

Pressemitteilung

Freshcoffee präsentiert den Sommer-Drink 2011 des Schweizer Baristameisters 2010, Mathias Bühler

Mit der preisgekrönten Espressomaschine Twist können fast an jedem Ort perfekte Espresso zubereitet werden. Dass aber noch mehr möglich ist, zeigt der Schweizer Baristameister von 2010, Mathias Bühler. Im Thuner „Flussbad Schwäbis“ präsentiert er zum offiziellen Sommeranfang seinen Sommer-Drink.

Rüschiikon 13. Juni. 2011. Am 21. Juni ist es so weit, der Sommer 2011 startet ganz offiziell. Für den Schweizer Baristameister 2010, Mathias Bühler, ein guter Grund, einen neuen Drink zu kreieren und diesen unter freiem Himmel im Thuner „Flussbad Schwäbis“ gleich selbst zuzubereiten. Alles, was er dazu benötigt, ist die mobile Espressomaschine Twist, etwas heisses Wasser und fünf überall erhältliche Lebensmittel. „Mein Sommer-Drink basiert auf einem doppelten Espresso von Freshcoffee, der mit Vanillemark und Vanillesirup auf Eis geschakt wird. Dies ergibt einen kräftigen und intensiven Eiskaffee, der erfrischend und harmonisch ist.“ Doch noch Weiteres macht diesen Eiskaffee zu einer aussergewöhnlichen Kreation. In Bühlers Sommer-Drink vereint sich das „Know-how“ der mobilen Espressomaschine Twist, die von der Specialty Coffee Association of America (SCAA) zum besten neuen Produkt 2009/2010 gekürt worden ist, und das Fachwissen eines Schweizer Baristameisters. Dies ergibt einen Eiskaffee der Extraklasse. Das Drink-Rezept verrät Mathias Bühler hier übrigens kostenlos. Der Twist ist zum Preis von 229 Franken in ausgesuchten Fachgeschäften oder direkt unter www.freshcoffee.ch erhältlich.

Den Eiskaffee des Schweizer Baristameisters Mathias Bühler kann jeder zubereiten. Alles, was es dazu braucht, sind zwei Deziliter Milch, einen erstklassigen doppelten Espresso, drei Zentiliter Vanillesirup, eine Vanilleschote und Eiswürfel. Die Herstellung erklärt Mathias Bühler wie folgt: „Als Erstes das Mark aus der Vanilleschote lösen und in den Shaker geben, dann die Milch und den Vanille-Sirup begeben und mit dem Twist einen doppelten Espresso, zum Beispiel einen ‘Sidamo Corona’ von Freshcoffee, zubereiten. Diesen kann man direkt in den Shaker geben. Danach zehn bis fünfzehn Eiswürfel dazugeben und das Ganze kurz aber heftig shaken.“ Um den Eiskaffee möglichst gut zu präsentieren, hat sich Bühler für ein Longdrinkglas entschieden. Alles, was es jetzt noch braucht, um den Drink fertig zu stellen, ist die Dekoration. Hierfür verwendet „Bühler“ eine Vanilleschote und gibt noch einen Strohhalm dazu. Fertig ist der Sommerdrink!



Rezept und Zubereitung

- 2 dl frische Milch
- 1 doppelter Espresso mit einem „Sidamo Corona“ von Freshcoffee
- 3 cl Vanillesirup von Monin
- 1 Stk. Vanilleschote
- 10 Stk. Eiswürfel

Die Milch in einen Shaker geben, den doppelten Espresso, den Sirup und das Vanillemark beifügen. Das Eis dazugeben und kurz und kräftig shaken. Das Ganze ins Cocktailglas abseihen und mit einem Strohhalm und einer Vanilleschote dekorieren.



Download

- Fotos unter: <https://www.yousendit.com/download/UnIDRm82U1BsamMwTVE9PQ>

Facts and Figures zum Twist

Der Twist ist eine der aussergewöhnlichsten Innovationen der letzten Jahre im Bereich der Kaffeezubereitung. Die mobile Espressomaschine ermöglicht es dem Kaffeeliebhaber, immer und überall perfekte Espresso zuzubereiten. Zudem benötigt der Twist keine externe Energiequelle. Ganz ohne Strom, nur mit Hilfe von Druckluft, den der Twist aus rezyklierbaren 8g-Rahmbläserpatronen aufbaut, können vier doppelte oder acht einfache Espresso zubereitet werden. Wer den Twist mit Milchschaumern einsetzt, kann auch Cappuccini, Latte Macchiato oder andere Kaffeespezialitäten zubereiten. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.



Technische Daten:

- Gewicht: 1 kg
- Farbe: Schwarz/Chrom
- Lieferumfang: Drei Kaffeefiebe, eines davon speziell für grob gemahlene Kaffee. Zusätzlich ein Tamper, Ersatzdichtungen, ein Transportbeutel und vier Rahmbläserpatronen für die Zubereitung von rund 32 Espresso.
- Druckaufbau: Rezyklierbare Rahmbläserpatronen
- Druck: 9 bar (135 psi)
- Auszeichnung: Die Specialty Coffee Association of America (SCAA) kürte ihn zum besten neuen Produkt 2009/2010.

Detailhandelspreis

In der Schweiz: CHF 229.00

Verfügbarkeit

Der Twist ist unter www.freshcoffee.ch oder in ausgesuchten Fachgeschäften verfügbar.

- Kaffeezentrale Schweiz, 8610 Uster. www.kaffeezentrale.ch
- Hochstrasser, 6014 Luzern. www.hochstrasser.ch
- Yachting Systems, 8002 Zürich. www.yachting-systems.ch

Über Freshcoffee GmbH

Freshcoffee ist ein Startup-Unternehmen, das sich der perfekten Kaffe Zubereitung verschrieben hat und Dienstleistungen rund um den Kaffee für die Gastronomie, die Hotellerie und private Konsumenten erbringt. Das Freshcoffee-Angebot basiert auf röstfrischem Kaffee höchster Qualität, verbunden mit innovativen Kaffe Zubereitungsmethoden. Die Freshcoffee GmbH hat ihren Hauptsitz in Rüschlikon. Geschäftsführer Ernst Knuchel gehört zudem zu den ersten Personen in der Schweiz, die einen universitären Hochschulabschluss auf Kaffee vorweisen können (<http://www.icbc.zhaw.ch/de/science/icbc/coffee.html>).

Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an:

Ernst Knuchel, Alpenstrasse 23, CH-8803 Rüschlikon
Tel. +41 (0)79 924 06 12, E-Mail: ernst.knuchel@freshcoffee.ch

