



NACHBERICHT KAFFEE-WORKSHOP

## **Aromenvielfalt in der Tasse und auf dem Teller**

**Kulinarischer Kaffee-Workshop by Rafaels in der Alperie am Schliersee präsentiert die spannende Welt der Bohnen in seiner ganzen Vielfalt**

**Hausham/Schliersee, 02. Februar 2024** – Kaffee ist beliebt, Kaffee ist ein Trend und bleibt im Trend. Insbesondere Kaffeesorten von kleinen Röstereien und Manufakturen, die ganz besondere Spezialitäten in kleinen Quantitäten aber in Premium-Qualität anbieten, sind unter den Endverbrauchern in den vergangenen Jahren besonders beliebt und gefragt.

Aber wie röstet man eigentlich hochwertigen Kaffee? Was gehört alles dazu? Welche Maschine oder welches Equipment benötigt man, um den perfekten Kaffeemoment zu erleben? Was ist aktuell im Trend? Und wie kommt Kaffee an der Bar zum Einsatz und warum eignet er sich bestens auch als Zutat in Speisen? All diese und noch viel mehr Fragen wurden während eines spannenden und aktionsreichen Workshops mit den Kaffee-Experten Anna und Christian Schmid von der Kaffeerösterei „Rafaels“ aus Hausham am Schliersee in Zusammenarbeit mit Gastronomiebesitzer Sebastian Langguth und seinem Küchenchef Florian Zotz vom Restaurantbetrieb Alperie beantwortet. Dabei ging es nicht nur um das Produkt, sondern auch um die gegenseitige Unterstützung und Symbiose der in Schliersee ansässigen Genussmanufakturen, Gastronomien und Hotelbetriebe.

Die *Alperie* liegt am Schliersee in Oberbayern und ist mit dem Ferienhaus im alpenländischen Landhaus-Flair zu jeder Jahreszeit der perfekte Ort zum Entschleunigen und Entspannen. Die Brüder Sebastian und Florian Langguth haben 2020 in der unglaublich naturnahen Berglandschaft ihr Herzensprojekt umgesetzt und betreiben seither das Restaurant und den Alpengarten der neuen *Alperie*. Das moderne und dennoch heimelige Restaurant ist ein schöner Spot für Dinner-Dates mit Freunden oder Familie und der herrliche Alpengarten ist als Event-Location für Hochzeiten, Familien- und Firmenfeiern buchbar.



Die Kaffeerösterei *Rafaels* steht für nahezu 20 Jahre Erfahrung in der Kaffeebranche in Hausham am Schliersee. Angefangen als Importeur und Händler für guten Espresso und den dazugehörigen Kaffeemaschinen, hat sich Inhaber Christian Schmid mehr und mehr auf äußerst hochwertige Kaffeemaschinen und eigene Kaffeesorten spezialisiert, die von einer ausgewählten Kaffeerösterei in Italien und später auch in Deutschland hergestellt wurden. Dem Wunsch gefolgt, den Kaffee nicht nur nach eigenen Wünschen herstellen zu lassen, sondern selbst zu rösten, hat sich Kaffeerösterin Anna Schmid 2018 nach einer Lehrzeit von rund fünf Jahren bei zahlreichen italienischen Röstern, den Traum der eigenen Rösterei erfüllt. Der Kaffee von *Rafaels* zeichnet sich aus durch besonders hochqualitative und nachhaltig angebaute Kaffeebohnen, die mit leidenschaftlichem Handwerk zur perfekten Röstung veredelt werden. Dabei sind der Aromenvielfalt keine Grenzen gesetzt, vielmehr wird Kaffee von Anna Schmid, einer der wenigen deutschen Röstmeisterinnen, in all seinen unterschiedlichen Facetten präsentiert.

### **Rafaels x Alperie – Kaffee-Erlebnis in drei Genussakten**

Zum Auftakt wurden die Gäste mit alkoholfreien Welcome Drinks von Rafaels „Espresso Tonic“ und „Mountain-Twilight“, dem durch den hauseigenen Alperie-Honig eine natürliche Süße verliehen wurde sowie einem Rundgang durch die *Alperie* begrüßt. Gastgeber und Inhaber Sebastian Langguth stellte das Erlebnis-Gastronomiekonzept „Die Alperie“ vor und ging auf die Besonderheiten der regionalen Zusammenarbeit und des Zusammenhalts der Genusspartner ein. Röstmeisterin Anna und Kaffeemaschinen-Experte Christian Schmid erzählten ihre ganz persönliche Geschichte und erklärten, wie man den perfekten Kaffee herstellt und was ihre Manufaktur auszeichnet. Passend dazu wurden Amuse-Häppchen von *Alperie*-Küchenchef Florian Zotz gereicht.

Der zweite Akt beinhaltete das Mittagessen, selbstverständlich als Foodpairing von Küchenchef Florian Stotz mit ausgewählten Kaffees von *Rafaels*. Anna und Christian Schmid gingen dabei auf die Trends „Kaffee an der Bar“, „in der Küche“ und „als Eventformat in der Gastronomie“ ein. Kulinarisch los ging es mit der Kaffeesorte „*Bonfire*“. Dazu wurde ein Amuse bestehend aus Ziegenkäse, Pekanuss, Alperie Honig und Butterkaramell gereicht. Darauf folgte der *Rum Grantler* zu Saibling, Erbse, Vanille, Rauch und Frisée. *Madame Coco* durften die Gäste zu Schwarzwurzel,



Wasserliliensamen, Rosenblüte und Haselnuss probieren. Rinderfilet, Sellerie, Voatsiperifery-Pfeffer und Brokkolini passte hervorragend zur Kaffeemischung *Götterdämmerung*. Den Abschluss bildete *Marcala Honduras*, ein Bio-Kaffee, zum Nachtschiff von Bio-Schokolade, Jasmin, Krokant und Nougat.

Zum Grande Finale gab es den perfekten Abschluss in Form einer Verkostung von zwei Filterkaffees, sowie einige Tipps zur idealen Kaffe Zubereitung der beiden *Rafaels*-Kaffee-Experten mit einer Kaffeepraline von der Pralinenmanufaktur „CHOKUMI“. Anschließend wurden noch ein paar Coffee Hacks vorgestellt, „mit dem man sich vor Familie, Freunden oder Gästen auch mal als Kaffee-Sommelier präsentieren kann“, erklärt schmunzelnd Christian Schmid. „Wir freuen uns, dass wir mit diesem Event unseren Gästen die besondere Aromenwelt des Kaffees vorstellen konnten. Ob in der Tasse, im Cocktail oder als Foodpairing – Kaffee ist vielfältig einsetzbar und gehört zur Kulinarik als fester Bestandteil dazu“, so lautet das abschließende Fazit von Kaffeerösterin Anna Schmid.

„Das war ein richtig gelungenes Event! Zum einem, weil wir einen besonderen Genuss präsentieren konnten. Zum anderem aber auch weil wir die gastronomische und Manufakturvielfalt der Region Schliersee präsentieren konnten. Darauf werden wir in Zukunft weiter aufbauen und die Zusammenarbeit untereinander – ob Gastronomie, Hotellerie oder Hersteller weiter stärken“, freut sich Gastronom Sebastian Langguth.

#### **Über Rafael's – Kaffee made in Hausham**

Die Kaffeerösterei *Rafaels* steht für nahezu 20 Jahre Erfahrung in der Kaffeebranche in Hausham am Schliersee. Angefangen als Importeur und Händler für guten Espresso und den dazugehörigen Kaffeemaschinen, hat sich Inhaber Christian Schmid mehr und mehr auf äußerst hochwertige Kaffeemaschinen und eigene Kaffeesorten spezialisiert, die von einer ausgewählten Kaffeerösterei in Italien und später auch in Deutschland hergestellt wurden. Das Produktportfolio an Kaffeemaschinen umfasst Premium-Kaffeefullautomaten von Nivona, Jura und Jura Gastro, Espresso-Maschinen von ascaso, ECM, Profitec und Quick Mill, sowie Kaffeemühlen von ECM, Eureka und Profitec. Da eine regelmäßige Wartung die Lebensdauer hochwertiger Espresso-Maschinen und Kaffeefullautomaten erheblich erhöht, erweiterte sich das Angebot um eine Werkstatt, die u.a. auch autorisierte Reparaturwerkstatt von ECM, ascaso und Quick Mill ist. Dem Wunsch gefolgt, den Kaffee nicht nur nach eigenen Wünschen herstellen zu lassen, sondern selbst zu rösten, hat sich Anna Schmid 2018 nach einer Lehrzeit von rund fünf Jahren bei zahlreichen italienischen und deutschen Röstern, den Traum der eigenen Rösterei erfüllt. Der Kaffee von *Rafaels* zeichnet sich aus durch besonders hochqualitative und nachhaltig angebaute Kaffeebohnen, die mit leidenschaftlichem Handwerk zur perfekten Röstung veredelt werden. Dabei sind der Aromenvielfalt keine Grenzen gesetzt, vielmehr wird Kaffee von Anna Schmid, einer der wenigen deutschen Röstmeisterinnen, in all seinen unterschiedlichen Facetten präsentiert. Die Rösterei ist zudem ein registrierter



FAIRTRADE Kaffee-Rösthandwerk-Betrieb. Weitere Informationen finden Sie unter [www.allespresso.de](http://www.allespresso.de) bzw. [www.rafaels.de](http://www.rafaels.de) oder besuchen Sie uns auf [Instagram](#) und [Facebook](#).

### **Über Alperie – Alpenländig lässig**

Die Alperie ist der Spot am Schliersee für das Dinner-Date mit Familie und Freunden, Event-Location für Hochzeiten, Familien- oder Firmenfeiern und ein Ferienhaus im alpenländischen Landhaus-Flair mit ganz viel Liebe zum Detail. Kurz gesagt: Der Ort, an dem du deine Lieblingsmenschen triffst, und dein Stützpunkt für ein langes Wochenende in der Natur.

Im Sommer 2020 konnten die Brüder Sebastian und Fabian Langguth den ersten Meilenstein ihres Herzensprojekts setzen und das Restaurant, sowie den Alpengarten der neue Alperie in Betrieb nehmen. Das Ferienhaus mit seinen neun Studios und Suiten ist ab Mai 2021 verfügbar und komplettiert das künftige Angebot.

Im Fokus der Alperie-Philosophie steht der Leitsatz der Natur der Alpen ganz nah zu sein. Ein Refugium inmitten der Berge, das inspiriert die Natur bewusster wahr zu nehmen. Dabei dreht sich alles um das Thema Kräuter. „Kräuter sind absolute Multitasker: ob als Suppe oder Aufstrich, ob als herzhaft Würze oder als dekorativ-essbares Beiwerk. Aber auch beim Thema Gesundheit und Erholung spielen sie seit jeher eine wichtige Rolle. Ich und mein Team wissen um die Kraft und mannigfaltige Einsatzfähigkeit der (nicht ausschließlichen) grünen Küchenliebhaber und setzen diese gekonnt in Szene.“ so Geschäftsführer Sebastian Langguth, diplomierten Kräuterpädagoge.

Die Alperie befindet sich im Markt Schliersee in der oberbayrischen Region Tegernsee-Schliersee. Die beliebte Ferienregion bietet zahlreiche Möglichkeiten einer vielfältigen Urlaubsgestaltung zu jeder Jahreszeit. Im Sommer ist der Schliersee besonders zum Baden beliebt, während im Winter die nahegelegenen Skigebiete Spitzingsee und Sudelfeld Wintersportler anlocken. Der Schliersee lockt aber auch viele regionale Gäste an, daher ist die Alperie auch ein perfektes Ausflugsziel für alle Münchner, die die Alperie in ca. 1 Stunde über die A8 erreichen, sowie über die A95 von Österreich kommend für Gäste aus dem Nachbarland oder den nahegelegenen Orten Bad Tölz und Rosenheim.

Weitere Informationen finden Sie unter <https://diealperie.com>.

**Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten an:** Pressestelle Rafael's, c/o 80 GRAD, Corinna Dosch, E-Mail: [dosch@80-grad.de](mailto:dosch@80-grad.de)

### **Presse-Ansprechpartner**

Sie möchten mehr über unsere glücklichen Kaffeebohnen erfahren? Dann freuen wir uns über Ihre Rückmeldung!

#### **Pressestelle Kaffeerösterei Rafael's**

c/o 80 GRAD Kommunikation  
Corinna Dosch, PR & Kommunikation  
Mühlenstraße 7  
D-40213 Düsseldorf  
Tel.: +49 (0) 176 / 619 232 77  
E-Mail: [dosch@80-grad.de](mailto:dosch@80-grad.de)  
Internet: [www.allespresso.de](http://www.allespresso.de)

#### **Pressestelle Alperie**

Alperie - Restaurant & Eventlocation  
Sebastian Langguth, Inhaber  
Neuhauserstraße 45  
D-83727 Schliersee  
Tel.: +49 (0) 8026 / 780 99 50  
E-Mail: [servus@diealperie.de](mailto:servus@diealperie.de)  
Internet: <https://diealperie.com>