



## PRESSEMITTEILUNG

### Gastro-Wissen zum Allrounder Kaffee

Heiß geliebt, kalt genossen – der Liebling des Gastronomen in neuem Gewand

Berlin, 09.05.2017. Das Geschäft mit Kaffee ist für Gastronomen eine reizvolle Angelegenheit, denn das braune Gold ist ein ausgesprochen margenstarkes Produkt und daher grundsätzlich für jeden Gastronom ein wirtschaftlich interessanter Faktor. Qualität zahlt sich hierbei aus, denn nur mit qualitativ hochwertigem Kaffee erreichen Gastronomen eine starke Kundenbindung. Kunden wählen das überzeugendste Geschmackserlebnis aus, der Trend entwickelt sich zu mehr Marge bei mehr Erlebnis. Für Gastronomen lohnt es sich deshalb, in innovative Kaffeetrends zu investieren und ihren Kunden eine breite, weitgefächerte Auswahl an Kaffeespezialitäten, innovativen Rezeptideen sowie Saisonvarianten zu bieten, um immer neue Anreize zu schaffen und sich durch ein überzeugendes Angebot von der Konkurrenz abzusetzen. Kein Wunder, dass sich das Allroundtalent zum besten Freund des Gastronomen gemauert hat.

Der Kaffeegenuss hat viele Gesichter und es kommen ständig neue Trendgetränke und Einsatzbereiche dazu. Gastronomen und Barista und sogar Bierbrauereien durchleuchten und zelebrieren alle Facetten des Kaffees mit größter Leidenschaft. Kaffeesorten bieten eine geschmackliche Vielfalt, die in Bars, Restaurants, Foodtrucks aber auch der gehobenen Sternegastronomie auf clevere, vielfältige Art und Weise zum Einsatz kommt. Gemeinsam mit Melitta Professional (<http://www.melitta-professional.de>), dem Partner für Kaffeegenuss in der Gastronomie und Hotellerie, präsentiert der Gastro-Gründerpreis (<http://www.gastro-gruenderpreis.de>) die aktuell interessantesten Einsatzgebiete des Kaffees in der Gastronomie.

#### **Viel mehr als nur kalter Kaffee: Cold Brew**

Diesen Sommer trinkt der Kaffeeliebhaber Cold Brew anstelle des üblichen Eiskaffees. Der Cold Brew – “kalt gebrüht” – ist mittlerweile von den Kaffeetafeln vieler Cafés nicht mehr wegzudenken. Bei dieser Zubereitungsweise muss der gemahlene, mit kaltem Wasser aufgegossene Kaffee mehrere Stunden bei Raumtemperatur durchziehen. Er wird dann gefiltert um anschließend mit Eiswürfeln, Milch, Sahne oder pur serviert zu werden. Das Tolle daran: Cold Brew ist ein Getränk für jede Tageszeit – ob morgens pur, Mittags mit Milch und abends etwas ausgefallener mit Gin oder Tonic.

#### **Kochen mit Kaffee: neue Geschmackserlebnisse und unerwarteter Genuss**

Wirklich kugelfest ist der Bulletproof-Coffee, eine Kombination aus Filterkaffee, Butter und Kokosöl. Er soll wach machen, lange sättigen und dadurch beim Abnehmen helfen. Laut seinem Erfinder Dave Aspery liefert die Mischung der drei Zutaten bis zu sechs Stunden Energie und kann das Frühstück in stressigen Zeiten problemlos ersetzen. Besonders in den USA ist dieser Kaffeetrend bereits ein voller Erfolg. Doch auch als Saucenbegleitung zu Fleischgerichten macht der Kaffee in Gastro-Küche oder im Foodtruck eine gute Figur. Immer beliebter wird Kaffee als Dessertkreation. Traditionsrezepte wie Crème brûlée oder Pannacotta peppt starker Kaffee auf. Die Aromen der gerösteten Bohnen lassen sich in diese Nachspeisen wunderbar einbinden und bringen einen frischen Wind auf die Dessertkarte.

#### **Kaffee und Cocktails: ein Traumpaar im Glas**

Kaffee ist längst nicht mehr nur Muntermacher am Morgen: Spielte Kaffee früher in der Barkultur höchstens eine untergeordnete Rolle, ist das schwarze Gold heute in vielfältigsten Variationen in Cocktails und auch in Shortdrinks vertreten – und das zu jeder Jahreszeit. Kaffee-Shortdrinks werden kalt geschüttelt, erobern als karibischer Kaffeecocktail mit Rum, Curacao Triple Sec und Orangen das Rampenlicht oder betören als Cappuccino gepaart mit spanischem Flair des Likör 43 die Sinne. Obwohl der Kaffee immer noch als Newcomer in der Barwelt wahrgenommen wird, gehen kreative und delikate Kompositionen aus Kaffee und Spirituosen auf eine lange Tradition zurück: In Italien “korrigieren” Kaffeekenner ihren Espresso seit jeher mit einem Schuss Grappa und schwören auf



ihren "Café Corretto". Höchste Zeit also, dass der Kaffee ins Rampenlicht der Mixologenbühne tritt.

Wie wäre es zum Beispiel passend zur Erdbeersaison mit einem Strawberry Breeze? Ein sanfter Hauch Erdbeere trifft rassigen Espresso. Abgerundet mit Crushed Eis, Milch und Milchschaum ergibt sich ein fruchtiges Erlebnis für die Sinne.

### **Rezept Strawberry Breeze**

Zutaten: 4 cl Erdbeersauce, Crushed Ice, Milch und Milchschaum, 1 Espresso

Zubereitung: Erdbeersauce in ein Glas geben. Crushed Ice hinzufügen und drei Viertel mit Milch auffüllen. Espresso darüber gießen und mit Milchschaum krönen. Je nach Geschmack mit Erdbeersirup und einer halben Erdbeere dekorieren.

Anregungen für die eigene Cocktailkarte finden Gründer mit Rezepten von der Melitta-Cocktailbar unter: <http://www.melitta-professional.de/melitta-cocktailbar>

Gastronomiegründer aus Deutschland, Österreich und der Schweiz können bis zum 31. Juli 2017 beim Gastro-Gründerpreis unter [www.gastro-gruenderpreis.de](http://www.gastro-gruenderpreis.de) teilnehmen. Auf die fünf Gewinner wartet finanzielle und praktische Starthilfe im Komplettpaket im Wert von je über 10.000 Euro, darunter neben einer Startfinanzierung von 5.000 Euro auch ein Gutschein über 1.000 Euro für ein Melitta-Kaffeesystem.

### **Über Melitta Professional Coffee Solutions**

Melitta Professional Coffee Solutions ist Partner für Kaffeegenuss im Außer-Haus-Markt. Das Unternehmen der Melitta Gruppe bietet gewerblichen Kunden alles aus einer Hand: Professionelle Kaffeemaschinen, ein breites Kaffeesortiment speziell für den professionellen Bedarf, Kaffe Zubehör und den werkseigenen technischen Kundendienst an 365 Tagen im Jahr. 109 Jahre Erfahrung mit Kaffeegenuss: Die Geschichte des Familienunternehmens Melitta geht zurück bis ins Jahr 1908, als Melitta Bentz den Kaffeefilter erfand und damit den Grundstein für die moderne Kaffe Zubereitung legte. Website: [www.melitta-professional.de](http://www.melitta-professional.de)

### **Über den Gastro-Gründerpreis**

Der Gastro-Gründerpreis prämiiert seit 2014 die besten Gründungskonzepte aus Deutschland, Österreich und der Schweiz. Die Gründungsinitiative wird veranstaltet von orderbird, dem führenden iPad-Kassensystem für die Gastronomie. Ermöglicht wird der Gastro-Gründerpreis von den Partnern Concardis, dem erfahrenen Spezialisten für bargeldlose Zahlungen, Mastercard, dem führenden Anbieter für Zahlungsverkehrslösungen, METRO Cash & Carry Deutschland, dem Partner für Profis. Zudem fördern den Gastro-Gründerpreis als Sponsoren Melitta Professional, dem Experten für professionelle Kaffe Zubereitung, die ETL ADHOGA, die Steuerberatung für Hoteliers und Gastronomen, die Berlin School of Coffee, die Kaffeetrainer für Profis, die Berlin Food Week, die Plattform für Food-Interessierte und Branchenkenner, das Pop-up-Restaurantkonzept LADEN EIN und VEGA, der Partner für Gastronomiebedarf, sowie Radeberger Pilsener. Ales Medienpartner engagieren sich die fizz und rolling pin für die Gründerinitiative für Gastronomen.

### **Ansprechpartner für Medien**

Gastro-Gründerpreis / orderbird AG  
Tel.: +49.176. 100 22 491  
E-Mail: [press@orderbird.com](mailto:press@orderbird.com)  
[www.orderbird.com](http://www.orderbird.com)

### **Ansprechpartnerin für Teilnehmer**

Team vom Gastro-Gründerpreis  
Gastro-Gründerpreis  
E-Mail: [teilnahme@gastro-gruenderpreis.de](mailto:teilnahme@gastro-gruenderpreis.de)  
[www.gastro-gruenderpreis.de](http://www.gastro-gruenderpreis.de)