

INGER Verlagsgesellschaft mbH, PF 12 20, 49002 Osnabrück / PVST, Deutsche Post AG, „Entgelt bezahlt“, ZKZ 57232
AUSGABE 6 2019 | Oktober 2019 - 19. Jahrgang | ZKZ 57232 / ISSN: 2190-2151

MAGAZIN FÜR DIE KAFFEEBRANCHE

COFFEE BUSINESS

RÖSTKUNST

*Das Kaffanero in Dresden macht
Kaffeegenuss zum Live-Event.
Ab Seite 24*

DIE KAFFEE-FLÜSTERIN

*Im Gespräch mit Coffee-Coach und
Sensorik-Expertin Katharina Gerasch.
Ab Seite 20*

KALT & BUNT

*Tee-, Sirup und Kakaotränke
als coole Alternativen. Ab Seite 34*

südback
Nachbericht:

*Die Trends und
Highlights
Ab Seite 12*

Foto: Kaffanero 2019

GOGREEN



WISSEN, WAS ZÄHLT
Geprüfte Auflage
Marktbasist für den Werbemarkt



MODERN TEA

Als Umsatzbringer ist Tee in der Coffeebar (noch) zu vernachlässigen, nicht aber als ein Zeichen für Heißgetränkekompetenz. Mit wenig Aufwand kommen bei Ihnen auch passionierte Teetrinker auf ihre Kosten. | Ludger Schlautmann

Köln, 8:10 Uhr. Eine junge, circa 30-jährige Frau fragt Barista Jasmin, ob sie einen Ingwertee habe. Doch es gibt nur Minz-, Kamillen- oder Kräutertee. Die Entscheidung fällt auf den Kräutertee. Jasmin holt ein kleines, dünnwandiges Teeglas hervor. Irritiert fragt die Kundin, ob sie auch ein größeres Glas oder eine größere Tasse bekommen könne. Jasmin zeigt ihr eine große Kaffeetasse und die Kundin nickt zufrieden. Tee ist zwar nicht mit dem Mengenabsatz von Kaffee und Co. vergleichbar, die Nachfrage wächst jedoch in den Coffeebars stetig. Abhängig ist das Wachstum allerdings vom vorhandenen Tee-Angebot und einer Tassen- beziehungsweise Gläsergröße von mindestens 300 Milliliter Trinkvolumen. Zudem sind heutige Teegläser deutlich schwerer als ihre dünnwandigen Vorgänger. Der moderne Teetrinker ist auch mit denen für Coffeebars üblichen Sechskant-Gläsern oder einem Mug (Pott) zufrieden. Timer wie Sanduhren, Stövchen und Sahne für den Tee findet man eher in klassisch

konservativen Cafés. In der Coffeebar legt der moderne Teetrinker Wert auf Qualität. Das bedeutet, entweder losen Tee mit Sieb oder Organic-Tea (Bio) in Single-Portionen zu servieren.

Tee-Standards. Zu den Standardtees in einer Coffeebar zählen schwarze Sorten wie Darjeeling, Assam, English Breakfast oder Earl Grey. Ferner sollten Kräutertees wie Minze, Kamille oder noch besser eine Kräuterteemischung angeboten werden. Rooibois, grüner Tee, aber auch Matcha und würziger Chai sollten nicht fehlen, da sie Kompetenz ausstrahlen. Besonders trendig ist es, Kräuter und Co. ganz oder geschnitten mit heißem

Wasser aufzugießen. In den Sommermonaten ist zum Beispiel Minztee beliebt. Für die anderen Jahreszeiten empfiehlt es sich, Ingwer in Scheiben zu schneiden und diese mit einem Holzstab mit heißem Wasser aufzugießen. Tipp: Schulen Sie Ihre Mitarbeiter darin, grüne Tees, auch Matcha, nicht mit kochendem oder zu heißem Wasser zuzubereiten. Hier sollten es 60 bis maximal 70 Grad Celsius sein. Eigene Tee-Kreationen wie zum Beispiel Ingwer mit Zitrone sind immer gerne gesehen. Der Top-Seller für die kalten Monate ist weiterhin würziger Chai – zumeist als Chai-Latte mit Sirup zubereitet. Um schnell neue Kunden in den Store zu locken, könnten beispielsweise Winter-Special-Teas beworben werden. Gewürznoten wie Kardamon, Zimt oder Süßholz, aber auch Toppings wie Spekulationsbruch auf Milchschaum oder Sahne bieten

sich an. Am besten gelingt die Werbung mit einem schönen Foto vom Getränk und den kreativen Zutaten. Drucken Sie dieses auf A1 für den Gehwegaufsteller und bringen Sie zusätzlich ein Plakat im Innern des Stores an, beides sind Garantien für Aufmerksamkeit. Neben neuen Kunden dienen diese Appetizer auch der Kompetenzstärkung als Coffeebar.



[1] Frischer Minztee wird gerne zu jeder Jahreszeit bestellt.
[2] Frischen Ingwertee servieren Sie am besten, indem Sie den Ingwer in Scheiben schneiden und auf einen Holzstab spießen.


Foto: Schlautmann, 2018

LUDGER SCHLAUTMANN

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

[18] Coffee Business 6/2019