

COFFEEtimes

AUSGABE 24 | FRÜHLING-SOMMER 2024

ALPS COFFEE | NEUIGKEITEN & TRADITION



ALPS COFFEE in neuem Design



Das neue Verpackungsdesign von ALPS COFFEE

Verpackung ist längst nicht mehr nur ein simpler Schutz für edlen Kaffee, sondern ein kleines Kunstwerk für sich, das die Geschichte des Produkts erzählt und optisch erlebbar macht.

ALPS COFFEE steht für höchsten Kaffeegenuss und ehrliches Handwerk. Herzstück des neuen Designs sind die Werte, die das Familienunternehmen seit jeher auszeichnen: Tradition und kompromissloses Streben nach Qualität.

Klassische Eleganz und moderner Stil. Die schlichte und dennoch ausdrucksstarke Designsprache unterstreicht die Innovationskraft der Marke und vermittelt gleichzeitig ein klares Bekenntnis zur über 130-jährigen Unternehmensgeschichte.

Die liebgewonnene Farbwelt bleibt erhalten. Die leicht verfeinerten Töne verbinden sich harmonisch mit den neuen Designelementen. In jeder Verpackung steckt die Leidenschaft für erstklassigen Kaffeegenuss – und die Freude, selbige mit Kaffeeliebhabern zu teilen.

So wird Kaffee auch zum ästhetischen Genuss für die Sinne. ALPS COFFEE präsentiert sich mit einem rundum stimmigen Gesamtkonzept, in dem die Verpackung selbst zum Erlebnis wird. Hochwertig und einzigartig, wie der darin enthaltene Kaffee. Mehr dazu auf Seite 3. ☪

Die neuen Alps Coffee Verpackungen erstrahlen im modernen Design.



Liebe
Kunden und
Kaffeefreunde,

wo beginnt eigentlich bei Ihnen Kaffeegenuss? Und wie kann Kaffee alle Sinne wecken? Diese Fragen beschäftigen uns in unserer Rösterei tagtäglich. Denn für uns beginnt Genuss nicht erst mit dem Duft oder gar dem ersten Schluck eines aromatischen Kaffees. Vielmehr beginnt das Genusserlebnis schon beim ersten Blick und beim Berühren der Verpackung.

In diesem Sinne haben wir großartige Neuigkeiten zu verkünden. Nach monatelangem Tüfteln und Kreieren, präsentieren wir Ihnen voller Freude unsere neuen, kunstvoll gestalteten Kaffeeverpackungen.

Außerdem nehmen wir Sie mit auf eine spannende Reise zum Ursprung. Haben Sie sich schon einmal gefragt, woher Kaffee eigentlich kommt? Äthiopien gilt als Wiege des Kaffees. Und diesem faszinierenden Land haben wir kürzlich einen Besuch abgestattet. Um Kaffeekultur, Land und Leute kennenzulernen.

Begleiten Sie uns und lassen Sie sich von Alps Coffee inspirieren – mit allen Sinnen.

Herzlichst,
Ihr Stefan Schreyögg



V.l.n.r. obere Reihe: Patrick Linser, Notburga von Lutz, Stefan Schreyögg, Patrick Kerer, Simon Hafner, Markus Platter. Untere Reihe: Peter Hölzl, Andreas Raffener sowie der Manager der Kooperative.

ALPS COFFEE zu Besuch in Äthiopien

Das ostafrikanische Land Äthiopien ist die Wiege des Kaffees – und das Ziel unserer Reise, die uns als achtköpfiges Team von ALPS COFFEE zurück zu den Wurzeln der Kaffeeproduktion geführt hat.

Im November ist in Äthiopien Erntezeit – der Zeitpunkt war also ideal gewählt. Unser erster Weg führte uns daher auch gleich auf die Fairtrade-Plantage, wo die roten Kaffeekirschen im aufwändigen Picking-Verfahren geerntet werden. Die Voraussetzungen im Hochland von Äthiopien sind optimal für den Anbau hochwertiger Arabica-Bohnen.

Nach dem Besuch der Plantage ging's für uns direkt weiter in die Produktionsstätte. Dort wurde uns gezeigt, wie die Kaffeebohnen im Nass- oder Trockenverfahren von Fruchtfleisch und Schalenhaut befreit und dann noch einmal von Hand aussortiert werden.

Schon beeindruckend, wieviel Handarbeit die Ernte und Verarbeitung von Kaffee erfordern! Wobei wir an diesem Punkt noch lange nicht am Ende der Prozesskette angelangt sind! Denn nun werden die Bohnen in große Jutesäcke verpackt und in die Lager rund um die größeren Städte des Landes gebracht. Maschinell wird dort dann die letzte Schicht – die Pergament-Haut – von der

Bohne entfernt. Dann erst wird der Rohkaffee in die Säcke für die Vermarktung abgepackt.

Kaffee hat in Äthiopien einen besonders hohen Stellenwert. Nicht nur, weil es zwischen 6.000 und 15.000 Varietäten – und vermutlich noch mehr – gibt, sondern weil die Kaffeeceremonie in Äthiopien fester Bestandteil des Alltagslebens ist und als wichtiges soziales Bindeglied gilt. Der Kaffeesatz, so haben wir es gelernt, wird in der Regel dreimal aufgebriht. Der erste Aufguss ist dem Mann bzw. Ältesten vorbehalten, der zweite der Frau und der dritte den Kindern. Wohl weniger aus hierarchischen Gründen, sondern vielmehr, weil der Kaffee mit jedem Aufguss schwächer und bekömmlicher wird.

Nach vier Tagen ging unsere Reise zu den Wurzeln des Kaffees zu Ende. Zurückgekehrt sind wir mit vielen neuen Informationen, bleibenden Eindrücken von einem faszinierenden Land und der Erkenntnis, dass Kaffee verbindet – auf allen Ebenen. ☕

Kaffee-Facts über Äthiopien

Kaffee-Wurzeln

Kaffee stammt ursprünglich aus Äthiopien. Über Handelsrouten gelangt er im 14. Jahrhundert nach Arabien, wo er unter dem Namen „Kahwah“ zum neuen „Wein des Islam“ wird. Über das Osmanische Reich breitet sich der Kaffee im 16. Jahrhundert weiter aus und erreicht schließlich Europa.

Kaffeehauskultur

1554 wird in Konstantinopel das erste Kaffeehaus auf europäischem Boden gegründet. Es folgen Oxford (1650), Marseille (1671), Paris (1672) und Wien (1683). In England entwickelt sich aus dem Kaffeehaus der exklusive Club; im restlichen Europa das gewöhnliche Café.

Kaffee-Legende

Um die Entdeckung des Kaffees ranken sich zahlreiche Mythen und Geschichten. Einer Legende nach soll ein Hirte aus Kaffa um 850 beobachtet haben, wie seine Ziegen lebhafter wurden, wenn sie Kaffeekirschen aßen. Neugierig probierte er selbst ... und die Kaffee-Geschichte nahm ihren Lauf.

Kaffee-Monopol

Bis ins 17. Jahrhundert hatte die arabische Welt das Monopol des Kaffeehandels inne. Dieses fiel mit den Anfängen der Kolonialisierung, als holländische und englische Seefahrer die Kaffeepflanze in ihren Kolonien auf der ganzen Welt verbreiteten.

Quelle: Reay Tannahill, Britische Historikerin Food



Eindrucksvolle Momente von unserer Reise zu den Wurzeln des Kaffees.



In der Ruhe liegt die Kraft

Minimalistisch und schlicht. Einheitlich und hochwertig. Das moderne Design zieht sich elegant durch alle Verpackungsvarianten und unterstreicht die Zugehörigkeit der einzelnen Produkte zu einer vertrauten Marke.

Das neue Alps Coffee Verpackungsdesign präsentiert sich als gelungene Synthese aus Moderne und Tradition. Harmonisch verbindet sich das Schlichte, Zeitgemäße, Leichte und Minimalistische mit der bewährten Farbwelt der Marke.



1 Formen

Die geometrischen Formen stehen sinnbildlich für Sorgfalt und Präzision, für auf richtige Qualität und ehrliches Handwerk. Jeder elegante Schwung und jede Farbnuance verkörpert die Perfektion, nach der die Kaffeerösterei seit ihrer Gründung strebt.

2 Icons

Ob ganze Bohnen, gemahlen oder Pods – das schlichte Design lässt gleich erkennen, welche Beschaffenheit der Inhalt hat.



Farbwelt

Die Farbtöne wurden leicht überarbeitet und verfeinern die neuen Designelemente. Dank individueller Nuancen lassen sich die einzelnen Produkte gut voneinander unterscheiden. Egal ob Softpack, Dose oder Einzelportion – die kleinen Kunstwerke sind ein echter Blickfang.



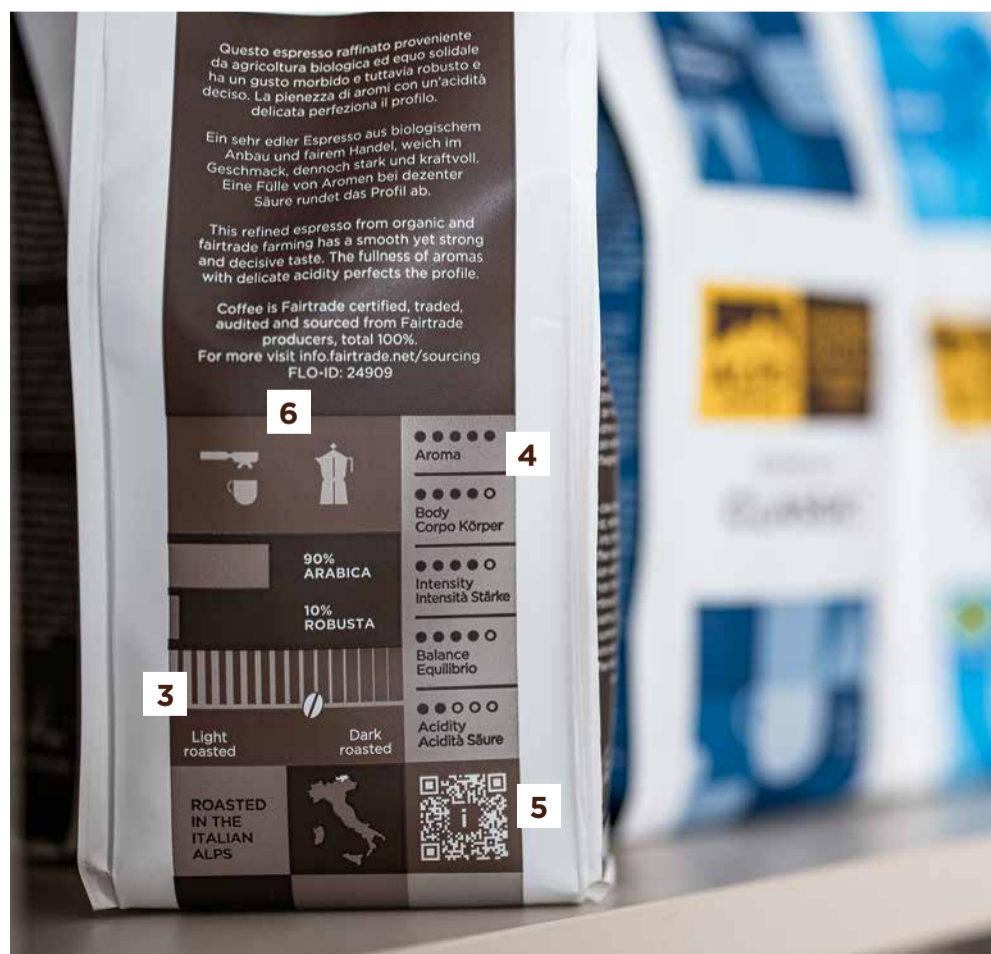
3 Röstgrad

HELL, MITTEL, DUNKEL:
Was genau bedeutet der Röstgrad?

Jede Kaffeemischung trägt die grafische Angabe des individuellen Röstgrades, die verrät, ob es sich um eine helle, mittlere oder dunkle Röstung handelt. Doch was sagt der Röstgrad aus? Der Röstgrad hat Einfluss auf den Geschmack des Kaffees. Je dunkler die Röstung, desto länger war der Röstprozess. Das führt zu weniger Säure und zu intensiven Röstaromen in den Kaffees. Dunkle Röstungen eignen sich hervorragend für die Zubereitung von Espresso. Kürzere, hellere Röstungen sind dagegen perfekt für Filterkaffees. Sie haben ein bisschen mehr Säure sowie blumige und fruchtige Aromen.

4 Aromaprofil

Das Aroma entfaltet sich bei der Röstung der Kaffeebohnen. Jeder Kaffee hat ein sogenanntes Aromaprofil, das die speziellen Eigenschaften seines Geschmacks beschreibt. Aroma, Körper, Intensität, Balance und Säure sind grafisch dargestellt.



5 Mehr Informationen

Jede Verpackung trägt einen individuellen QR-Code, der auf die Produktseite der jeweiligen Mischung verweist. Dort findet man interessante Zusatzinfos und Tipps zur richtigen Zubereitung.

6 Zubereitungsart

Moderne, schlicht gehaltene Icons geben an, für welche Zubereitungsart sich die jeweilige Mischung eignet:



Wenn der Berg ruft!

Zum Kaffee verabredet mit dem Eishof Pfossental (2.076 m)

Die Geschichte hinter der Signature-Kaffee-Kreation:

Im Pfossental gehört der Eisogato auf die Karte wie der Hüttenwirt Uli auf den Eishof. 2019 übernahm das Team in einer wild zusammengewürfelten Konstellation die Alm. Eines Abends saß das Team beisammen, um die anstehenden Aufgaben der nächsten Tage zu besprechen. Plötzlich packte Annemarie die Lust auf eine Leckerei. Es fand sich eine Packung Vanilleeis in der Tiefkühltruhe, doch diese war zu unspektakulär. Als bald wurden die frisch ausgepackten Waren durchforstet und eine unschuldige Flasche Sahne-Amaretto-Kaffee-Likör anvisiert, mit der nun kurzerhand das Vanilleeis „getauft“ wurde. Für Ulis geschulten Master-Gaumen war diese Kombi allerdings zu „unfein“, und so kam noch ein Schuss Espresso ins Spiel, um dem Ganzen eine gewisse Note zu verleihen. Für Küchenchefin Simone fehlte nun noch der gewisse „Biss“. Sie eilte geradewegs zu den frisch karamellisierten Haselnüssen und warf diese nun auch noch mit in das Affogato-Potpourri. Alle Augen leuchteten, die Löffel wurden gezückt und mmmmh! ... Dieses Vierergespann empfand das Team als solch lohnenswerten Gaumenschmaus, dass sich Uli sogleich daran machte, das Ganze noch hübsch zu präsentieren und voilà! – *a star was born*: der Eisogato, die Kurzform für den Eishof-Affogato! Der Eisogato vereint „Kaffeele“, „Leckerle“ und „Schnapseele“ und findet nun schon seit 5 Saisonen seinen Weg in jeden noch so gefüllten Bauch. ☘



Hüttenwirt Uli und sein Team verwöhnen ihre Gäste mit regionalen Produkten.

Signature-Kaffee-Kreation Eisogato



Zutaten:

- 1 Kugel vom hausgemachten Milcheis (wahlweise auch Vanilleeis)
- 1 ALPS COFFEE Espresso Organico
- 2 cl Sahne-Amaretto-Kaffee-Likör
- 1-2 Esslöffel Haselnuss-Krokant

Zubereitung Milcheis:

- 250 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz

Alles vermischen und in die Eismaschine geben.

Zubereitung Haselnuss-Krokant:

- 100 g geröstete Haselnüsse
- 80 g Zucker
- 50 ml Wasser
- 1 Prise Zimt

Wasser, Zucker und Zimt zusammen aufkochen und die Haselnüsse dazugeben. Auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren karamellisieren und auf Backpapier auskühlen lassen. Anschließend die karamellisierten Haselnüsse zerstoßen.

Unser Servier-Tipp:

In einer Emaille-Tasse eine Kugel Milcheis mit Haselnusskrokant bestreuen. Den Espresso in ein kleines Schnapsglas geben, dann den Likör über einen kleinen Löffel laufen lassen und über den Espresso „schichten“. Dieser kleine Shot wird nun zusammen mit dem Milcheis serviert und – voilà – die Gäste dürfen das Gläschen selbst übers Eis leeren und genießen!

Berggasthof Eishof
Pfossental im Schnalstal
Südtirol
www.eishof.com
info@eishof.com
Tel. +39 0473 420524



Kaffeegenuss per Klick nach Hause shop.alps-coffee.it

Im Alps Coffee Online-Shop können Sie Ihren Lieblingskaffee ganz einfach und bequem mit nur wenigen Klicks bestellen.

Von kräftigen Espresso-Mischungen über spezielle Mischungen für Kaffeevollautomaten bis hin zu sanften Filterkaffees – in unserem Shop finden Sie die ganze Alps Coffee Kaffeervielfalt. Tassen, Gläser und Barista-Zubehör runden das Sortiment

ab. Durch die übersichtliche Gliederung in Zubereitungsarten und Kategorien, gelangen Sie rasch und einfach zu Ihrem Favoriten. Und damit der auf schnellstem Wege zu Ihnen nach Hause kommt, kümmert sich ein kompetentes Mitarbeiterteam um die reibungslose Abwicklung von Verpackung und Versand. So steht Ihrem ganz persönlichen Kaffeegenuss nichts mehr im Wege. ☘



Kaffeerösterei



ALPS COFFEE
Cutraunstraße 62 – Rabland
I-39020 Partschins
Tel. +39 0473 967700
info@alps-coffee.it
alps-coffee.it

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

ALPS COFFEE Österreich
Templstraße 2
A-6020 Innsbruck
Tel. +43 (0)512 282539
info@alps-coffee.at

IMPRESSUM:

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



Detailverkauf

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

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

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



Social Media

Folgen Sie uns auf Social Media:
Facebook, Instagram, LinkedIn



Zertifizierungen



EU-BIOSIEGEL
IT BIO 006



FAIRTRADE
Faire Handelsbedingungen



Food Safety System
Certification 22000