

KAFFEE-KULTUR

Ober-Run: die Kür der schnellsten

WIEN. 20.206 Teilnehmer warteten am Dienstagabend bei der elften Auflage des Erste Bank „vienna night run“ auf ihren Startplätzen an der Wiener Ringstraße. Unter ihnen fanden sich aber nicht nur Läufer, sondern auch 14 Kaffeehaus-Ober und Lehrlinge in voller Betriebsmontur. Der Run der Kellner wurde nun schon zum zweiten Mal vom Klub der Wiener Kaffeehausbesitzer veranstaltet. In Anzug und mit Tablett in der Hand, konnte Martin Nigisch vom Café Hummel mit einer Zeit von 11:50.2 Minuten das Rennen um den Titel als schnellster Ober für sich entscheiden; als Zweiter überquerte Reinhard Fiegl vom Café Weidinger vor dem Drittplatzierten Alexander Csernochowski vom Café Hummel die Ziellinie vor dem Café Prückl. (red)

NESPRESSO

Kaffee-Genuss in Spitzenhotels

© AFP/Frederic J. Brown

WIEN. Vom 29. September bis 22. Oktober veranstaltet Nespresso zum dritten Mal die Nespresso Hotel Dining Week in der österreichischen Tophotellerie. Die Aktion wird geleitet von Nespresso Business Solutions, spezialisiert auf Kundenbedürfnisse in Hotels, Restaurants oder Geschäftskundenbereich. (red)



© Kattus

Der Caffè Imperiale erhält mit einem Schuss Vecchia Romana eine süße, fruchtige Note und eine Spur von Mandeln.

Kaffee mit a bissl Schuss

Über die Kattus Vertriebs GmbH sind Kaffee-Liköre von Giffard oder Vecchia Romana auch in Österreich erhältlich.

WIEN. Kaffee kann in vielen Formen genossen werden, und zwar auch mit ein paar Tropfen alkoholhaltiger Sirupe oder mit Likör. Bekannte Getränkemarken wären dabei „Vecchia Romana“ und „Giffard“. Vecchia Romana ist ein mit Trauben aus der Emilia Romana hergestellter Cognac, der eine leichte Mandelnote enthält. Durch seine nussige Note eignet er sich besonders als Begleiter zum Kaffee. Das Haus Giffard stammt aus dem

Norden Frankreichs, stellt seit dem Jahre 1885 Kräuterliköre und Sirup-Spezialitäten her und exportiert ebenso wie Vecchia Romana seine Produkte weit über die Landesgrenzen hinaus in andere Kaffeekulturen.

Über Kattus kommts hierher

Mit Vecchia Romana und Giffard lässt sich der Kaffee in vielen Geschmacksrichtungen aromatisieren – darunter mit Noten wie Mandel, Kokos oder Banane.

In Österreich werden die beiden Getränkemarken über die Kattus Vertriebs GmbH vertrieben.

Für Kaffeearoma-Neulinge kommt aus dem Hause Kattus folgender Rezeptvorschlag: Ein normaler Kaffee wird zum „Caffè Imperiale“, wenn man ein Eigelb mit viel Zucker und 4 cl Vecchia Romana in einer Tasse verquirlt. Dann gießt man heißen Kaffee und heiße Milch darüber und gibt, je nach Geschmack, etwas Zucker dazu. (red)

Neustart: Cold Brew Coffee

Kaffeetschi's Kaffee in der Vintage-Flasche.

WIEN. Der Cold Brew Coffee des Wiener Start-ups Kaffeetschi ist erst seit August 2016 am Markt und im Einzelhandel erhältlich. „Ich habe Cold Brew Coffee selbst in New York kennengelernt. Von meiner Reise kehrte ich damals mit der Idee zurück, Cold Brew auch in die Kaffeehauptstadt Wien zu bringen“, so Kaffeetschi-Gründer Amar Cavic. Das viele Experi-

mentieren und Tüfteln hat sich gelohnt: Seit Juli 2017 ist das Kaltgetränk in der Vintage-Flasche österreichweit auch bei Spar Gourmet und Interspar gelistet. Das Besondere an Kaffeetschi's Cold Brew ist, dass er ohne Zucker oder andere Zusätze auskommt. Bereits während der Herstellung werden Sauerstoffe extrahiert und lässt natürliche Süße zurück. (red)



© Kaffeetschi Cold Brew