

MAGAZIN FÜR DIE KAFFEEBRANCHE

COFFEE BUSINESS

AUSGABE 4 2018

Mai 2018 - 18. Jahrgang

ZKZ 57232 / ISSN: 2190-2151

REPORTAGE

Coffee Walk in Amsterdam

Ab Seite 16

MANAGEMENT

Datenschutz

Ab Seite 38

**NUR NOCH 139
TAGE BIS ZUR**

GOTEGA

Cooler Getränke: Standards und Lockmittel

Bielefeld. Die junge Frau steht vor der Theke und sucht offensichtlich etwas Bestimmtes auf dem Getränkeboard: „Kann ich weiterhelfen?“, fragt Barista Shamir hinter der Theke. „Habt ihr Iced coffee oder so etwas ähnliches?“. „Ich kann dir einen Filterkaffee mit Eiswürfel anbieten, wenn das in Ordnung ist?“ Säufzend sagt sie: „Nein, dann nehme ich eine Cola.“ Die Erwartungshaltung für Iced oder Frozen Coffees (insbesondere bei den Zielgruppen bis 49 Jahre) hat sich in den vergangenen Jahren deutlich verändert. Ob Frappuccino (Starbucks), Frozen Cappuccino oder Iced Vanilla Latte. Final handelt es sich in der Regel um süße aromatisierte Coffee-Varianten, häufig mit Sahne. Die Top-Seller sind: Frozen Cappuccino (Espresso, Milch, crushed ice, Sahne und Mocca-Sirup) sowie Frozen Vanilla (Analog der Cappuccino-Variante). Für junge, weibliche Zielgruppen sind diese coolen Coffees ein Milchspeiseseisersatz aus der klassischen Eisdiele. Der allseits bekannte Eiskaffee (Filterkaffee mit Vanilleeis) findet überwiegend nur noch bei den älteren Zielgruppen (ab Mitte 50) Anklang und ist nicht geeignet, neue Zielgruppen in die Läden zu bekommen. Bei den Iced-Coffee-Varianten (mit Eiswürfeln, in der Regel jedoch ohne Sahne) ist der Iced Vanilla-Latte ein Topseller (Caffè Latte, Eiswürfel und Vanilla-Sirup). Wer über den nationalen Tellerrand hinausschaut, wird

erkennen, dass man auf Dauer an Cold-Brew Coffee nicht vorbeikommt. Der kalte Kaffee“, der bis zu zwölf Stunden zieht (brewed), erhält durch diese Methode sein Aroma, so kaffeaffine Liebhaber. Der Topseller bei den Cold-Brew-Varianten ist allerdings der Nitro-Cold-Brew. Hier wird dem kalten Kaffee Stickstoff hinzugefügt und in der Regel über ein Zapfsystem in Gläser gefüllt. So entsteht eine leichte Schaumkrone, was mit optisch dem irischen Guinness-Beer ähnelt. Der nächste Sommer kommt bestimmt! Viel Erfolg!

ZUR PERSON



Foto: Schlautmamm 2018

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

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