

# Kaffee

VERBINDET

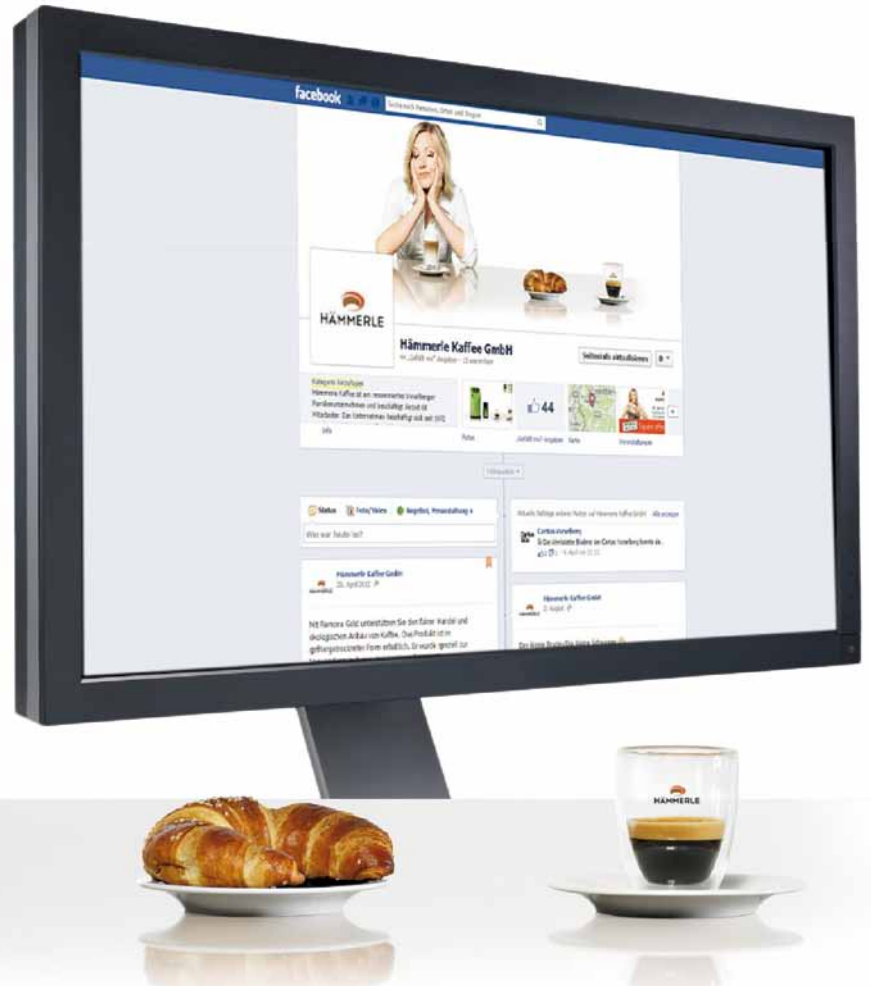


**Gastro-Kaffee  
Nachhaltigkeit  
Tag des Kaffees  
Neuheiten im Produktbereich**



**Neuheiten im Produktbereich**

**f** Find us on  
**Facebook**  
 facebook.com/pausengenuss



**Inhalt:**



Genuss für die  
Gastronomie

Seite 4

Entwicklung durch  
Weiterbildung

Seite 8



Kaffeeforschung im  
eigenen Labor

Seite 13

Ein Hoch auf die  
Bohne!

Seite 18



**Impressum:**

**Entgeltliche Einschaltung:** Hämmerle Kaffee GmbH, Walgaustraße 48, 6719 Bludesch **Redaktion:** Laurence Feider **Texte und Fotos:** Hämmerle Kaffee GmbH, VMH-Archiv, shutterstock **Layout:** Nicol Metzler **Umsetzung:** Sandra Gassner **Anzeigenberatung:** Russmedia Verlag GmbH, Harald Platzer, Schillerstraße 2, 6700 Bluden



## Editorial

# Kaffee - ein Genuss, der verbindet

Mit dem Duft von Kaffee in den Tag starten: Was kann es Schöneres geben? Egal ob Instant, Filter oder Bohnenkaffee, Kaffee verbindet Menschen und Kulturen. Er ist es, der uns alle an einen Tisch bringt und unsere Unterschiede ausgleicht. Oder denken Sie nur an den Begriff „Kaffee und Kuchen“ und schon erinnern Sie sich an schöne Erlebnisse.

Als kompetenter Partner beschäftigen wir uns schon seit 40 Jahren mit dem spannenden Thema Kaffee. Es ist unser oberstes Ziel, hohe Qualität und einen zuverlässigen Service zu gewährleisten. Fast täglich entstehen in unserem Hause neue Ideen und Innovationen. In dieser Ausgabe geben wir Ihnen gerne einige Einblicke in die vielseitigen Unternehmensbereiche.

Besonders in den letzten Jahren konnte der Bereich Gastronomie stark ausgebaut werden. Kunden schätzen das Rundumsorglos-Paket. Von ausgewähl-

ten Kaffeesorten, modernen Espresso-Maschinen, sämtlichem Zubehör bis hin zum Tassenortiment ist an alles gedacht. Begeisterung findet auch unser neu entwickeltes Service-Plus-Konzept, welches eine technische Hilfe auch außerhalb der Geschäftszeiten anbietet.

Optimale Versorgung unserer Kunden funktioniert nur durch begeisterte Fachkräfte. In diesem Jahr wurden wieder einige Schulungsprogramme durchgeführt und ein spezielles Fitness-Programm für unsere Mitarbeiter umgesetzt. Nach dem Motto „Hämmerle bewegt“ war eine eigene Laufgruppe beim jährlichen Wälderlauf am Start.

Coffee to go ist in aller Munde und verkörpert den Kaffeekonsum als Lifestyleprodukt und sogar beinahe schon als Kult. In diesem Zusammenhang freuen wir uns, unseren neuen High-tech-Automaten präsentieren zu können. Über den eingebauten Touch-Bildschirm kann ein für Sie individuell abgestimmtes Ge-

„Die beste Methode, das Leben angenehm zu verbringen, ist, guten Kaffee zu trinken. Wenn man keinen haben kann, so soll man versuchen, so heiter und gelassen zu sein, als hätte man guten Kaffee getrunken.“

Jonathan Swift

tränk wie Caffé Latte, Cappuccino Vanille uvm. ausgewählt werden. Eine Videopräsentation während der Kaffeezubereitung macht Lust auf mehr Genuss und bietet dem Konsumenten einen entsprechenden Erlebnisfaktor.

Ich möchte mich bei all unseren Kunden recht herzlich für die angenehme Zusammenarbeit bedanken und wünsche nun viel Spaß beim Lesen.

*Markus Hämmerle*



Markus Hämmerle



# Genuss für die Gastronomie

## Hämmerle Kaffee erobert die heimische Gastro-Szene.

Ausgezeichnetes Essen, angenehme Atmosphäre im Restaurant und gute Unterhaltung – und dann ein Espresso, schwarz und süß, wie man ihn in Italien gerne trinkt, das ist Genuss in Perfektion. Dass dabei das Bludescher Unternehmen Hämmerle seine Hand im Spiel hat, daran denken die Wenigsten. Vielmehr kennt man das renommierte Vorarlberger Familienunternehmen seit über 40 Jahren als den Spezialisten für die Getränkeautomaten und Betriebsverpflegung. Doch bereits seit einigen Jahren sind Hämmerle Maschinen und Kaffeeprodukte in der heimischen Gastronomie auf dem Vormarsch.

### Alles aus einer Hand

„Die Gastronomie wurde in den letzten Jahren nicht speziell betreut und trotzdem wuchs dieser Bereich in großen Schritten“, erläutert Verkaufsleiter Johannes Künz. Wie ist das möglich?



Ob Espresso, Milchkaffee oder Cappuccino: Kaffee gehört zum Gourmet-Alltag.

Hämmerle bietet für jeden Anwendungsbereich die richtige Lösung. Für das Frühstücksbuffet einen Vollautomaten, der dem Gast jeden Wunsch erfüllt. Für die Schibar eine schnelle Instant-Lösung mit köstlicher Choco Creme. Zu den jeweiligen Maschinen gibt es den perfekten

Kaffee aus dem Hämmerle eigenen „Ganze Bohnen“-Sortiment. „Darüber hinaus bieten wir für alle Maschinen einen schnellen und professionellen Service vor Ort an. So erhält der Gastronom alles aus einer Hand und das ist am Markt einzigartig“, so Johannes Künz.

### Wussten Sie ...



**Birgit Grasser**  
Kundenbetreuung  
Table Top Maschinen  
Seit 8 Jahren in der Firma.

### Was ist ein Einspänner?

Schwarzer Filterkaffee ohne Milch im Henkelglas mit Schlagsahne und Staubzucker. Ein Henkelglas wurde und wird deshalb genommen, weil der Fiaker mit einer Hand die Zügel halten muss.

## „Als Partner ein Kaffeeprofi“

Egal ob uriges Gasthaus, charmantes Café oder angesagtes In-Lokal – was auf keinen Fall fehlen darf, ist ein ausgezeichneter Kaffee. Immer mehr Gastronomen im Ländle schwören auf die Qualität, das Angebot und den Service von Hämmerle aus Bludesch.

### Giovannis Ristorante Bludenz

Zu den begeisterten Hämmerle-Kunden gehört Giovannis Ristorante in Bludenz. „Ich habe in meiner Laufbahn schon viele Bohnenkaffees probiert, aber

keiner schmeckt so gut wie der Hämmerle Ragazza Crema Ganze Bohne“, schwärmt Giezim Bytygi. „Er ist nicht nur gut, sondern auch sehr bekömmlich.“ Auch die Gäste in Giovannis Ristorante sind begeistert und trinken nach Aussagen des Chefs jetzt sogar mehr Kaffee als davor. „Wirklich einzigartig ist auch der Service der Firma Hämmerle – mir wurde sogar schon einmal am Abend der Kaffee geliefert, weil ich vergessen hatte ihn zu bestellen“, so Giezim Bytygi.



In Giovannis Ristorante kommt nur Hämmerle Kaffee in die Tassen.



# Der neue Gastro-Fachmann

Markus Böhler verstärkt das Hämmerle-Team im Gastronomie-Bereich.

Seit September 2013 gehört Markus Böhler als neuer Mitarbeiter zur 60-köpfigen Hämmerle-Familie. Für den Ausbau und die Betreuung der Gastro-Schiene hatte man im Sommer Unterstützung gesucht und wurden mit dem erfahrenen Gastronomie-Profi fündig. Markus Böhler kennt die Branche als Gastronom und als Kundenbetreuer der Gastronomen. Er selber sieht die Herausforderung als große persönliche Chance. „Ich bin stolz, bei einem so renommierten Vorarlberger Familienunternehmen beschäftigt zu sein und bin überzeugt, mit diesem umfangreichen Produktportfolio und dem dazugehörigen Service

am Markt erfolgreich agieren zu können“, so Böhler. Noch genießt Markus Böhler eine ausführliche Einschulungsphase und lernt das Traditionsunternehmen in all seinen Facetten

kennen. Auch ein Barista-Workshop gehört zur Aufwärmphase. Später wird Böhler dann der Ansprechpartner für alle Belange rund um die Hämmerle-Gastronomie-Produkte sein.



Markus Böhler, ihr Ansprechpartner für die Gastro-Produkte.

## „Hämmerle Kaffee ist TOP“

Nicht weniger begeistert ist Ewald Netzer, Inhaber vom Luxus-Wellnesshotel „Vitalquelle Gauenstein“ in Schruns. Seit mehr als 25 Jahren gehört er zu den Hämmerle-Kunden und schätzt vor allem die persönliche, freundliche und hochqualifizierte Kundenbetreuung. „Neben der hervorragenden Kaffeequalität und dem vielfäl-

tigen Angebot, ist vor allem die einfache Bedienung der Hämmerle-Maschinen ein Riesenvorteil für uns und unsere Gäste“, betont Ewald Netzer.

### Sporthotel Beck Brand

„Mir gefällt dieser tolle Spirit der Firma Hämmerle Kaffee“, meint ein weiterer langjähriger Hämmerle-Kunde. Andreas

Weber, Geschäftsführer vom Sporthotel Beck in Brand ist begeistert von den Hämmerle-Kaffeemaschinen, da sie sehr funktionell und einfach in der Bedienung sind. „Alle agieren nach dem TOP-Qualitäts-Grundsatz – dank des Service-PLUS Paketes werden wir sogar am Wochenende betreut“, sagt Andreas Weber.



Im „Vitalquelle Gauenstein“ schätzt man Qualität und Kundennähe von Hämmerle Kaffee.



Mit Hämmerle hat man im Sporthotel Beck in Brand den richtigen Partner gefunden.

Wussten Sie ...



Dominik Kapeller  
Logistik/Grafik  
Seit 3,5 Jahren in der Firma.

### Wer hat eigentlich den Kaffeefilter erfunden?

1908 benutzte Melitta Bentz Löschpapier aus der Schultüte ihres Kindes, um Kaffee zu filtern. Damit war der Kaffeefilter geboren.

# Kaffee wie in Bella Italia

Mit den neuen Hämmerle-Kaffeemaschinen gelingt der Kaffee noch besser.

„O crema mia“ – den perfekten Espresso gibt es nicht nur in Italien. Mit den Siebträgermaschi-

nen, welche die Firma Hämmerle erst seit Kurzem im Sortiment hat, gelingt der rassige Kaffeege-

nuss mindestens genauso gut wie in Italien. Sie sind extra für die professionelle Kaffeezubereitung in der hohen Gastronomie konzipiert und punkten außerdem mit edlem Design.

## Neue Vollautomaten

Kaffee in Perfektion und Vielfalt auf Knopfdruck bieten

die neuen Vollautomaten wie der Aroma „premio“. Obwohl klein und kompakt, ist er bereits mit Münzzähler erhältlich. Innovationen gibt es auch bei weiteren Kleingeräten wie den Carimo Heißgetränkeautomaten, bei denen sich erstmals der Touchscreen-Trend durchgesetzt hat.



## Aroma „premio“ Heißgetränkeautomat

Die kleine und schnelle Lösung für eine sehr große Getränke-Vielfalt auf Knopfdruck. Diese flinke Maschine hat ihren Einsatzbereich im Apres-Ski-Sektor, aber auch genauso im Büro oder auch bei Dienstleistungsbetrieben.



## „carimo 3“ espresso Heißgetränkeautomat

Der sehr kompakte Vollautomat mit beeindruckender Flexibilität besticht durch seine hervorragende Getränkequalität mit frisch gemahlener Bohne und auf Wunsch mit frischer Milch. So erreichen Sie eine hervorragende

Getränkequalität mit unbegrenzter Auswahl für Ihre Gäste in der Gastronomie. Mit der Möglichkeit, Kakao und Magermilchpulver zu verwenden, erhalten Sie eine professionelle Lösung für jede Situation.





### „espresso 9 – 1 gruppig“ Siebträgermaschine

Die Siebträgermaschine für die gehobene Kaffeekultur verbindet Innovation mit Lifestyle direkt aus Italien. Darüber hinaus finden sich eine Vielzahl von elektronischen Hilfsmitteln für den perfekten Kaffee in dieser professionellen Maschine.



### „barista“ espresso Heißgetränkeautomat

Klein, mobil, fein – barista bietet köstliche Heißgetränkesspezialitäten wie Cappuccino, Latte Macchiato und natürlich Kaffee für Kunden, Gäste und Mitarbeiter.

Auf Knopfdruck brühfrisch auf den Tisch. Ob im Büro, Konferenz- oder Verkaufsraum: Stets ist barista mit seinem Service schnell zur Stelle.

### „espresso 9 – 2 gruppig“ Siebträgermaschine

Die professionelle Lösung für eine gehobene Kaffeekultur für eine große Menge an köstlichen Kaffeespezialitäten. Auch diese Maschine verbindet Lifestyle mit Innovation aus Italien.



### Mühle KD

Diese speziell für die Gastronomie entwickelte Lösung zeichnet sich durch die sehr einfache Bedienung und durch ihre Präzision und robuste Bauweise aus.



### „carimo 5“ espresso Heißgetränkeautomat

Diese innovative Lösung besteht durch ihr individuelles Grafik-Display in Verbindung mit Lautsprecher und LED-Lichtkonzept. So wird aus einem professionellen Vollautomaten eine Kommunikationsplattform für Ihre Gäste in Verbindung mit einem unvergesslichen Kaffeeerlebnis.





Beim Zehetner-Seminar gab es für die Mitarbeiter umsetzbare Rezepte und Tipps zum Thema „Erfolg ist steuerbar“.

# Entwicklung durch Weiterbildung

## Das Interesse der eigenen Mitarbeiter an Aus- und Weiterbildung ist groß.



### Günter Fleisch ging in Pension

Über 33 Jahre bei der Firma Hämmerle. Im laufenden Tagesgeschäft ist einem oft nicht bewusst, was alles miteinander erlebt und erreicht worden ist. Gestartet in der Garage als Mann für alles bis zum heutigen Betrieb mit 60 Mitarbeitern konnte man sich auf ihn immer verlassen. Günter war am Aufbau und an der Entwicklung sehr interessiert und für viele „Problemfälle“ fand er eine Lösung. Im Oktober wurde Günter Fleisch in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedet.

Unternehmen wachsen, wenn Mitarbeiter wachsen. Die Aus- und Weiterbildung stellt daher einen wichtigen Baustein für die Zukunft des Unternehmens – insbesondere seiner Innovationskraft – dar. Auch bei Hämmerle sorgen Workshops, Seminare und Schulungen für die kollektive und individuelle Weiterentwicklung.

### Weiterbildungen

Im Januar hatte die Firma Hämmerle Baristameister Goran Huber zu Gast. Der wohl bekannteste Kaffeeprofi Österreichs führte die Teilnehmer eines Barista-Workshops in die Geheimnisse der optimalen Kaffeeherstellung und -zubereitung ein. Zwei Monate später ging es zur zweitägigen, in Zusammenarbeit mit der Fa. ZTN-Zehetner umgesetzten, „EIS (Erfolg ist steuerbar)“-Schulung nach Viktorsberg. In diesem Seminar wurde den Teilnehmern anhand von vielen Beispielen aus der Praxis gezeigt, wie sie noch erfolgreicher werden können. Bei einer jüngst stattgefundenen Pro-

duktschulung drehte es sich um den Fairen Handel. Im Rahmen der Betriebsversammlung besetzte Mag. Barbara Weinman das Wissen des gesamten Teams zum Thema Fairtrade auf. Dabei ging es um Allgemeines genauso wie um die aktuellen Trends im Bereich des fair gehandelten Kaffees und Kakaos.

### Lehrabschluss

Zwischen August 2010 und August 2013 hat Katharina Meyer die Lehre zur Bürokauffrau bei Hämmerle in Bludesch absol-

viert und sowohl die schriftliche als auch die mündliche Lehrabschlussprüfung mit Bravour bestanden. Das Hämmerle-Team hat sich im Laufe des Jahres außerdem um folgende Mitarbeiter erweitert: Wolfgang Pomper (Technik), Marta Pereira, Alexandra Rigo und Heike Peter (Fullservice), Markus Böhler (Kundenbetreuung Gastronomie), Shamil Magomedov (Produktion, Markus Miller (Versand/Zustellung) und Anita Gath (Produktentwicklung/Qualitätssicherung).



Angelika Ortner und Georg Gerster gratulieren Katharina Meyer (M.) zur bestandenen Lehrabschlussprüfung.



# Mit einem starken Team zum Erfolg

Hämmerle Kaffee investiert in Gesundheit und Wohlbefinden der Mitarbeiter.

„Der Weg eines erfolgreichen Unternehmens wie Hämmerle ist nur durch top-motivierte Mitarbeiter möglich“, ist Geschäftsleiter Georg Gerster überzeugt. „Betriebliches Gesundheitsmanagement wird zunehmend als wichtiger Faktor für den Unternehmenserfolg erkannt, denn nur gesunde Menschen sind hochmotiviert und können langfristig leistungsfähig bleiben“, so Gerster.



Gemeinsame Aktivitäten stärken das Teamgefühl und Wohlbefinden.

## Äpfel und Lauftraining

Die Firma Hämmerle legt höchsten Wert auf die Fitness und Gesundheit ihrer Mitarbeiter. Heuer entsendete sie sogar ein Team zum Wälderlauf „vo Mello bis ge Schoppornou!“. Über drei Monate hinweg hatte ein professioneller Lauftrainer mit dem Laufteam der Firma Hämmerle trainiert. Es wurden verschiedene Faktoren des Laufens geschult, von der Motivation bis zur richtigen Technik. Durch regelmäßiges Training sowie den Spaß und Zusammenhalt des Laufteams konnten alle Teil-

nehmer den Wälderlauf erfolgreich absolvieren. Auch weitere Projekte im Zusammenhang mit der Gesundheit der Mitarbeiter wurden umgesetzt. „Seit mehreren Jahren fördern wir die Raucherentwöhnung und konnten dadurch die Zahl der Raucher in verschiedenen Abteilungen um bis zu 30 Prozent reduzieren“, erläutert Gerster. Unter dem Motto „An apple a day“ stehen den Mitarbeitern in jeder Abteilung kostenlos frische Äpfel zur Verfügung, außerdem werden regelmäßige Vorträge durch den Betriebsarzt abgebo-

ten. Auch diverse gesellschaftliche Aktivitäten stehen auf dem Programm.

## Gemeinsame Aktivitäten

Anfang des Jahres wurde gemeinsam ein Eishockey-Match besucht, für das Team der Verwaltung gab es einen zweitägigen Städtetrip nach Salzburg, während das Team der Produktion den Mittelaltermarkt in Bregenz besuchte. „Diese Aktivitäten sollen unser Team fördern, was wiederum zum Wohlergehen jedes einzelnen Mitarbeiters beiträgt“, so Gerster.



## Hämmerle spendet Rollstuhl

Die Werkstätte Bludenz der Caritas Vorarlberg konnte dank der großzügigen Spende der Firma Hämmerle einen neuen Rollstuhl anschaffen. Die Freude in der Caritas-Werkstätte Bludenz und vor allem beim Beschenkten Hans Semeck war riesengroß.

„Die Partnerschaft mit dem sozial engagierten Unternehmen Hämmerle besteht seit Längerem und ermöglicht es uns, für Menschen mit Behinderung etwas Besonders zu bieten“, so Stellenleiter Heinrich Olsen. „Hier wissen wir, dass die Spende dort ankommt, wo das Geld wirklich gebraucht wird“, meint Hämmerle-Verkaufsleiter Johannes Künz.



Nach dem Projekt „Wälderlauf“ sind mehrere Mitarbeiter dem Laufsport treu geblieben.

# Kaffee ist gesünder als sein Ruf

Viele Studien zeigen, Kaffee ist gar nicht so ungesund.

Magen- und kreislaufschiädigend soll er sein, zudem erhöhe er den Insulinspiegel, den Blutdruck und den Blutzucker – ist das Lieblingsgetränk der Österreicher wirklich so ungesund? Jährlich werden Tausende Studien durchgeführt, die sich mit den gesundheitlichen Auswirkungen des Kaffees auseinandersetzen. Manche belegen genau das Gegenteil – nämlich Kaffee-Konsum zeige durchwegs positive Effekte für die Gesundheit.

## Vielseitige Wirkungen

Wissenschaftler haben in groß angelegten Untersuchungen festgestellt, dass der regelmäßige Kaffeegenuss vor Typ-II-Diabetes schützen kann. Eine japanische Studie hat außerdem ermittelt, dass Tee- und Kaffeekonsumenten ein niedrigeres Schlaganfall-Risiko haben. Die Wahrscheinlichkeit an einem Leber-Leiden zu erkranken sin-



Studien belegen durchwegs positive Effekte des täglichen Kaffeekonsums.

ke mit dem täglichen Kaffeegenuss genauso wie das Erkrankungsrisiko von Alzheimer. Das Koffein besitzt außerdem eine schmerzlindernde Wirkung und wird deshalb schon seit Langem bei Kopfschmerzen und Migräne eingesetzt. Außerdem ist

Kaffee ein beliebter Wach- und Muntermacher, der die Gehirndurchblutung fördert. Welche Auswirkungen Kaffee tatsächlich hat, hängt letztendlich auch von der Dosis, von persönlichen Befindlichkeiten und dem Allgemeinzustand ab.



## Cocktail-Rezepte mit Kaffee

### Mokka-Cocktail

#### Zutaten:

- 1 Teil Weinbrand
- 1 Teil Curacao
- 2 Teile starker Kaffee
- 1 TL Sirup
- Kaffeebohne zum Verzieren

#### Zubereitung:

Die Zutaten werden im Mixbecher gemixt und in das Trinkglas geseiht. Tipp: Auf Eis mixen – einige walnussgroße Eisstücke mit den Zutaten im Mixbecher schütteln, um damit das Getränk zu kühlen.

### Café de Cuba

#### Zutaten:

- 450 ml frisch gebrühter Kaffee
- 100 g Puderzucker
- 6 cl Rum, weiß
- 3 TL Limettensaft
- 100 ml Rahm
- Limettenscheiben
- Kaffeepulver

#### Zubereitung:

Kaffee und Puderzucker gut verrühren, anschließend kühlen. Rum und Limettensaft zufügen und in Gläser füllen. Die Sahne schlagen und vorsichtig auf dem

gefüllten Glas mit einem Löffel verteilen.

Zum Verzieren die Ränder der Limettenscheiben zart mit Kaffeepulver bestäuben und an den Glasrand stecken.





Warum **capsico**? Vollendetes Geschmackserlebnis auf einen Knopfdruck

Modernes und zeitloses Design, sowie eine ausgereifte Maschinen-Technologie sorgen für das besondere Extra und Kaffeegenuss in **Perfektion**. Flexibel einsetzbar ob im Büro, Haushalt, Pension oder Hotelzimmer.



Kapsel einlegen



Espresso (programmierbar)



Lungo (programmierbar)



1 Liter Wassertank



Kapselbehälter für  
5-6 Kapseln



### Einführungs-Aktion

\*die ersten 100 Vorbestellungen erhalten die Capsico-Maschine kostenlos



# Hausgemachte Stromversorgung

Hämmerle Kaffee setzt mit Photovoltaikanlage auf Nachhaltigkeit.

„Wir können nicht nur von Umweltbewusstsein reden, wir müssen auch danach handeln“, ist Markus Hämmerle, Geschäftsführer der Firma Hämmerle überzeugt. In seinem Unternehmen sind Nachhaltigkeit, Umweltschutz und soziale Gerechtigkeit nicht nur Schlagwörter, sondern Teil der Firmenphilosophie. Eines der Ziele ist die markante Reduzierung des Energieverbrauchs. Diesem Ziel ist man durch die kürzlich installierte Photovoltaikanlage ein gutes Stück näher gekommen. 102 kWp – das entspricht dem Energieverbrauch von 30 Einfamilienhäusern – Sonnenergie produziert die neue 705 Quadratmeter große Solartechnik-Anlage auf dem Dach des Neubaus der Firma Hämmerle. 100.000 Kilowattstunden Sonnenstrom jährlich soll sie liefern und damit einen Großteil des gesamten Energiebedarfs des Unternehmens abdecken. Ein etwaiger Überschuss wird ins öffentliche Stromnetz einge-



Bürgermeister Michael Tinkhauser (r.) ist begeistert von dem umweltbewussten Unternehmen in seiner Gemeinde Bludesch.

speist. „Dank der neuen Photovoltaikanlage können rund 89 Tonnen CO<sub>2</sub> pro Jahr eingespart werden“, berichtet Markus Hämmerle.

## Effizient und ressourcen schonend

Das Prinzip ist einfach, im Gegensatz zu fossilen Brennstoffen stehen uns Energien wie Sonne, Wasser, Bioenergie sowie Wind, Erd- und Umweltwärme nahezu unerschöpflich zur Verfügung. Bei der Photovoltaik wird durch den Photoeffekt in einer Solar-

zelle die Energie des Lichtes direkt in elektrische Energie umgewandelt. Positiver Nebeneffekt: „Die Sonne schickt mir keine Rechnung“, so Markus Hämmerle.

## Neue Photovoltaikanlage der Firma Hämmerle Kaffee

Anlagenfläche PV-Module: 705 m<sup>2</sup>, PV-Generator Einstrahlung: 833.139 kWh/Jahr, Erzeugte Energie: 100.574 kWh/Jahr, Vermiedene CO<sub>2</sub>-Emissionen: 89.012 kg/Jahr

## Wussten Sie ...



Eveline Müller  
Fullservice  
Seit 7,5 Jahren in der Firma.

## Aus welchen Inhaltsstoffen besteht eigentlich eine Kaffeebohne?

30 bis 40 Prozent sind Kohlenhydrate, etwa zu 10 Prozent besteht die Kaffeebohne aus Fetten und Ölen, zu 11 Prozent aus Eiweiß, 4 Prozent bilden Vitamine und Mineralstoffe, ca. 12 Prozent Wasser sowie Alkaloide (zu denen auch das Koffein zählt), Säuren und flüchtige Aromastoffe.

## „Wir übernehmen Verantwortung“

Was unternimmt Hämmerle für mehr Nachhaltigkeit? – Geschäftsführer Markus Hämmerle gibt Antworten.

### Was verstehen Sie unter Nachhaltigkeit?

**Markus Hämmerle:** Unser Denken und Handeln ist nachhaltig und Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie. Wir verstehen darunter eine konsequente ökologische, ökonomische und soziale Ausrichtung des Unternehmens.

Welche Maßnahmen werden in der Firma umgesetzt?

### Welche Maßnahmen werden in der Firma umgesetzt?

**Markus Hämmerle:** So weit wie möglich setzen wir energiesparende Maßnahmen bei uns im Unternehmen um. So wird die neue Lagerhalle zum Beispiel mit Grundwasser gekühlt. Ein anderes Beispiel ist die Wärmerückgewinnung aus der Kompressoranlage für Warmwasseraufbereitung.

### Wie wichtig sind Ihnen Bio und Fairtrade?

**Markus Hämmerle:** Hämmerle ist seit fast zwei Jahren zertifiziert und somit berechtigter BIO/FAIRTRADE-Produzent.

Den Menschen und der Umwelt zuliebe erachte ich es als unverzichtbar, sich dieser Themen anzunehmen. Das Fair-Trade-Sortiment wird laufend erweitert und stark nachgefragt.



# Kaffeeforschung im eigenen Labor

Durch Kontrollen und Optimierungen zum perfekten Kaffeegenuss.

Auf den ersten Blick scheint Kaffee einfach nur ein wohl-schmeckendes Getränk zu sein. Die Fakten sind jedoch viel komplexer. Etwa 800 chemische Eigenschaften bestimmen den Charakter eines Kaffees. Ein breites Aufgabenfeld somit für Lebensmitteltechnikerin Anita Gath, die im firmeneigenen Hämmerle-Labor den Geheimnissen des perfekten Kaffeegenusses auf den Grund geht. „Produkte für Automaten benötigen besondere Voraussetzungen. Es wird speziell auf Rieselfähigkeit und hygroskopische Eigenschaften geschaut“, so die Fachfrau.

## Trendschmiede

Laufende Produktentwicklungen ermöglichen es, indivi-

duell auf Kundenwünsche einzugehen. Nur so können neue Produkte entstehen und Trends geboren werden. Dank der flexiblen und modernen Produktionsanlage können diese innerhalb weniger Tage als neue Instant-Produkte in Serie gehen. Im Hämmerle-Archiv befinden sich 350 unterschiedlichste Produkte aus ganz Europa, die im Markt eingesetzt werden.

## Qualitätssicherung

Aufgabe des Labors ist auch die Qualitätssicherung. Laufende Roh- und Fertigwarenkontrollen sichern eine konstante Getränke-Qualität. Erst nach Freigabe erfolgt die Auslieferung zu den Kunden. Auch Qualitätsmanagement gehört zu



Labormitarbeiterin Anita Gath erforscht die individuelle Note jeden Kaffees.

den Agenden des Labors – ein laufender Prozess, in welchem es um Fehlervermeidung und das gemeinsame Erarbeiten von Verbesserungen geht.

## Ein großes Plus an Service

Schneller und professioneller Service durch geschultes Fachpersonal, mit einem umfangreichen Ersatzteillager, gewinnt in der heutigen Zeit immer mehr an Bedeutung. Ein plötzlicher Ausfall des Gerätes verursacht oft hohe Umsatzverluste und vor allem verärgerte Kunden. Aus diesem Grund wurde bei Hämmerle der sogenannte „servicePLUS“-Bereitschaftsdienst eingerichtet. Jedem Kunden wird dadurch ermöglicht, auch außerhalb der normalen Geschäftszeiten Hilfestellung zu bekommen. Das Serviceteam ist für den Kunden

von Montag bis Sonntag – also auch über das Wochenende – jeweils von 7 bis 20 Uhr über eine Notfallnummer erreichbar.

## Neue Servicefahrzeuge

Mit dem Ziel, 100%ige Zuverlässigkeit gegenüber dem Kunden bieten zu können, wurden in der Technik zwei zusätzliche

Servicefahrzeuge angeschafft. „Um sicher unterwegs zu sein, sind für mich eine gut funktionierende Freisprecheinrichtung sowie eine optimale Fahrzeuginrichtung unumgänglich“, erläutert Außendiensttechniker Heinz Frühwirth, der jährlich im Durchschnitt 30.000 Kilometer zurücklegt.



Wussten Sie ...



Marta Pereira

Fullservice

Seit 0,5 Jahren in der Firma.

**Kapuziner, Konsul – was kann ich mir denn darunter vorstellen?**

Ein Konsul ist ein großer Mocca mit einem Schuss Sahne. Und der Kapuziner ist ein kleiner Mocca mit einem Spritzer Sahne, bis der Kaffee die Farbe einer Kapuziner-Kutte annimmt.

# Ragazza Verde für gehobene Gastronomie

Hämmerle hat sein Bohnenkaffee-Sortiment erweitert.

Grün ist die Farbe des Neuzugangs in der „Ragazza“-Familie. Nach Ragazza Rosso, Ragazza Forte und Ragazza Crema ist Ragazza Verde nun der Vierte im Bunde der Ragazza-Bohnenkaffees. Grün sind nicht nur Name und Verpackung, grün ist auch das Konzept. Ragazza Verde – BIO/FAIRTRADE ist der neue Spitzenkaffee für gehobene Gastronomie – und das aus 100 Prozent ökologischem Anbau. Hämmerle liegt damit voll im österreichweiten Trend. In Ös-

terreich wurden 2012 insgesamt 1.570 Tonnen fair gehandelter Kaffee verkauft, dies entspricht einem Zuwachs von sechs Prozent. Der Bio-Anteil bei Fairtrade-Kaffee liegt in Österreich bereits bei 80 Prozent.

## Unvergesslicher Kaffeegenuss

Das FAIRTRADE-Gütesiegel stellt sicher, dass Ragazza Verde festgelegten sozialen, ökonomischen und ökologischen Standards entspricht. Durch faire Handelsbedingungen können



Kleinbauern und Arbeiter in den Anbauländern in eine nachhaltige Zukunft investieren. Der Ragazza Verde besticht durch außergewöhnliches, harmonisches und feines Aroma. Durch die schonende Veredelung und Langzeitröstung ergeben sich unverwechselbare Aromen, die den Kaffeegenießern ein einzigartiges Geschmackserlebnis bieten.

## Rezept: Cappuccino-Kirsch-Torte

### Zutaten Rührteig:

- 125 g weiche Butter
- 85 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker, Prise Salz
- 2 Eier
- 200 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 2 gestr. TL Backpulver
- 20 g Kakaopulver
- 8 EL Milch und 1 Schuss Rum
- Mandellikör zum Beträufeln

### Zutaten Kirschbelag:

- 1 Glas Kirschen mit Saft
- 25 g Speisestärke
- etwas gemahlener Zimt

### Zutaten Topfencreme:

- 4 Blatt Gelatine
- 500 g Magertopfen
- 2 EL Zucker, 2 EL Vanillez.
- 200 ml Sahne
- 5 EL Cappuccino-Pulver
- Kakaopulver zum Bestäuben



Symbolfoto

### Zubereitung:

Für den Rührteig Butter rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker und Salz dazugeben. Dann die Eier nach und nach hineingeben. Mehl und Speisestärke, Backpulver und Kakao mischen, sieben und abwechselnd portionsweise mit Milch auf mittlerer Stufe dazumischen. Den Teig in der Springform glattstreichen und bei 160° Heißluft (ohne Vorheizen) etwa

25 Min. backen. Anschließend den Tortenboden auskühlen lassen und mit einem Tortenring umfassen.

Für den Kirschbelag den Kirschsaft durch ein Sieb in einen Topf gießen. Kirschen in eine Schüssel geben. 5 EL des Kirschsaftes in eine kleine Schale geben, Speisestärke darunterühren. Den Rest des Kirschsaftes in dem Topf zum Kochen bringen. Von der Kochstelle nehmen, schnell die Speisestärke-Kirschsaft-Mischung unterühren, sodass alles andickt, nochmals aufkochen lassen. Rühren nicht vergessen! Die Kirschen und Zimt nach Geschmack unterühren.

Den Tortenboden mit Mandellikör beträufeln. Das etwas ab-

gekühlte Kirschkompott darauf verteilen und abkühlen lassen. Für die Topfencreme Gelatine nach Packungsanweisung in wenig kaltem Wasser einweichen. Topfen und Vanillezucker glattrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und in die Topfenmasse unterziehen. Sahne mit Zucker steifschlagen und mit dem Cappuccino-Pulver mischen. Die Topfenmasse unterheben. Die Cappuccino-Sahne-Topfenmasse auf das erkaltete Kompott streichen und die Torte kalt stellen.

Vor dem Servieren die Torte dick mit Kakaopulver bestäuben.

Dieses Rezept wurde von Frau Andrea Wachter aus Bludenz eingesendet.



# Kaffeesatz lässt den Grillrost blitzen

Der Deutsche Kaffeeverband hat fünf Tipps zusammengestellt, warum die braune Bohne nicht nur köstlich schmeckt, sondern sich auch als Haushaltshelfer eignet:

## 5 Haushaltstipps

1. Braucht der Grillrost eine Verjüngungskur? Dann trägt man nach dem Grillen Kaffeesatz auf einen Schwamm auf und reibt den Rost ein, um ihn wieder zum Glänzen zu bringen. Danach abspülen – und die nächste Grillparty kann kommen!

2. Wer keine Schädlinge oder Ungeziefer im Garten möchte, kann sich mit Kaffee auf umweltfreundliche Weise behelfen: Etwas Kaffeesatz in ihren Wühlöchern und Bauten oder direkt in der Blumenerde hält die frechen Kleinen davon ab, sich über den Garten herzumachen. Die nützlichen Regenwürmer hingegen lockt Kaffeesatz im Komposthaufen an.

3. Riecht es in der Wohnung oder im Kühlschrank unangenehm? Dann sorgt ein Schälchen mit gemahlenem Kaffee für Wohlgeruch.

4. Sind Vasen innen verschmutzt und lassen sich aufgrund ihrer Form schwer reinigen, so gießt man etwas warmes Wasser, Reiskörner und Kaffeesatz in die Vase, hält sie zu und schüttelt die Vase kräftig. Nach dem Ausspülen mit klarem Wasser erstrahlt die Vase kratzerfrei in neuer Brillanz.

5. Auch bei der Schönheitspflege hilft Kaffee: Kaffeesatz macht die Haut zart und lässt Kochgerüche verschwinden, wenn man die feuchte Haut damit massiert.



Quelle: Deutscher Kaffeeverband

# Kaffee als Schönheitselixier

Kaffee schmeckt nicht nur wunderbar, seine besonderen Kräfte lassen sich auch in Ihr Beauty-Programm integrieren: So bringt z. B. eine Espresso-Spülung neuen Glanz in dunkle Haare. Anzeichen unliebsamer Cellulite lassen sich bekämpfen, indem man die Beine mit Kaffeepulver einreibt – das darin enthaltene Koffein stimuliert die Fettabspaltung und ist auch als Wirkstoff in vielen Anti-Cellulite-Cremes enthalten.

## Die richtige Aufbewahrung von Kaffee

Kaffee sollte trocken und vor allem kühl gelagert werden. Röstkaffee kann übrigens auch tiefgefroren aufbewahrt werden.

Bei Hämmerle wird der Kaffee aromatischer verpackt, Sauerstoff und Feuchtigkeit sind somit ausgeschlossen. Bei Verwendung einer Vorratsdose kann unnötiger Aromaverlust vermieden werden, wenn der Kaffee, vor allem der gemahlene, mit der Verkaufspackung in der Dose aufbewahrt wird.

Kaffeemehl besitzt übrigens auch Wachse und Fette sowie ätherische Öle, die sich am Rand der Dose absetzen können und im Laufe der Zeit ranzig werden. Dies beeinträchtigt ebenfalls den Geschmack.

## Kaffee in Sprachen

- kava (Litauisch)
- koffie (Afrikaans)
- kopi (Indonesisch)
- capulus (Lateinisch)
- kahawa (Suaheli)
- cà phê (Vietnamesisch)
- caife (Irish)
- kava (Slowenisch)
- kahvi (Finnisch)

# „Coffee to go“ bei Hämmerle Kaffee

Kaffee zum Mitnehmen wird auch in Vorarlberg immer beliebter.

Den Wecker überhört, sodass sich kein Frühstück mehr ausgeht? Im Stau gestanden, weshalb vor der Besprechung nicht einmal ein Stehkaffee drin ist? Kein Problem – seit Kurzem gibt es den Spitzenkaffee von Hämmerle auch „to go“.

## PREMIUM Coffee to go

„Coffee to go“ boomt und wird vor allem bei jüngeren Konsumenten immer beliebter. „Im Unterschied zu früher will der österreichische Kaffeetrinker heute zu Hause wie auch unterwegs qualitativ vollendeten Kaffeegenuss – und das möglichst rasch und unkompliziert“, weiß

Harald J. Mayer, Präsident des Österreichischen Kaffeeverbandes. Mit großem Erfolg hat Hämmerle den „Coffee to go“ auch bei den Vorarlberger Unternehmen eingeführt.

## Praktisch und sicher

Ganz im Sinne des Trends erhalten Sie ihren „Coffee to go“ im großen Papierbecher mit Deckel, so kann dieser nicht verschüttet werden und hält länger warm. Nehmen Sie ihren Kaffeegenuss in der Hand einfach und unkompliziert mit auf den Weg.



„coffee to go“ liegt auch in Vorarlberg immer mehr im Trend.

Wussten Sie ...



Serap Ulay  
Bereichsleiterin Fullservice  
Seit 12 Jahren in der Firma.

### Wie lange röstet man eigentlich Kaffee?

Das Rösten dauert zwischen 15 bis 20 Minuten bei einer Temperatur von 100 bis 260 Grad. Je nach Röstdauer wird der Kaffee als helle, mittlere oder dunkle Röstung bezeichnet.

## „Full Service“ rund um die Uhr

Die „Gesamtpakete“ von Hämmerle Kaffee sorgen für Zufriedenheit auf der ganzen Linie.

Der exklusive Strümpfe-Hersteller Wolford aus Bregenz setzt mittlerweile schon seit über 20 Jahren auf die Qualität der Firma Hämmerle. Die Firma Wolford genießt eine tägliche Betreuung durch das Hämmerle-Fullservice-Team. Nur so ist es möglich, eine Top-Betreuung mit einem Top-Service zu verwirklichen. Ein Angebot, das auf breite Zustimmung stößt: „Mit dem Hämmerle Full Service haben wir eine sichere und perfekte Betriebsverpflegung rund um die Uhr gefunden. Dadurch sind

unsere Mitarbeiter und somit das ganze Unternehmen von der

Vielfalt begeistert“, erzählt Toni Mathis.



Toni Mathis von Wolford setzt auf Full Service von Hämmerle.



# Becher für Becher Hochgenuss

Die neuen Kaffeeautomaten bereichern den mobilen Lebensstil.

Nie zuvor hatte Mobilität in unserer Gesellschaft einen ähnlich hohen Stellenwert wie heute. Internet, Smartphone & Co haben das Lebenstempo der Menschen beschleunigt – und damit auch die Nachfrage nach dem „schnellen Genuss für unterwegs“.

## Individueller Kaffeegenuss

Überall, wo Menschen in Bewegung sind, sind die Auto-

maten der Firma Hämmerle am richtigen Platz. Ganz dem mobilen Zeitalter angepasst ist der neue „Gerhart CTG – Premium Duo“, ausgestattet mit einem hochauflösenden Touchscreen-Panel und dem Duo-Becherwerk für zwei unterschiedliche Bechergrößen. Somit lässt er dem Kunden die Wahl zwischen den bewährten Getränken – oder den neuen

Premiumprodukten im „Coffee to go“-Papierbecher.

Eine besondere Innovation ist der integrierte Spender, welcher automatisch zu jedem Papierbecher einen Verschlussdeckel ausgibt – bei Nichtentnahme sorgt der Automat selbstständig für die Entsorgung.

## Jetzt mit Touchscreen

Auf dem Display des „Gerhart CTG-Premium Duo“ können eigene Firmenlogos angezeigt oder sogar Werbefilme abgespielt werden. Auf Wunsch kann der Benutzer seinen Lieblingskaffee noch mit zusätzlichen Buttons individuell anpassen. Die innovative LED-Beleuchtung sorgt für ansprechende Optik und besondere Energieeffizienz.

„Wir sind technisch auf dem höchsten und modernsten Niveau“, freut sich technischer Bereichsleiter Alfred Binder.

### gerhardt CTG 18 premium duo Heißgetränkeautomat

8 Pulverbehälter und davon 3 XL-Behälter

5 hochtourige Mixer

Touchscreen

automatische Tassen-Becher-Erkennung

Duo-Becherwerk für 180 ml Standardbecher und 300 ml Coffee to go Becher

Edelstahlkomponenten

Externe CTG Deckelspendereinheit

Autom. Reinigungsprogramm

Näherungssensor

Ambilight Lichtkonzept



Wussten Sie ...



Nadine Kropiunik  
Sachbearbeiterin/  
Disposition

Seit 4,5 Jahren in der Firma.

### Warum wird Kaffee in Säcken transportiert?

Weil der Sack das international übliche Maß darstellt. Es gibt Standardsäcke zu 45 und 60 Kilogramm Gewicht. Einzig Kolumbien macht eine Ausnahme und benutzt 70-kg-Säcke. Seit gut 10 Jahren wird Kaffee zunehmend als loses Schüttgut in Containern transportiert. Der entsprechende Fachbegriff dafür ist Bulkware.

# Ein Hoch auf die Bohne!

Am 1. Oktober wird österreichweit zum 12. Mal der „Tag des Kaffees“ gefeiert.

Mit einem Jahreskonsum von 162 Litern pro Person ist und bleibt Österreich eine Kaffeena-tion. Jeder Österreicher trinkt im Durchschnitt 2,9 Tassen Kaffee pro Tag. Damit ist Kaffee nach Wasser das beliebteste Getränk im Land. Kein Wunder, dass dem Kultgetränk ein eigener Tag gewidmet wurde. Der Tag zu Ehren des schwarzen Genussmittels wird auch heuer am 1. Oktober gefeiert, und das bereits zum zwölften Mal.

## Ein Tag für den Kaffee

Der erste europäische „Tag des Kaffees“ fand im Jahr 2002 in Österreich statt. Seine Initiatoren sind nach wie vor der „Österreichische Kaffee- und Teeverband“ und die „Fachgruppe Wien der

Kaffeehäuser“. Österreich hat damit eine Vorreiterrolle übernommen. In Deutschland gibt es den „Tag des Kaffees“ erst seit acht Jahren, in der Schweiz seit 2008. „Ein perfekter Kaffee sorgt für den richtigen Genussmoment im Alltag. Bereits seit zwölf Jahren lassen wir das Lieblingsgetränk Kaffee am 1. Oktober hochleben“, bringt Harald J. Mayer, Präsident des Österreichischen Kaffee- und Teeverbandes, die Idee hinter dem „Tag des Kaffees“ auf den Punkt.

Der Tag zu Ehren des „schwarzen Goldes“ wird von zahlreichen Aktionen in der Gastronomie begleitet, die den 1. Oktober zu einem Festtag des Kaffeegenusses machen



Österreich gehört zu den Top 10 unter den europäischen Kaffeetrinkern.

Wussten Sie ...



Mehmet Cevikkol  
Technik  
Seit 4,5 Jahren in der Firma.

### Kann man Kaffee auch verlängern?

Es gibt den sogenannten „Verlängerten“, hier wird ein kleiner Mokka mithilfe von kochendem Wasser auf großes „Mokkamaß“ gebracht.

## Auf die Enten, fertig, los!

### Am 13. Oktober 2013 findet das dritte Bludescher Entenrennen statt.

Der Sonntag, 13. Oktober 2013, wird gelb. Dann nämlich schwimmen im Bludescher Schwarzbach wieder Hunderte Quitscheenten für den guten Zweck um die Wette. Die Badeenten, die im Vorverkauf um fünf Euro zu erwerben sind, werden im Massenstart auf eine 900 Meter lange Strecke geschickt. Rennstart ist im Ortsteil Bludesch, Ankunft auf dem Betriebsgelände der Firma Hämmerle. Die Besitzer der schnellsten Enten gewinnen tolle Preise wie ein Europapark-Wochenende oder eine Schneeschuhwanderung. Jeder bei

dieser Charity-Aktion erwirtschaftete Euro geht an „Netz für Kinder“. Die Verantwortlichen von Hämmerle möchten

dazu beitragen, Kinder glücklicher zu machen und sind einer der Sponsoren des feuchtfröhlichen Events.



Der Startschuss beim Entenrennen fällt um 14 Uhr.

### 3. Bludescher Entenrennen Sonntag, 13. Oktober 2013

13 Uhr: Festbeginn und Lastminute-Enten-Verkauf im Ortsteil Bludesch  
14 Uhr: Start des Rennens  
16 Uhr: Preisverteilung und Fest mit Clown Pompo und Zauberer Ralf Rolsn auf dem Betriebsgelände von Hämmerle Kaffee in Gais.



# Kaffeekultur par Excellence

## Österreich bestätigt seinen Ruf als Kaffeenation.

Ob kurz, schwarz, stark, mit oder ohne Milch, verfeinert mit Sirup oder Aromen – der Kaffee in all seinen Variationen gehört zum fixen Tagesablauf der Österreicher. Parallel zur Entwicklung von Kaffee zum Lifestyle-Produkt hat sich jedoch das Konsumverhalten der österreichischen Kaffeetrinker verändert, wie der Österreichische Kaffee- und Tee-Verband kürzlich in ei-

ner Aussendung mitteilte. Individualität auf Knopfdruck ist das neue Credo.

### Unter den Top 10

Gleichzeitig wird viel Wert auf eine unkomplizierte und schnelle Zubereitung gelegt. Dies erklärt auch die ungebrochene Popularität von Vollautomaten und den Siegeszug von Einzelportionssystemen. In Europa, dem

Kontinent mit dem größten Kaffeeverbrauch, gehören Finnland (4,1 Tassen täglich), gefolgt von Norwegen und Dänemark zu den Königsländern im Kaffeekonsum. Österreich mit 2,9 Tassen täglich bzw. 162 Litern pro Kopf und Jahr zählt zu den Top 10 unter den Kaffeetrinkern. 2012 importierte Österreich insgesamt 1.559.000 Kaffeesäcke zu je 60 kg (2010 waren es noch 1.369.000).



Weltweit belief sich der Ernteertrag 2012 auf rund 144,7 Millionen 60-kg-Kaffeesäcke.

### Wussten Sie, dass ...

... weltweit in der Minute rund 2 Millionen Tassen Kaffee getrunken werden?

Im Jahr sind das 912.500.000.000 Tassen!

... 50 Kaffeebohnen für einen Espresso benötigt werden?

... der Genuss einer Tasse Kaffee glücklich machen kann?  
Weil Koffein das Dopaminlevel im Blut erhöht.

... Kaffee nach Anbaugebiet völlig unterschiedliche Geschmacksprofile zeigt?

Ähnlich wie beim Wein charakterisiert man Säure, Aroma, Abgang, Körperfülle.

... die Erntemethode Einfluss auf die Qualität des Kaffees hat?  
Das Pflücken von Hand, das sogenannte Picking, gilt als die optimalste Methode.

## Kürbisfest am Sunnahof

### Biokaffee gibt es beim traditionellen Herbstfest in Tufers zu verköstigen.

Das Kürbisfest am Sunnahof Tufers in Göfis findet am Samstag, 5. Oktober 2013, von 10 bis 17 Uhr statt. Die Firma Hämmerle präsentiert an diesem Tag ihren Biokaffee und bietet diesen zur Verkostung an.



Der Sunnahof Tufers lädt zum Kürbisfest in Göfis.

### Wussten Sie ...



Markus Miller

Lkw-Fahrer/Versand

Seit 0,5 Jahren in der Firma.

### Was ist ein Pharisäer?

Im Original werden 4 cl Rum mit Kristallzucker in einem Einspannerglass (Glas mit Henkel) verrührt und mit heißem Mokka aufgegossen. Obendrauf kommt eine Schlagsahnehaube.

# aroma premio

Für köstliche Heißgetränke.



## vielfalt auf knopfdruck

- Espresso
- Kaffee schwarz
- Kaffee hell
- Cappuccino
- Latte Macchiato
- Kakao (Choco-Creme)

## vorteile der neuen aroma premio

- Edles und kompaktes Design
- Geringer Platzbedarf
- Geräuscharm
- Einfache Bedienung durch Direktwahltasten
- beleuchtetes Display

## einsatzbereich

- Büroversorgung, alle Dienstleistungsbetriebe (Friseur, Kosmetik, Bekleidung uvm.), Gastronomie (Frühstücksbuffet, SB-Bereich, Après-Ski-Bar, Seminarveranstalter uvm.), Vereine

nur €1.390,-  
zzgl. MwSt.

## wir beraten sie gerne

- Hämmerle Kaffee GmbH
- Walgaustraße 48
- A-6719 Bludesch
- Tel. 05525 63355
- Fax: 05525 63355-30
- E-Mail: [office@haemmerle-kaffee.at](mailto:office@haemmerle-kaffee.at)
- Öffnungszeiten: MO-FR von 7.15 bis 12 und 13 bis 17 Uhr