MAGAZIN FÜR DIE KAFFEEBRANCHE

COFFEE BUSINESS

AUSGABE 5 2015
August 2015 - 15. Jahrgang
ZKZ 57232 / ISSN: 2190-2151

SCAE
Wer steckt dahinter?

Italienreise
Einblicke – Teil 2

Wintertrends
Es wird würzig

INGEK Verlagsgesellschaft mbH | PF 12 20, 49002 Osnabrück
PVST, Deutsche Post AG, „Entgelt bezahlt", ZKZ 57232

Foto: CB / Elke Moormann 2015

Foto: CB / Christin Krämer 2015

Tee in all seinen vielen Varianten erweist sich als Trendsetter. Den Kaffeekirschentee gibt es in verschiedenen Sorten.

Nach dem Sommer wird's heiß

Der Winter verspricht dieses Jahr würzig zu werden. Und noch mehr, er wird scharf. Neben winterlichen Kaffeekreationen sind vor allem würzige Tees und Trinkschokoladen mit Toppings gefragt.

Während der Sommer momentan noch mit fruchtigen Erfrischungen wie Eistees, Smoothies oder Cold Chais lockt, macht der Winter Lust auf heiße, sahnige und schokoladige Getränke. Besinnlichkeit und winterliche Stimmung spiegelt sich auch in der Getränkewahl wider. Für diesen Herbst und Winter gibt es eine Auswahl an Neuheiten, die mit ihrem ausgefallenen Geschmack so manchen Gaumen erfreuen. Neben individuell verfeinerten Kaffeespezialitäten können sich Betreiber mit Tee vom Wettbewerb abesetzen, denn der Trend zum Tee hält weiterhin an. Das Alternativgetränk zu Kaffee weist weiterhin Potential auf, durch unterschiedliche und immer neuen Varianten bei dem Verbraucher zu punkten. So verrät uns Market Grounds, dass sie für die Wintersaison auf ihre neue Chai Sorte setzen, die eine intensive Schärfe aufweist. Der Original Spiced Chai bietet auch noch andere Neuheiten: Er enthält natürliche Aromen, ist glutenfrei und mit echtem Honig versetzt, zudem ist er ohne Palmöl und den Zusatz Konservierungsstoff zubereitet und laktosefrei. Verstärkt wird hier auf Natürlichkeit geachtet. Weiter gilt: Dieses Jahr sind vor allem Trinkschokoladen und würzige Chais mit Toppings im Trend.

Chais mit freurig-orientalischem Aroma. Sie bestehen aus einer Basis von schwarzem oder grünem Tee, der durch die Zugabe von Gewürzen sein ganz spezielles, würziges Aroma erhält. Die Chaisorten der Marke One & Only von Market Grounds decken verschiedene Vorlieben ab: Von der süßen Vanillenote, über herb-würzigem Matcha bis hin zu einer leichten

Foto: Market Grounds 2015

One&Only

Das Sortiment von Market Grounds ist vielfältig. Für diesen Winter setzen sie vor allem auf ihre Trinkschokoladen, die mit warmer Milch zubereitet werden und dann mit verschiedenen Toppings ihre ganz individuelle Note erlangen.

und nun auch intensiven Schärfe. Vanilla Chai, Green Chai und Spiced Chai sowie die ganz neue Sorte Original Spiced Chai. Seine Komposition mit Cayenne-Pfeffer garantiert eine intensive Schärfe und hat eine Schwarzteenote mit intensivem Gewürzprofil aus Zimt, Kardamom, Nelken und Fenchel.

Kaffeekirschentee. Betreiber sollten sich mit weiteren individuellen Teevarianten vom Markt abheben. Dies können sie beispielsweise mit dem Cascara, dem Kaffeekirschentee, der beispielsweise bei dem Großhändler Ifbi erhältlich ist. Der Kaffeekirschentee wird aus der Pacamara-Kaffeekirsche gewonnen und ist mit einer natürlichen Süße von 20 Prozent über der anderer Varietäten die süßeste Frucht aller Arabicas. Die Kaffeekirschen werden nicht geröstet, besitzen aber trotzdem einen hohen Koffeingehalt und sind damit eine Alternative für solche Kunden, die Kaffee nicht mögen und Tee mit hohem Koffeingehalt bevorzugen. Eine Tasse Kaffeekirschentee hat so viel Koffein wie die Tasse eines Espressos. Der Geschmack variiert je nach Sorte, von süß, fruchtig und spritzig bis hin zu malzig. Speziell für den Winter kann er auch als Kaffeekirschen-Glühwein getrunken werden, denn Glühwein darf im Winter natürlich nicht fehlen. Die Zubereitung ist einfach: Den Cascara in ein Teesieb geben und in Weißwein aufkochen. Je nach Geschmack kann der Kaffeekirschen-Glühwein mit Nelken und Glühweinwürze verfeinert werden. Aber auch mit der klassischen Teevarianten kann experimentiert werden. Ifbi empfiehlt für den Winter, den warmen Kaffeekirschentee mit einer Scheibe Orange und Zimt zu verfeinern. Aber man kann ihn auch mit Honig oder braunem Zucker süßen oder zusammen mit frischem Ingwer brühen. Kreativität und Einfallsreichtum sind hier gefragt.

Foto: Ifbi 2015

Aus den Kaffeekirschen kann auch Glühwein gezaubert werden – ein Muss in der kalten Jahreszeit.

Trinkschokoladen. Alternativ zu Kaffee und Tee bieten sich auch immer Trinkschokoladen an, die im Winter besonders beliebt sind. Auch hier ist beim Betreiber Individualität durch Toppings gefragt. Toppings sind nicht nur etwas für die Optik, sondern gibt es in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Außerdem erhöhen sie das Preisniveau. Market Grounds bietet eine breite Auswahl an Toppings: Von Tiny Toffee, Freaky Fudge, Curly Whirly Chocolate, Bello Marshmallow bis hin zu Crazy Hazel Crunch und Cookies & Cream Dream. Besonders winterlich: Schmelzende Marshmallows in einer heißen Trinkschokolade.

Kaffeekreationen. Aber auch im Kaffeebereich zeichnen sich Trends für die kalte Jahreszeit ab. Daher kann das beliebteste Getränk der Deutschen ebenso winterlich perfektionieren werden. Melitta bietet einige leicht zuzubereitende Rezepte, mit denen der Kaffee in einer gemütlichen Minute genossen werden kann. So kommen mit Melittas Kreationen wie Winter Mocha aus Zimt und Espresso oder Christmas Dream, bestehend aus heißer Schokolade und Cappuccino, abgerundet mit Aromen von Lebkuchen, auch Kaffeeliebhaber durch den Winter. Hier geht der Trend ebenfalls ins Scharfe, der Chili Chocolate besteht aus einer dunklen Trinkschokolade und wird mit Milchschaum und Chiliflocken verfeinert. Unser Fazit: Diesen Herbst und Winter müsste für jeden etwas dabei sein.

kraemer@ingerverlag.de

Chili Chocolate

Eine heiße Beziehung: süße Schokolade und pikanter Chili.

Zutaten:
Chilipulver / Chiliflocken
1 Glas Dunkle Schokolade
Milchschaum

Zubereitung:
Nach Geschmack Chilipulver in ein Glas geben und mit dunkler Schokolade auffüllen und umrühren. Mit Milchschaum und Chili dekorieren.

Foto: Melitta 2015

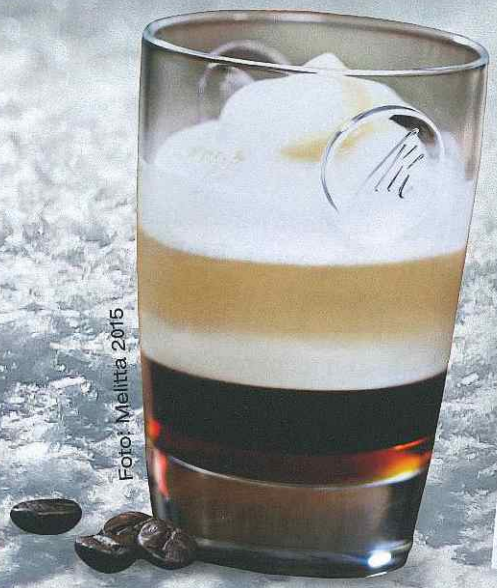

Foto: Melitta 2015

Winter Mocha

Ein schokoladiger Wintertraum aus Zimt und Espresso wärmt Sie auch an frostigen Tagen.

Zutaten:
30 ml Schokosauce
15 ml Zimtsirup
1 Espresso
200 ml Milchschaum

Zubereitung:
Schokosauce und Sirup in ein Glas geben. Einen Espresso dazu geben und mit Milchschaum auffüllen.

Christmas Dream

Heiße cremige Schokolade und genussvoller Cappuccino abgerundet mit den Aromen von feinstem Lebkuchen bilden das ideale Getränk zur Advents- und Weihnachtszeit.

Zutaten:
1 Tasse Cappuccino
1 Glas Schokolade
Lebkuchengewürz

Zubereitung:
Eine Messerspitze Lebkuchengewürz in ein Glas geben und einen Kakao und einen Cappuccino hinzufügen. Mit zerkleinertem Lebkuchen dekorieren.

Foto: Melitta 2015

White Matcha Chocolate

Zutaten:
300 ml heiße Milch (ca. 70 °C)
40 ml Milchschaum
20 g (1/2 ML) One&Only White Chocolate
3 g One&Only 100 % Matcha

Zubereitung:
One&Only 100 % Matcha und White Chocolate Pulver in eine Tasse oder ein Glas füllen. Mit etwas Milch anrühren. Mit Milch und Milchschaum auffüllen. Mit Milch und Milchschaum auffüllen. Es kann auch ein Shot 1883 Rutin Sirup Raspberry hinzugegeben werden.

Foto: Market Grounds 2015

Foto: Market Grounds 2015

Dark Chocolate Salted Caramel

Zutaten:
290 ml aufgeschäumte Milch
40 - 45 g (1 ML) One&Only Original Dark Chocolate
40 ml Sahne oder Milchschaum
16 ml DaVinci Gourmet Syrup Salted Caramel
1 TL One&Only Tiny Toffee Topping

Zubereitung:
Den DaVinci Gourmet Sirup Salted Caramel in ein Glas pumpen. Das One&Only Original Dark Schokoladenpulver zusammen mit der Milch aufschäumen und verbliebene Klümpchen verrühren. Die heiße Schokolade in das Glas füllen und mit Milchschaum und Topping verzieren.

Anzeige