmack zu optimieren, bietet BWT water+more die Filterlösungen BWT bestmax. Sie reduzieren zum Beispiel gelöstes Kalzium und eliminieren zudem Off-Flavours, die die Aromaentfaltung und damit den Geschmack des Kaffees stören können. Der Bildung von Kalk- und sogar Gipsablagerungen in Kaffeemaschinen wird dadurch vorgebeugt. Eine besondere Innovation: der BWT besthead Flex. Der flexible Filterkopf lässt sich selbst unter sehr beengten Verhältnissen problemlos installieren, denn seine herausragende Anschlusstechnik kommt mit nahezu jedem Raumangebot zurecht. Dabei passt er auf sämtliche Filterkartuschen von BWT water+more.



Foto: BWT water+more

www.bwt-wam.com

INTERNORGA: Halle B1.EG, Stand 304

Kaffee? Aber ohne Kalk!

Eine hochwertige Kaffeemaschine will auch professionell gereinigt werden.

In geringen Mengen sind Kalkrückstände keine Gefahr. Im Gegenteil schützen sie sogar die Leitungen und Dichtungen einer Maschine. Jedoch beeinflussen größere Kalkablagerungen die Baristaqualitäten negativ: Es entstehen Verstopfungen in den Wasserleitungen, Brühzeit und -temperatur werden beeinträchtigt und die Maschine kann kostspielige Schäden nehmen. Eine effektive Lösung gegen Kalk ist damit Gold wert.

Für die regelmäßige Entkalkung von Kaffee- und Espressomaschinen bietet sich der ceragol ultra

Premium Entkalker an. Dieser entkalkt und pflegt die Maschine auf Basis der geschmacksneutralen Amidosulfonsäure schonend. Fünf Entkalkungsvorgänge ermöglicht das ergiebige Konzentrat in der 500-ml-Flasche.

Tipp für verschmutzte Kaffee- und Teetassen: Zur schnellen und einfachen Reinigung von Kaffeerändern oder auch der Patina eignet sich das ceragol Coffee Clean Spray. Einfach einsprühen, einwirken lassen und anschließend abspülen beziehungsweise nachwischen.

www.ceragol.com



Foto: Ceratag AG



In jeder Kaffeebohne steckt eine große Aromenvielfalt. Richtig eingesetzt, ergeben sich daraus viele Kombinationsmöglichkeiten mit verschiedenen Lebensmitteln. Coffee und Food Pairing – für doppelten Genuss in perfekter Harmonie.

Um Gastronomen und angehende Baristas professionell fortbilden zu können, hat Dallmayr ein eigenes Schulungszentrum, die Dallmayr Academy, ins Leben gerufen. Hier werden Schulungen rund um das Thema Kaffee angeboten, vom Sensorik- und Filterkaffee-Workshop über Latte Art bis hin zu Barista-Kursen mit abschließender SCAE-Zertifizierung.

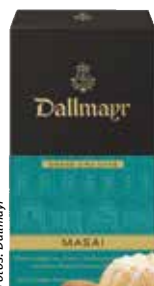
Für Gastronomen, die ihren Gästen ein besonderes Geschmackserlebnis bieten wollen, wurde in enger Zusammenarbeit mit Dallmayrs Delikatessenhaus ein genussvolles Food-Pairing-Konzept entwickelt.

„Die Möglichkeiten sind nahezu unendlich. Wir haben uns aber bewusst auf einfache Kombinationen konzentriert, die die natürlichen Aromen des Kaffees betonen“, erklärt Felix Killmayer, Leiter der Dallmayr Academy. „Unser sortenreiner Ursprungskaffee Dallmayr Grand Cru Masai aus Kenia schmeckt zum Beispiel besonders gut mit einem kleinen Marzipan-Küchlein. Der Kaffee begeistert mit fruchtigen und süßen Noten, die an schwarze Johannisbeeren erinnern. Feine Nuancen von Marzipan und Schokolade runden den Geschmack ab. In Kombination mit dem Küchlein als klassisches Tunkgebäck wird das Marzipanaroma der Bohnen stärker hervorgehoben.“

Rezept-Tipp:

Marzipan mit Eiern, Orangenschalen-Abrieb und Vanillemark weichkneten und schaumig schlagen. Mehl und Backpulver unter die Marzipan-Masse heben und die flüssige Butter hinzufügen. Den Teig in Gugelhupf-Förmchen füllen und im Ofen bei 160 °C für ca. 15 Minuten backen. Durch den hohen Marzipananteil ist der Kuchen saftig und pflaumenweich – ideal für den Genuss mit einer aufgebrihten Tasse Dallmayr Grand Cru Masai.

INTERNORGA: Halle B2.EG, Stand 200



Fotos: Dallmayr

PREMIERE IN HAMBURG

Melitta® Cafina® XT8-F

Brüht frischen Filterkaffee nach Bedarf.
Für bis zu 500 Tassen/Stunde.

Live erleben auf der **Internorga**,
Halle B2, Stand 104 und 205

Melitta Professional Coffee Solutions
www.melitta-professional.de
Jetzt Newsletter abonnieren!

® Registrierte Marke eines Unternehmens der Melitta Gruppe.

Trendige Kreationen



Klirrende Kälte, eingefrorene Nasenspitzen und beschlagene Brillengläser: Helfen Sie Ihren Gästen, wieder aufzutauen! Wir haben leckere Trendgetränke zusammengestellt, die mit köstlichen Zutaten und spannenden Kombinationen auch die letzten Träumer aus dem Winterschlaf locken.

Schaumschläger von Alpro: vegan und vollmundig

Auch die Veganer werden verwöhnt: Dank der leckeren Alternativen Soya For Professionals, Coconut For Professionals und Almond For Professionals können heiße Kaffee-Köstlichkeiten ohne tierische Zutaten serviert werden. Zaubern Sie doch mal einen Mandel-Cappuccino oder einen Coconut-Latte – schmecken auch überzeugten Nicht-Veganern.

www.alpro.com/de/for-professionals

INTERNORGA: Halle B2.EG, Stand 216

Cool: Cold Brew Coffee Lemonade

Es muss nicht immer heiß hergehen: Sind die Gemüter schon erhitzt, hilft die kalte Kaffee-Limo beim Abkühlen. Die gemahlten Bohnen durften 7 Stunden in kaltem Wasser entspannen, bevor sie mild und weniger säurehaltig verarbeitet werden. Mit der Koffeinmenge eines doppelten Espresso und einem Spritzer Kohlensäure eine spannende Alternative.



www.caffezza.de

INTERNORGA: Halle B4.OG, Stand 106

Edler Kakao aus dem Hause Lavazza



Lavazza kann auch Kakao – gewohnt hochwertig und von bester Qualität. Mit der Sorte „Eraclea Lacté au Chocolat“ kann der Vollautomat gefüttert werden, „Eraclea Cioccolato“ wird mit Dampfdüse oder per Hand mit dem Schneebesen zum Trinkgenuss.

Hochwertige Kakaobohnen, traditionell zubereitet bilden die Basis für vollmundige Trinkerlebnisse.

www.lavazza.de



Goldene Milch: Ayurveda für die Tasse

Entgiftend, frei von Zucker- und Ölzusätzen: Goldene Milch ist einer der großen Trends des Jahres. Die Mischung aus Kurkuma, Ingwer, Zimt und Kokos verwöhnt den Gaumen Ihrer

Gäste mit ganz neuen Geschmackserlebnissen. Durch ihre Zusammensetzung ist die goldene Milch nicht nur sehr gesund und lecker, sondern außerdem gluten-, laktose- und allergenfrei, außerdem vegan und in Bio-Qualität.

www.nuraia.de

Superfood Cacao:



Kein Zucker- und Milchpulverzusatz

Greencup Coffee bietet einen Kakao an, der komplett auf den Zusatz von Zucker und Milchpulver verzichtet. An Geschmack mangelt es trotzdem nicht, was besonders Veganer und auf Gluten verzichtende Gäste überzeugen dürfte.

Die natürliche Süße entsteht durch den Zusatz von Früchten und Bourbonvanille. Alle Bestandteile des Green Cup Cacao stammen aus biologischem Anbau.

www.green-cup-coffee.de

Kakao mit Wach-Effekt: Koawach



Wer neben Kaffee alternative Wachmacher anbieten möchte, wird bei Koawach fündig: Mehrere Sorten mit vielversprechenden Namen wie Chili und Dschungelkakao bieten schokoladigen Trinkgenuss. Guarana heißt das Zauberwort; der natürliche Inhaltsstoff ist bekömmlicher als Koffein und wirkt länger. Aber nicht nur lecker, sondern auch noch vegan und transparent in der Herkunft: Die Gründer beziehen die Rohstoffe für die Trinkschokoladen direkt von Bauerngenossenschaften in Lateinamerika.

www.koawach.de

Mix it!

Kakao ist nicht nur bei Kindern heißbegehrt, doch in folgender Variante wird er Erwachsenen vorbehalten bleiben: Ro-WeKa heißt das Zauberwort! Wie bitte? Ja, genau: Rotwein-Kakao.

Viele Rotweine haben schon durch die Rebsorte bedingt eine schokoladige Note, warum also nicht mit heißer Milch und möglichst dunklem Kakaopulver ein Trendgetränk für den Winter zaubern? Mit einem Topping aus Mini-Marshmallows oder Sahne und einer Prise Zimt werden Ihre Gäste die kalte Jahreszeit genießen können.

Warm und gesund

Wer seinen Gästen im Winter die kostbaren Vitamine in ganz besonders leckerer Form servieren möchte, greift auf warme Smoothies zurück. Hierfür werden die frisch zubereiteten Getränke nach dem Mixen für 30 Sekunden bei höchster Stufe in der Mikrowelle erhitzt. So kann aus der Kombination von Äpfeln mit Vanillemilch und einer Prise Zimt die kalorienarme Variante des Apfelkuchens entstehen. Auch Mandelmilch mit Banane und Walnüssen angerichtet hilft, die Wartezeit auf den Frühling zu verkürzen. Vorsicht: Passendes Gefäß verwenden und keine heißen Getränke in den Mixer geben!



8 Tipps für den perfekten Espresso

Die Zubereitung des perfekten Espresso gleicht einer Kunst; Baristi zelebrieren mit Know-how und Fingerfertigkeit das Brühen des schwarzen Single-Shots. Aber auch wenn Sie keinen Barista beschäftigen, können Sie mit einigen Grundregeln viel mehr aus Ihrer Siebträgermaschine herausholen.

1 Die Wahl der Bohne

Espresso-Bohnen sind deutlich dunkler geröstet als Kaffeebohnen und daher auch intensiver im Geschmack. Hochlandkaffee aus nachhaltigem Anbau ist bestens geeignet, zum Beispiel die Happy Coffee CHIAPAS Bio Espresso Bohnen mit leichter Schokonote.

happycoffee.org

2 Die warme Tasse

Fast jede Siebträgermaschine verfügt über einen Warmwasserspender, mit dem die Tasse vorgewärmt werden kann. Und das nicht ohne guten Grund: Einerseits kühlt der Espresso schon durch die geringe Füllmenge sehr schnell ab, andererseits reagiert der Espresso wie jeder Kaffee empfindlich auf Temperaturveränderungen.

3 Das saubere Sieb

Nach jeder Tasse das Sieb mit einem Pinsel oder einem feuchten Tuch von den Kafferückständen des Vorgängers befreien. Restmengen – und seien sie auch noch so gering – beeinflussen den Geschmack.

4 Mahlen mit System

Idealerweise haben Sie eine Mahlmaschine mit Scheibenmahlwerk. Aber wie auch immer Sie die Bohne kleinkriegen: Möglichst fein sollte es sein. Merke: Je kürzer die Kontaktzeit mit dem Wasser, desto feiner der Mahlgrad.

5 Streicheleinheiten

7 Gramm sind ideal für eine Tasse Espresso. Bevor mit dem Tampen (Zusammenpressen der gemahlenden Bohnen im Sieb) begonnen wird, das Pulver vorsichtig und ohne Druck auszuüben mit dem Finger glattstreichen.

6 Der Druck macht's

Den metallenen Stampfer, als Tamper bekannt, mit gleichmäßigem Druck auf das Sieb pressen. Wenn die gemahlenden Bohnen nicht gleichmäßig festgedrückt werden, entstehen „Kanäle“, durch die das Wasser später schneller läuft und den Geschmack verringert.

7 Schon wieder reinigen?

Ja, aber diesmal den Brühkopf. Bevor die Tasse drunter darf, sollte ein paar Sekunden Wasser durch den Brühkopf laufen. Aber jetzt ist es so weit!

8 Finale

Tasse drunter, vorheizen und in ca. 25–30 Sekunden den perfekten Espresso brühen. Ist die Zubereitungszeit stark abweichend, sollte der Mahlgrad überprüft werden, da nur so die Aromastoffe optimal gelöst werden können. Und jetzt: Fix servieren und genießen lassen.

> Miriam Grothe



Foto: © wsantina - iStockphoto.com



Fotos: Christian Altengarten

Kaffee-Kompetenz im Vintage-Look: Wenn Emma die Gäste verzaubert

Wenn der Gast nicht zum Kaffee kommt, dann macht sich der Kaffee eben auf dem Weg zum Gast. Und im Fall von HEY! Coffee auf besonders charmante Art und Weise – mit Emma, einem Kaffeemobil aus dem Jahr 1966. Liebevoll restauriert und instand gehalten und mit einer Faema E61 Siebträgermaschine in der Lage, besten Espressogenuss zu bieten. Doch wer steckt hinter der Idee mit dem Vintage-Mobil?

Maria Schrading und Grischa Willrich haben sich 2014 zusammengetan, um aus dem mobilen Bohnen-Catering ein Erlebnis der besonderen Art für ihre Kunden zu machen. Mehrere mobile Kaffeewagen und -stationen bilden die Basis und verführen schon durch ihre Optik zum Näherkommen. Auch die Maschinen verschiedener italienischer Hersteller wie Victoria Arduino und Nuova Simonelli passen sich optisch an und vollenden den Vintage-Look. Die Verwendung erlesener, frisch gemahlener Arabica-Bohnen weckt die Vorfreude auf den heißen Wachmacher.

Langjährige Erfahrung der Baristi schließt den Kreis und macht aus HEY! Coffee einen Kompetenzpartner rund um Latte Art, Espresso und Mahlwerke. Der Genuss rückt wieder in den Mittelpunkt und Messebesucher, Geschäftspartner und Gäste halten inne und kosten den Duft frisch gemahlener Bohnen und die feine Crema eines perfekt zubereiteten Kaffees. Auch Liebhaber von gesunden Smoothies, hausgemachten Limonaden und erfrischenden Cocktails kommen auf ihre Kosten; auf Wunsch wird das Angebot angepasst.



Grischa Willrich und Maria Schrading,
Gründer von HEY! Coffee.
Foto: Ralf Bauer, Köln

Der Plan von Schrading und Willrich ist aufgegangen: Ob Paris oder Berlin, Zürich oder Köln – mittlerweile werden sie europaweit mit ihren mobilen Kaffeewagen gebucht. Ihr ehrgeiziger Plan zeigt einmal mehr, dass Kompetenz und Sachverstand gepaart mit der Leidenschaft für ein Produkt zum Erfolg führen.

www.hey-coffee.de

> **Miriam Grothe**

Teatime – Zeit zum Genießen

Teemenge, Ziehzeit, Brühtechnik ... Die richtige Teezubereitung ist eine Kunst, der man sich mit Geduld widmen soll, damit sich das volle Aroma entfalten kann. Mit wenigen Zubereitungstipps bringen Sie höchsten Tee Genuss an den Gästetisch.



Foto: © Ekaterina Molchanova - iStockphoto.com

DIE GOLDENEN TEEREGELN

Die Tee-Qualität | Bedingung für guten Geschmack ist immer eine hochwertige Qualität. Der Tee sollte daher aus vertrauenswürdigen und klimatisch vorteilhaften Anbaugebieten stammen. Dabei legen immer mehr Gäste Wert auf ein nachhaltiges Angebot. Teekreationen, die umweltfreundlichen Bedingungen entspringen, und UTZ-zertifizierte Rohware kann hier den Unterschied machen.

Die Ziehzeit | Damit der Tee seine volle Kraft entfalten kann, braucht es Geduld. Beachten Sie also die optimale Ziehzeit. Besonders Früchte- und Kräutertees sollten für mehrere Minuten ziehen, um ihre Aromen zur Geltung bringen zu können.

Die Wasser-Qualität | Gutes Wasser ist die Basis für einen schmackhaften Tee. Um einen feineren Geschmack garantieren zu können, kann sich der Einsatz eines Trinkwasserfilters lohnen. Denn bei erhöhtem Chlor- und Kalkanteil im Wasser verliert der Tee an Balance.

Das Geschirr | Für einen unverfälschten Geschmack sollte der Tee nicht in Kannen und Tassen aus Metall, sondern in dafür vorgesehenem Geschirr aus Porzellan oder Glas serviert werden. Trennen Sie das Kaffeegeschirr von dem Geschirr für den geschmacksempfindlichen Tee.

Die Zugaben | Geschmäcker sind verschieden. Fragen Sie den Gast also nach seinen Vorlieben und servieren Sie zum Tee gegebenenfalls Zucker, Kandis, Milch oder Honig.

Die Lagerung | Eine sichere Aufbewahrung ist wichtig, damit der Tee nicht an Aroma verliert. Einzelverpackungen und Pyramidenbeutel bieten in der Regel einen sicheren Aromaschutz. Loser Tee sollte kühl, lichtgeschützt und luftdicht verwahrt werden.

Die Präsentation | Ein hochwertiges Tee-Angebot verdient einen exklusiven Look. Beispielsweise in einer Box an der Theke drapiert, wird die Sortenvielfalt schnell zum Blickfang und das Interesse der Gäste ist geweckt.

Seeberger 
KAFFEE RÖSTEREI 1844

HALLE A1 | STAND 405
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!




**INTER
NORGA**

92. Internationale Fachmesse
für Hotellerie, Gastronomie,
Bäckereien und Konditoreien

09. - 13.03.2018
Hamburg Messe

Neuer Tee, neue Genussmomente

Tee, ein Heißgetränk mit Wellnessfaktor – hochwertige Teevariationen und exotische Aromen für besten Genuss.



Summerfeeling mit Kolala

Echte Kolanuss ist das Highlight in dieser frischen Teemischung aus Fruchtstückchen, Moringablättern und Hibiskusblüten und überrascht die Sinne mit einem leicht süß-zitronigen Geschmackserlebnis. Ob heiß oder kalt auf Eis serviert, der Keo Kolala bringt Schwung in die Teewelt. Mit dem neuen Keo Kolala können Gastronomen ihre Gäste auf unterschiedliche Art und Weise überraschen: mit lässig-eleganten Teachamps für Becher oder Kannen oder mit schicken Pyramidenbeuteln für Glas oder Tasse.

Cocktail-Tipp: Auch der Kolala Beach wird Genießer gepflegter Drinks begeistern. Der erfrischende Tee-Cocktail mit leichter Ingwernote und Blutorange, aufmerksamkeitsstark im Tiki-Glas serviert, schmeckt nach mehr und lässt Urlaubsstimmung aufkommen.



Foto: Azul

www.azul.de

INTERNORGA: Halle B2.EG, Stand 200

Natürliche Schärfe mit Ingwer

Bei Teekanne wurde die nun 19 Sorten umfassende Range um zwei Ingwer-Trendprodukte in den Sorten „Harmonisierender Ingwer-Kurkuma“ und „Erfrischender Ingwer-Orange“ ergänzt. In dem würzigen Kräutertee Ingwer-Kurkuma trifft der wohltuende Ingwer auf das Traditions- und Trendgewürz Kurkuma – auch „Zauberknolle“ und „Gewürz des Lebens“ genannt. Sukzessive stellt Teekanne das Natur Kräuter- und Früchtetee-Segment auf 30 % Rainforest-Alliance-zertifizierte Rohwaren um. Die Organisation engagiert sich für den Schutz der sensiblen Ökosysteme und trägt zur nachhaltigen Sicherung der gemeinsamen Lebensräume von Mensch, Tier und Pflanze bei. Tee-

kanne unterstützt durch die Zusammenarbeit mit Rainforest Alliance den nachhaltigen Teeanbau, der umfassende soziale und ökologische Kriterien auf den Tee-Plantagen berücksichtigt. Das zeigt sich auch auf den neuen Verpackungen, die durch den Aufdruck des Rainforest Alliance Siegels auf die Zertifizierung einzelner Rohwaren aufmerksam machen.

www.teekanne.de

INTERNORGA: Halle B2.EG, Stand 218



Foto: TEESKANNE

Neue Sorten Eilles Tee

Das Bewusstsein für Mensch und Natur in den Anbauländern wird auch im Tee-Segment immer wichtiger. Hohen ökologischen und sozialen Standards fühlt sich J.J.Darboven verpflichtet und hat daher unter seiner Teemarke Eilles Tee vier neue fair gehandelte Sorten, davon drei Biotees, in das Produktsortiment aufgenommen. Der im Frühjahr geerntete „Bio Grün-tee Jingshen Blatt Fairtrade“ aus China hat eine weiche, hellgrüne Tasse und einen fein-herben Geschmack. Als elegante Schwarzteemischung aus Darjeeling und Assam, benetzt mit dem pikanten Öl feinsten Bergamott- und Limettenfrüchte, begeistert der „Bio Earl Grey Tea Blatt Fairtrade“ – ein Klassiker unter den Teesorten, der zu jeder Tageszeit beliebt ist. Im Gleichgewicht zwischen Natur und Geschmack präsentiert sich die erfrischende Bio-Kräutermischung „Bio Herbal Refresh Fairtrade“ aus Fenchel, Krauseminze, Zitronengras, abgerundet mit einem Hauch von Zimt. Die neueste Sorte „Spearmintze Fairtrade“ bietet mit ihrer grob geschnittenen milden und feinen

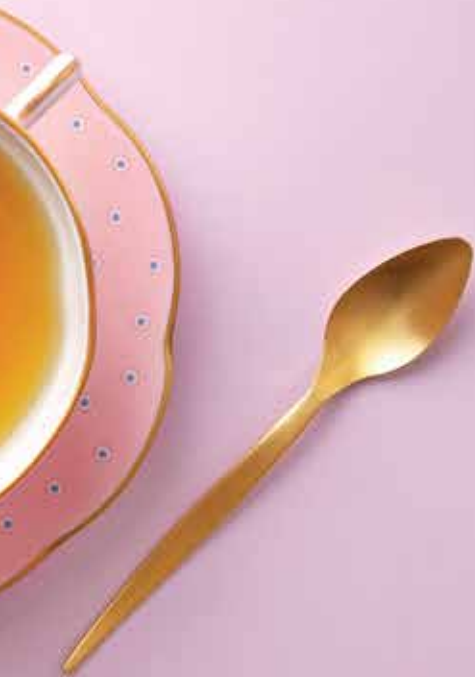
Minze aus Arabien eine lang anhaltende kühl-frische Geschmacksnote. Die Luxury World Selection von Eilles Tee bietet insgesamt 18 ausgewählte Sorten im Tea Diamond® Pyramidenbeutel, davon jetzt 7 Fairtrade-Tees und 6 in Bio-Qualität.

www.eilles-tee.com

INTERNORGA:
Halle B1.EG,
Stand 106 & 210



Foto: Eilles Tee



Natürliche Aromen in Bio-Qualität

Bio-Großblatt-Teesorten im Pyramidenteebeutel, oder anders gesagt: im Schlürfel. Die Schlürfel sind in 28 verschiedenen Großblatt-Teesorten im Kartonwürfel mit 27 Pyramiden-Teebeuteln einzeln verpackt erhältlich. Exklusiv für die Gastronomie erhältlich, steht bei den Schlürfeln eine hochwertige Qualität im Fokus, sodass alle Teesorten bio-zertifiziert sind.

www.schluerf.de

INTERNORGA: Halle A1, Stand 100

Neues MasterBag Pyramidensortiment

Nachhaltig und mit verbessertem Geschmack: Für seinen Gastronomie-Klassiker MasterBag hat TeeGschwender ein neues Konzept entwickelt und setzt bei den Tassenportionen auf Pyramidenbeutel aus 100 Prozent biologisch abbaubarem Kunststoff. Gleichzeitig bietet der großvolumige Pyramidenbeutel den losen Teeblättern viel Platz zur Entfaltung. Um den Tee optimal vor Umwelteinflüssen zu bewahren, ist jeder MasterBag Pyramid einzeln in einer Aromaschutzhülle verpackt. Diese besteht zu 88 Prozent aus FSC-zertifiziertem Papier und verhindert das Eindringen von Feuchtigkeit oder Sauerstoff. 12 Bio-Teesorten und 12 klassische Sorten stehen zur Auswahl.

www.teegschwender.de



Tee-Momente auf Knopfdruck

Eine innovative Kapsellösung für schnellen Teegenuss bietet Ronnefeldt mit der Produktlinie Simplicitea. Schnell in allen Nespresso-Kapselmaschinen eingesetzt, eignen sich die Teekapseln besonders für den Einsatz in Lounge, Hotelzimmer oder Suite. Die Ronnefeldt Tee-Kapsel zeichnet sich durch ihre Aromaschutzfunktion und Benutzerfreundlichkeit aus. Insgesamt stehen sechs Teesorten zur Auswahl, darunter wird die Götterfrucht Granatapfel erstmals unter dem Namen „My Sweet Pomegranate Delight“ in einer vorportionierten Lösung angeboten.

www.ronnefeldt.de



Foto: TeetHaus Ronnefeldt

Neue Sorten in innovativem Gewand

Nana-Minze Pfefferminze, Grüntee Jasmin und Ingwer-Pflaume – Meßmer Profi-Line hat jetzt sein Sortiment Loser Tee und Tea Buddy komplett überarbeitet und punktet mit innovativen neuen Sorten. Das neue Grobschnitt-Sortiment von Meßmer ProfiLine präsentiert 12 exklusive Sorten und bietet damit lose wie vorportioniert feine Vielfalt in allen Teesegmenten: vier Schwarztees, drei Grüntees, vier Kräutertees und einen Früchtetee. Erstmals ist außerdem ein nachhaltiges Grobschnitt-Angebot mit mindestens 30 Prozent UTZ-zertifizierter Rohware zu haben. Der Tea Buddy enthält lose Spitzentees bei optimaler Vorportionierung für das Kännchen. Die neue Ausstattung mit Öffnungsglasche und transparenter Kuvertierung eignet sich für den Self-Service ebenso wie für den Bedienbereich im gehobenen Café.

www.profiline.otg.de

INTERNORGA: Halle B2.EG, Stand 112



Foto: Ostfriesische Tee Gesellschaft



DIE BUNTE TEA BUDDY VIELFALT

Erfahren Sie mehr:
Internorga Hamburg
Stand B2.EG.112



MEßMER PROFILINE TEE FÜR GASTGEBER

Meßmer ProfiLine

Gastronomie- und Großverbraucher-Service

Tel.: 04105/5 04-0 · Fax: 04105/6 24-0

E-Mail: profiline@LSH-ag.de · www.profiline.otg.de

Informationen auch über den Meßmer Vertriebspartner

JACOBS DOUWE EGBERTS DE GmbH

kostenlose Info-Hotline: 0800/59 97 00 0

www.jacobsdouweegbertsprofessional.de

Meßmer macht den Moment.

Verbündete für den Genuss

Sie sind das i-Tüpfelchen zum Kaffeegenuss: nicht aufdringlich, nicht magenfüllend, sondern schmackhaft und perfekt dosiert. Wir zeigen Ihnen, mit welchen Begleitern Sie Ihren Gästen beim Heißgetränk eine Freude machen können.



Champagner-Ball mit Erdbeere

Klingt wie ein fruchtiger Cocktail, ist aber eine der neuen Donut-Spezialitäten von Aryzta, ideal als fruchtig-süßer Begleiter am Nachmittag. Die glänzende Glasur mit einem Hauch Champagner verspricht, was die Erdbeerfüllung halten kann: das besondere Geschmackserlebnis, bereits fertig gebacken und nach 45–60 Minuten Auftauzeit bereit, den Gast zu verzaubern.

www.aryztafoodsolutions.de

INTERNORGA: Halle A1, Stand 200



Blondinen bevorzugt

Maple Walnuts Blondie heißt die neue Kreation von erlenbacher. Mit weißer statt dunkler Schokolade und knusprigen Walnussscrumbs auf leckerem Rührteig eignen sich die vorgeschneittenen Plattenkuchen ideal als leicht zu kalkulierender Snack am Kaffeetisch.

www.erlenbacher.de

INTERNORGA: Halle B4.EG, Stand 107



Honey Spoon

Brandneu zeigt Portionsartikelspezialist Hellma, dass Süßen mit Honig auch ohne Kleckerei vonstattengehen kann. Die einzeln verpackten Honey Spoons bieten Ihren Gästen die Möglichkeit, Tee, Joghurt oder Müsli ohne Zuckerzusatz zu versüßen. Auspacken, rühren und natürliche Süße genießen. Durch die einzeln verpackten Löffel auch hervorragend für den To-go-Bereich geeignet.

www.hellma.de

INTERNORGA: Halle B2.EG, Stand 302



Kugelrund und zuckersüß

Die Mikro-Quarkbällchen von Edna sind vielfältig einsetzbar: Ob am Fingerfood-Buffet, abwechselnd mit Obst aufgespießt oder auf einem eleganten Desserteller im Miniformat zum Kaffee serviert – kein Gast kann der kullernden Leckerei widerstehen. Durch die Verwendung von Magerquark bleiben die Fettgebäck-Bällchen lange saftig und zum Verzehr geeignet.

www.edna.de

INTERNORGA: Halle A1, Stand 418

Milchschaum *deluxe*



Auf der Intergastra hat WMF erstmals seinen neuen Vertriebspartner vorgestellt: Ripples™, eine neue Marketingplattform für Kundenengagement in der Hotel- und Gastronomiebranche, überzeugt durch individuelle Milchschaumgestaltung – angepasst an Event und Kunde.

Mit WMF hat Ripples einen etablierten Partner gewonnen: Der Rippmaker ergänzt unmittelbar das Dynamic Milk System der WMF Maschinen WMF 1500 S, WMF 5000 S und WMF 9000 S+. Er ermöglicht neben Milchschaum höchster Qualität die Zubereitung aller warmen und kalten Milch- und Milchschaumgetränke. Die Zusammenarbeit der beiden renommierten Firmen verspricht den Kunden, das Serviceangebot auf das nächste Level zu heben. Ob Firmenlogos, Porträt oder den Markenslogan – in hochauflösender Optik werden die Motive per Knopfdruck auf den Milchschaum gezaubert. Auch auf der Internorga können sich Interessierte mit eigenen Augen davon überzeugen, wie zukünftig Kunden und Gäste mit Individualität überzeugt werden können.

www.wmf.de, www.drinkripples.com

INTERNORGA: Halle B1.EG, Stand 109 & 208



Für perfekten Kaffeegenuss Immer und überall

Unser Wasserfilter BWT bestmax PREMIUM ist einzigartig. Seine patentierte BWT Magnesium-Technologie reichert das Wasser mit dem wertvollen Mineral Magnesium an. Genau das richtige Filtersystem zum Schutz von Kaffeemaschinen vor Kalk- und Gipsablagerungen und für beste sensorische Ergebnisse bei der Zubereitung von Kaffee.



Filterlösungen für stets perfektes Wasser:

Kaffee, Vending, Spültechnik,
Backen, Kochen und Wasserspender

Besuchen Sie uns auf der
INTERNORGA 2018
Halle B.1 EG | Stand 304

www.watertops.de

www.bwt-wam.com



Foto: Papstar

Aroma und Ambiente

Kleine Freuden genießt man am besten in wohliger Atmosphäre. Geben Sie Ihren angebotenen Spezialitäten von Kaffee und Heißgetränken bis zu feinen Beilagen eine passende Bühne. Schon einfache Tabletop-Ideen rund um Tisch, Tasse und Co. runden das Konzept ab.

Aufgetischt aus Zuckerrohr

Gerne genießen Gäste einen schnellen Snack zum Kaffee. Umweltfreundlich bleiben Gastgeber mit ökologischem Einmalgeschirr aus nachwachsenden Rohstoffen. Mit der Serie pure bietet Papstar umweltfreundliche Schalen und Teller aus Zuckerrohr in vielen originellen Formen – biologisch abbaubar und kompostierbar.

www.papstar.de

INTERNORGA: Halle B7, Stand 218

Mahlwerksreiniger

Patentierte Marktneuheit

ceragol Ultra®

Kompetenz in Reinigung und Pflege
www.ceragol.com

Herausragende Eigenschaften

- ✓ Einfachste Anwendung
- ✓ Verteilt sich optimal im Mahlwerk
- ✓ Kein Zerlegen notwendig
- ✓ Keine Verstopfung des Mahlwerks
- ✓ Keine unverträglichen Stoffe
- ✓ Biologisch abbaubar
- ✓ Kaffeebohnen als Trägermaterial

Für alle Bauarten geeignet

- ✓ Kegelmahlwerke
- ✓ Scheibenmahlwerke
- ✓ Rotationsmahlwerke



Global Solutions



Foto: Rosenthal GmbH

Zartes im Vintage-Look

Fröhlich und fein lässt sich mit zarten Tönen in Porzellan die Frühlingsstimmung an den Tisch bringen. Sowohl Ton in Ton als auch bunt gemischt funktioniert mit den Frühlingsdesigns von Hutschenreuther. Farbenfrohe Punktdesigns und florale Verzierungen auf Schalen, Tellern und Tassen schaffen hier ein stimmiges Gesamtbild.

www.rosenthal.de

INTERNORGA: Halle B5, Stand 404



Foto: koziol »ideas for friends GmbH

Einladende Auslage

Auf einer ausladenden Etagere präsentiert, macht die Aussicht auf Süßes schnell Lust auf mehr. Viel Platz finden Beilagen zum Kaffee auf der Etagere Babell Big von koziol. Die Elemente sind lose aufeinander-gesteckt und lassen sich auch einzeln verwenden. www.koziol.de



Foto: VEGA

Stylisches aus Steingut

In ungewöhnlicher Optik kommen Kaffee-Spezialitäten toll zur Geltung. Besonderes Flair bringt das moderne Geschirr Ossora von Vega mit seinem effektvollen Rand an den Gästetisch. Die edle Stoneware beinhaltet Teller, Schälchen und Becher in Beige und Anthrazit, sodass sich Kaffee-Spezialitäten und köstliche Kleinigkeiten harmonisch anrichten lassen.

www.vega-direct.com

INTERNORGA: Halle B5, Stand 422

Impressum

Newys GmbH - DerProfitester,
Kommunikation, Trend- & Marktforschung
Am Hofe 10, 42349 Wuppertal Tel.: 0202/247988-0,
Gastgewerbe Magazin Trend & Test, www.gastgewerbemagazin.de
Herausgeber: Christian Fiedler
Redaktion: Christian Fiedler (Chefredaktion), Ronja Plantenga
Tel.: 0202/ 2 47 988-26, E-Mail: plantenga@gastgewerbe-magazin.de

Anzeigen: Verlagsbüro Lapp media sales, Nymphenburger Str. 14, D-80335 München
Tel.: 089/ 18 92 19 00, Fax 089/ 18 92 19 01, E-Mail: lapp@gastgewerbe-magazin.de

Produktion, Controlling, Druck: Inproma GmbH, Geschäftsführer: Eberhard Fiedler,
Am Hofe 10, 42349 Wuppertal, Telefon 0202/ 2 47 988-0, Telefax 2 47 988-10,
Layout: Laura Werksnies, Tel.: 0202/ 2 4711-97, E-Mail: l.werksnies@inproma.de

Druck: Bonifatius GmbH, Karl-Schurz-Str. 26, 33100 Paderborn

Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 01. Januar 2018

Titelfoto: © deniskolt - iStockphoto.com



NEU und unglaublich dekorativ ist unsere Tee-Serie namens Wanderlust. Sie vereint 20 Schwarze und Grüne sowie Kräuter-, Früchte- und Gewürztees. Es sind köstliche Abstecher in unterschiedliche Regionen dieser Welt.



Suchen Sie sich eine von unseren zwei Mischboxen aus, die jeweils sechs Sorten enthalten, lassen Sie sich von unserem Display bei der Präsentation unterstützen und laden Sie Ihre Kunden ein, mit jeder Tasse Tee eine Bio-Innovation zu

ENTDECKEN.

Mehr zu unseren Tees, Kaffees und Gewürzen finden Sie auf www.lebensbaum.de.



DE-ÖKO-001

BIO SEIT 1979

