

MAGAZIN FÜR DIE KAFFEEBRANCHE

COFFEE BUSINESS

AUSGABE 5 2016

Oktober 2016 - 16. Jahrgang

ZKZ 57232 / ISSN: 2190-2151

ELBGOLD

Zu Besuch
in Hamburg

REISEBERICHT

Unterwegs im
Ursprung Brasiliens

EINZELPORTIONEN

Nachhaltiges Handeln

Sieben Tipps für Tee



Foto: Unsplash / Pixelio.com 2016

Tee ist ein Muss in Coffeeshop. Aber richtig gemacht und angeboten werden muss er. Neulich in Berlin: „Einen schwarzen Tee to go bitte“ heißt es selbstverständlich für den jungen Mann Ende 20. „Klar, das macht 2,60 Euro“, erwidert der Barista und greift blind nach einem Coffee To Go Becher. Durch die Düse zischt das kochende Wasser laut in den Becher. Der weiß glänzende, pyramidenförmige Teebeutel wird gekonnt in den Becher gelegt. An der Servicestation steht der junge Mann und taucht den Beutel mehrmals in das heiße Wasser. Professionell wird das Rührstäbchen benutzt um den Teebeutel mittels des Fadens auszupressen. Ein genervtes „Hm“ ist zu hören, nachdem der Faden offensichtlich abgerissen war. Leise fluchend wird der heiße Teebeutel mit Hilfe des Fingers aus dem Becher taktiert und in den Müllbehälter der Servicestation geworfen.

Nach weiteren zwölf Kunden kommt eine Frau Anfang 40 und bestellt einen Kräutertee. Nachdem der Barista ein kleines, dünnes Teeglas aus dem Regal nimmt, reagiert die Kundin mit den Worten: „Bitte eine große Tasse“. Am Platz angekommen, nimmt sich die Frau die Zeit, um den Tee ausreichend ziehen zu lassen. Auch sie versucht den Teebeutel gekonnt mit Hilfe des Teefadens am Löffel auszudrücken und auch hier reist der Faden ab.

Tee und dessen Zubereitung wird von vielen Coffeebars unterschätzt, obwohl der Absatz in den vergangenen Jahren deutlich angestiegen ist. Neue Verpackungen, neue Teesorten, neue Zielgruppen wie die Tea-to-go-Kunden. Anpassungen werden notwendig.

Tipp 1: Verwenden Sie dickwandigere Teegläser mit Griff von 300 Millilitern für den Inhouse-Verzehr.

Tipp 2: Entscheiden Sie sich für losen Tee mit Sieb oder für Teebeutel.

Tipp 3: Verwenden Sie bei Teebeuteln die klassische Variante mit langem Faden und achten Sie auf die Festigkeit des Fadens am Beutel.

Tipp 4: Für den To-go-Verzehr sind feine Schnitte gefragt, damit sich das Aroma schneller entwickeln kann.

Tipp 5: Halten Sie die gängigsten Standardsorten vor: Schwarzer Tee (Assam, Darjeeling, Friesenmischung), Kräutertees, Grüner Tee, Chai-Tea, Rooisbois-Tea, Earl Grey.

Tipp 6: Achten Sie auf die Temperatur von Tee: Kochendes Wasser für Inhouse-Verzehr (außer Grüner Tee), heißes Wasser für den To-go-Verzehr.

Tipp 7: Versuchen Sie wenn möglich BIO-Tees zu verwenden. Es unterstreicht die Kompetenz.

Viel Erfolg!



Foto: Schlautmänn 2016

LUDGER SCHLAUTMANN
GA-Trendagentur

Ludger Schlautmänn von der GA-Trendagentur ist regelmäßig in Deutschlands Coffeeshops unterwegs, wo er allerlei Service-Fauxpas beobachtet. Für Coffee Business stellt er regelmäßig an dieser Stelle eine Auswahl vor.

GA-Trendagentur, Am Überesch 7,
48268 Gimble, Tel.: 02571 5031332,
www.ga-trendagentur.com,
ga-trendagentur@t-online.de

Anzeige

BERLIN SCHOOL OF COFFEE

SEMINARE
SEP/OKT 2016

BARISTA KAUFMÄNNISCH RÖSTEN ANDERE

BARISTA BARISTA KOMPAKT 19.09. – 21.09.16	19.09. BARISTA BASIC 20.09. BARISTA ADVANCED 21.09. LATTE ART
BARISTA 22.09.16	LATTE ART ADVANCED
RÖSTEN 19. – 23.09.16	RÖSTWOCHE
KAUFMÄNNISCH EXISTENZ-GRÜNDERWOCHE 19.09. – 23.09.16	19.09. BARISTA BASIC 20.09. BARISTA ADVANCED 21.09. COFFEESHOP PLANUNG 22.09. COFFEEBAR MANAGEMENT 23.09. WETTBEWERBSANALYSE
BARISTA BARISTA PROFESSIONAL 26.09. – 30.09.16	26.09. BARISTA BASIC 27.09. BARISTA ADVANCED 28.09. LATTE ART 29.09. CUPPING UND SENSORIK 30.09. SEASONAL DRINKS
BARISTA BARISTA KOMPAKT 04.10. – 06.10.16	04.10. BARISTA BASIC 05.10. BARISTA ADVANCED 06.10. LATTE ART
ANDERE 07.10.16	KAKAO- & SCHOKOLADENSEMINAR
BARISTA BARISTA TECHNIK 17.10. – 20.10.16	17.10. MASCHINENSEMINAR 18.10. BARISTA BASIC 19.10. BARISTA ADVANCED 20.10. LATTE ART
BARISTA 21.10.16	BARISTA WORKSHOP

* Tagesseminare sind auch einzeln buchbar

BERLIN SCHOOL OF COFFEE
Uhlendorferstrasse 171/172 | 10719 Berlin
T +49 30 325 14 620
E contact@berlinschoolofcoffee.de
WWW.BERLINSCHOOLOFFEE.DE

Anzeige

Barista World
Leidenschaft & Kompetenz
www.barista-world.de

BARISTA KURSE
Kurse & Beratung
Berlin, Bielefeld, Bremen, Rosenheim

CATERING
Messen & Events

BERATUNG
Ramp up & Einarbeitung

Mit der deutschen Barista Meisterin Nana Holthaus-Vehse