

Pressemitteilung

**Freshcoffee präsentiert zum Frühlingsanfang den  
Frühlings-Drink 2012 der amtierenden Service-Weltmeisterin Sabrina Keller  
und des Schweizer Baristameisters 2010 Mathias Bühler.**

**Was passiert, wenn eine amtierende Serviceweltmeisterin auf einen Baristameister trifft?  
Es entsteht eine Drinkkreation, die ihresgleichen sucht. Was alles entstehen kann, haben  
die beiden im Berner Restaurant Kirchenfeld mit Flambierpfanne und der mobilen  
Espressomaschine Twist gezeigt. Hier exklusiv das Rezept.**

Rüschlikon 16. März 2012. Endlich ist es so weit, der Winter neigt sich dem Ende entgegen und der Frühling startet am 20. März um 6:14 Uhr ganz offiziell. Für die amtierende Serviceweltmeisterin Sabrina Keller und den Schweizer Baristameister 2010 Mathias Bühler ein perfekter Grund, um für Freshcoffee, alle Kaffeefans und Schleckmäuler einen leckeren Drink zu kreieren. Sabrina Keller sagt dazu: „Wir wollten etwas Besonderes entwickeln und die beiden Berufe, Service und Barista, vereinen. Deshalb war für uns klar, dass wir ein Flambée machen und dieses mit dem Kaffee Know-how von Mathias Bühler verbinden würden. Die Idee, das Flambée mit einem Freshcoffee Nepal Mount Everest aus der mobilen Espressomaschine Twist abzulöschen, war dafür einfach perfekt.“ Das Drink-Rezept, das auch zuhause schnell und einfach zubereitet werden kann, verraten Sabrina Keller und Mathias Bühler hier übrigens kostenlos. Die mobile Espressomaschine Twist ist zum Preis von 229 Franken in ausgesuchten Fachgeschäften oder direkt unter [www.freshcoffee.ch](http://www.freshcoffee.ch) erhältlich.

„Der Frühlings-Drink 2012 ist ein Drink, der sehr variabel ist und nicht unbedingt streng nach Rezept gemacht werden muss. Einzelne Komponenten wie Glace oder Früchte können beliebig ausgetauscht werden“, erklärt Mathias Bühler gemeinsam mit Sabrina Keller den Frühlings-Drink 2012. Das Originalrezept setzt sich wie folgt zusammen: weissen Zucker und Butter karamellisieren, mit zwei Espresso Freshcoffee Nepal Mount Everest aus der mobilen Espressomaschine Twist ablöschen, Datteln, Grapefruit- und Orangenfilets sowie Kaffeebohnen dazugeben und mit Rum flambieren. Zu guter Letzt noch eine Kugel Vanille-Glace und fertig ist der Frühlingsdrink. Mathias Bühler beschreibt ihn wie folgt: „Das wunderbare Aroma des Kaffees, die Säure der Grapefruits und Orangen, die Süsse des Karamells sowie der leichte Rumgeschmack, der dann mit einer Kugel Eis verbunden wird, macht diesen Drink zu einem Feuerwerk im Mund. Einfach fantastisch!“



## Rezept Frühlings-Drink 2012

- 3 EL weisser Zucker
- 10 Gramm Butter
- 1 doppelter Espresso Nepal Mount Everest von Freshcoffee
- 4 cl Rum
- 60 Gramm Datteln in Viertel geschnitten, Grapefruit- und Orangenfilets, Kaffeebohnen
- 1 Kugel Vanille-Glace

Zucker und Butter karamellisieren, mit einem doppelten Espresso Freshcoffee Nepal Mount Everest aus der Espressomaschine Twist ablöschen. Datteln, Grapefruit- und Orangenfilets sowie Kaffeebohnen dazugeben. Kurz kochen lassen und das Ganze mit Rum flambieren. Das Flambée in ein Glas abfüllen, eine Kugel Vanille-Glace dazugeben. Dekorieren. Fertig!



## Download

- Fotos unter: <https://www.yousendit.com/download/M3BscHBOWkJwTVhtcXNUQw>

## Facts and Figures zum Twist

Der Twist ist von der Specialty Coffee Association of America (SCAA) zum besten neuen Produkt 2009/2010 gekürt worden. Die mobile Espressomaschine ist eine der aussergewöhnlichsten Innovationen der letzten Jahre im Bereich der Kaffeezubereitung und ermöglicht es dem Kaffeeliebhaber, immer und überall perfekte Espressi zuzubereiten. Zudem benötigt der Twist keine externe Energiequelle. Ganz ohne Strom, nur mit Hilfe von Druckluft, den der Twist aus rezyklierbaren 8-g-Rahmbläserpatronen aufbaut, können vier doppelte oder acht einfache Espressi zubereitet werden. Wer den Twist mit einem Milchschaumer einsetzt, kann auch Cappuccino, Latte Macchiato oder andere Kaffeespezialitäten zubereiten. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.



## Technische Daten:

- Gewicht: 1 kg
- Farbe: Schwarz/Chrom
- Lieferumfang: Drei Kaffeesiebe. Zusätzlich ein Tamper, Ersatzdichtungen, ein Transportbeutel und vier 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](http://www.freshcoffee.ch) oder in ausgesuchten Fachgeschäften verfügbar.

- Kaffeezentrale Schweiz, 8610 Uster. [www.kaffeezentrale.ch](http://www.kaffeezentrale.ch)
- Hochstrasser, 6014 Luzern. [www.hochstrasser.ch](http://www.hochstrasser.ch)
- Yachting Systems, 8002 Zürich. [www.yachting-systems.ch](http://www.yachting-systems.ch)
- Vivi Kola und Vivi Cafe, 8193 Eglisau. [www.vivikola.ch](http://www.vivikola.ch)
- „Dä Kafimaa“, 9014 St. Gallen. [www.kaffeeshop-kaffeewelt.ch](http://www.kaffeeshop-kaffeewelt.ch)
- B & N Service AG, 8050 Zürich. [www.bn-service.ch](http://www.bn-service.ch)
- Bertschi Café AG, 4127 Birsfelden. [www.bertschi-cafe.ch](http://www.bertschi-cafe.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](mailto:ernst.knuchel@freshcoffee.ch)

