



1. J.J. Darboven, 2. Jacobs Professional, 3. Uelzena, 4. iSi Deutschland

auch ein Blick auf die neuesten Produkte der Röster. Dabei sind ökologischer Anbau und Nachhaltigkeit nach wie vor wichtige Kriterien. Mit Via Verde präsentiert z. B. *Dallmayr* einen Café Crème, der den Richtlinien für biologischen Anbau und Fairtrade entspricht. Auch *Jacobs* setzt weiterhin ein Hauptaugenmerk auf den Vertrieb von Kaffee aus nachhaltiger Erzeugung für die Gastronomie. Zehn Kaffeeprodukte tragen schon das offizielle Siegel der internationalen Umweltschutzorganisationen Rainforest Alliance Certified. Dank großer Kunden – *Jacobs* Nachhaltige Entwicklung wird etwa bei McDonald's und im Europapark Rust ausgeschenkt – trinken bereits täglich Millionen Menschen diesen Kaffee.

Unter das Motto „die Welt genießen“ hat *Heimbs Kaffee* das neue Design seiner Allegretto-Espresso-Röstungen gestellt. Ergänzt wird das Sortiment der nach dem aerotherm-Verfahren behandelten Röstungen durch die aus biologischem Anbau stammende Sorte *Visione*.

Mit Café Verde ergänzt der Hamburger Kaffeeröster *J. J.*

Darboven seine Kaffeeange um eine ökologisch nachhaltige Sorte. Er folgt den Kriterien der EG-Öko-Verordnung zum ökologischen Anbau und trägt das Bio-Siegel. Bei dem gemahlten Filterkaffee z. B. handelt es sich um 100 % Arabica-Hoch-

Fairtrade- und Rainforest Alliance Certified Produkte sein Engagement für einen ökologisch und sozial verträglichen Anbau sowie für fairen Handel. Die *Vista*-Produkte und das *Sir Henry*-Teesortiment tragen das Fairtrade-Siegel, während *Tchibo* bei *Piacetto Espresso* auf Kaffeebohnen von Rainforest Alliance Certified-Farmen setzt.

Uno e Basta ist ein junger Bio-kaffee der *Niehoffs Kaffeeröste-*



Kaffee-Caipirinha

1 Biolimette in acht Stücke zerteilen und in einem kleinen Tumbler mit 2 TL Rohrzucker mit einem Holzmörser vermengen. In ein großes Cocktail-Glas füllen und 1 cl Pistaziensirup, 5 cl Piazza d' Oro Espresso von *Douwe Egberts* und Crushed Ice in das Glas hinzufügen, so dass dieses zu etwa 2/3 gefüllt ist. Alles gut umrühren und noch einmal Crushed Ice dazugeben, bis das Glas randvoll ist.

landkaffee aus Zentralamerika. Die Sorten Espresso und Café Creme sind als ganze Bohne erhältlich und weisen aufgrund spezieller Langzeitröstungsverfahrens eine milde Säure auf.

Der *Tchibo Coffee Service* verstärkt mit der Ergänzung seines Heißgetränkessortiments um

rei, einem westfälischen Familienunternehmen, das auf qualitativ hochwertigen Rohkaffee aus kontrolliert biologischem Anbau Wert legt. Die frischen 100 % Arabica-Bohnen kommen ohne Zwischenhändler von Kaffeeplantagen in Lateinamerika und Indien.

Kaffee Select ist ein unabhängiges Online-Verkaufsportal, das Konsumenten und kleine sowie mittelständische, handwerklich arbeitende, Kaffeeröster zusammenführt. Das Portal www.kaffeeselect.de bietet einen einfachen und schnellen Zugriff auf eine große Sortenvielfalt aus kleinen deutschen Röstereien: verschiedene Espresso-Röstungen, Schümlikaffee oder exklusive Spezialitätenkaffees aus entlegenen Anbaugebieten.

i-Tüpfel

Dass man seinen Gästen auch mal „Specials“ bieten muss, weiß inzwischen jeder Gastronom. Dafür hält z. B. *Uelzena* aus dem Mmm...oments!-Sortiment den *White Cappuccino* bereit. Er ist heller, fast cremeweiß, schmeckt milder als übliche Cappuccinos und wurde speziell entwickelt, um dem anhaltenden Trend nach milchhaltigen Kaffeespezialitäten gerecht zu werden.

Bei der Garnitur setzt *Saskia G.* auf Abwechslung. Ein *Marzipan Mohn Topping*, eine *Crema Amarula*- oder eine *Amaretto-Sahne* als Topping auf einem Espresso oder Kaffee serviert kann die Gäste begeistern. Hier kommen die *iSi*-Geräte zum Einsatz, z. B. der *iSi Gourmet WhipPlus* (0,25; 0,5 und 1 l) oder der *iSi Thermo WhipPlus* (0,5 l).

Für welche Produkte sich *Saskia G.* entschieden hat, will sie an dieser Stelle nicht verraten. Schließlich will sie sich mit ihrem Café von den anderen abheben und Erfolg haben – und das wird sie bestimmt. **teo**

Begehrter Trendsetter

Bagels zählen bei der jungen Generation zu den Lieblingssnacks und sind immer eine runde Alternative zum klassischen Brötchen.

Heute gilt *Bagel Bakery* als Vorreiter, wenn es um authentische amerikanische Backwaren geht und ist mit seinen Produkten in vielen Coffeeshops vertreten. Absolute Ruhe – zwölf Stunden lang. Das ist das Geheimnis der New York Bagels. Er ist von süß bis pikant in vielen Geschmacksrichtungen, z. B. mit Sesam, Käse oder Schokolade, erhältlich und lässt sich je nach Wunsch der Gäste kreativ belegen.



Bagel-Tipps für die Praxis:

- Fertig gebackene Bagels schmecken warm oder kalt. Vor dem Servieren empfiehlt es sich, sie kurz im Ofen zu erwärmen.
- Nach dem Auftauen mit frischen Zutaten belegt und in Frischhaltefolie oder spezielle Klarsichtpackungen eingewickelt, präsentieren sich Bagels in der Theke ansprechend und bleiben frisch und lecker.
- Bagels sind maximal wandelbar. Vielen schmecken sie nur mit Frischkäse bestrichen. Wer möchte, kann auch Lachs darauf drapieren, Pfeffer darüber streuen und den Bagel mit Dill und Zitrone garnieren. Weitere Infos: www.bagelbakery.de