

MAGAZIN FÜR DIE KAFFEEBRANCHE

COFFEE BUSINESS

GOGREEN

Klimaneutral. Versand
mit dem Deutschen Post.

AUSGABE 5 2018

September 2018 - 18. Jahrgang

ZKZ 57232 / ISSN: 2190-2151

SCHWEDISCHES FLAIR

Espresso House meets Balzac Coffee



KONZEPT

Ein wenig Firlefanz:
Vicci Caffè in
Bad Bramstedt

PRAXIS

Latte Art vom
Deutschen Meister
Carlo Graf Bülow



**Accademia del Caffè
von Graziano Chessa,
Düsseldorf**

Seminarwahl
Introduction to Coffee
Barista Skills Foundation
Kontakt
www.coffeeandevents.com



**Barista World
Seminarwahl**

Profi Barista
Latte Art
Kontakt
www.barista-world.de

Berlin School of Coffee

Seminarwahl
Latte Art
Kontakt
www.berlinschoolofcoffee.de

Bonner Kaffeeschule

Seminarwahl
SCA-Barista Foundation
Kontakt
www.bonner-kaffeeschule.de

Godshot, Berlin

Seminarwahl
Barista Komplett
Kontakt
www.godshot.de

Kaffee-Institut Goran Huber,

Rum/Innsbruck
Seminarwahl
Barista Basic
Kontakt
www.kaffee-institut.at

Kaffeeschule Münster

Seminarwahl
Barista Grundkurs
Aufbaukurs Latte Art
Kontakt
www.kaffeeschule-muenster.de

Der neue Eiskaffee

Köln. Es ist heiß in der Stadt. Das Touristenpaar schaut gezielt in den SB-Kühlschrank der Coffee-Bar. Mit fragenden Blicken stellen sie sich in die Schlange am Counters. Aber auch hier schauen sie suchend umher. „Haben Sie auch Cold-Brew oder besser noch „Nitro-Cold-Brew?“, lautet die hoffnungsvolle Frage, als sie schließlich an der Reihe sind. „Sorry, wir haben nur Heißgetränke oder das was im Kühlregal ist“, die Antwort. „Gibt's hier einen Starbucks in der Nähe?“, ist die abschließende Frage des Touristenpaares... Auch wenn es sich bei dieser Beispielsituation um einen touristischen Sonderfall handeln mag, so sind in Zeiten des mobilen Internets die weltweiten Trends doch irgendwie vor der Haustür präsent und kommen

schnell in die Erwartungshaltung der Konsumenten. Cold-Brew ist bereits in den deutschen Großstädten bei den Profis ein gelebter Standard. Der kaltgebrühte Kaffee sollte über mehrere Stunden oder über Nacht „ziehen“. Herstellungsmethoden sind zahlreich im Internet zu finden. Der Verkaufschlager hingegen ist nach den Erkenntnissen der GA-Trendagentur die Variante des Nitro-Cold-Brew. Der kalt gebrühte Kaffee wird mit Stickstoff versetzt und mit Hilfe eines Zapfhahns (Zapfanlage) in ein Glas gefüllt. Optisch erinnert es an das weltweit bekannte Guinness und ist geschmacklich deutlich spannender als der einfache Cold-Brew, so die Aussagen von Liebhabern des erfrischenden Getränks. Mittlerweile gibt es Cold-Brew

und Nitro-Cold-Brew auch in der Dose für das Kühlregal. Um sämtliche Zielgruppe zu erreichen, sogar mit geschmacklichen Zutaten, wie Caramel oder Vanilla. Trends aufzugreifen bedeutet Kompetenz in seinem Business, so die GA-Trendagentur.

Viel Erfolg!



LUDGER SCHLAUTMANN
GA-Trendagentur
Am Überesch 7
48268 Gimble
Tel.: 0257 – 503 1332
www.ga-trendagentur.com
ga-trendagentur@t-online.de

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