

Pressemitteilung

Freshcoffee präsentiert den Winter-Drink 2011 des Schweizer Baristameisters 2010 Mathias Bühler. Bühler hat eines der traditionsreichsten Schweizer Wintergetränke neu kreiert.

Normalerweise werden neue Drinkkreationen in Restaurants, Bars oder Hotels präsentiert. Mit der preisgekrönten Espressomaschine Twist können aber fast an jedem Ort perfekte Espressi zubereitet werden. Deshalb hat sich der Schweizer Baristameister 2010 Mathias Bühler einen ganz besonderen Ort für seinen Winter-Drink 2011 ausgesucht – die älteste Edelbrand-Brennerei der Schweiz.

Rüschlikon 19. Dezember. 2011. **Der Winter steht vor der Tür und das ganz offiziell. Denn am 21. Dezember ist Winteranfang. Für den Schweizer Baristameister Mathias Bühler ein guter Grund, seine neuste Drink-Kreation zu präsentieren: ein mit Edelbrand hergestellter Kaffee-Wildkirsch. Der perfekte Ort, um den in der Schweiz äusserst beliebten Kaffee neu zu kreieren, ist natürlich eine Brennerei. Erst recht, wenn es sich dabei um die älteste Brennerei der Schweiz handelt – die 1846 gegründete „Alte Urschwyzer Brennerei“ von Fassbind in Oberarth. Mathias Bühler erklärt seine neue Kreation wie folgt: „Ich wollte einen traditionellen Drink, der perfekt zum Winter passt. Mein erster Gedanke: „Ein Kaffee-Wildkirsch.“ Bühler sagt zu seiner Kreation: „Kaffee-Wildkirsch, das klingt so einfach. Doch es gilt einiges zu beachten, bis man weiss, in welchem Verhältnis der Kaffee mit dem Edelbrand und weiteren Komponenten stehen muss. Zudem habe ich einige Edelbrände degustiert, zum Schluss habe ich mich für den Wildkirsch von Fassbind entschieden. In Verbindung mit dem Kaffee Selection No. 1 von Freshcoffee ergibt dies einen Kaffee-Wildkirsch der Extraklasse.“ Das Drink-Rezept verrät Mathias Bühler hier übrigens kostenlos. Der Twist, die preisgekrönte mobile Espressomaschine, ist zum Preis von 229 Franken in ausgesuchten Fachgeschäften oder direkt unter www.freshcoffee.ch erhältlich.**

Den Winter-Drink des Schweizer Baristameisters Mathias Bühler kann jeder zubereiten. Alles, was es dazu braucht, sind ein doppelter Espresso Selection No. 1 von Freshcoffee, 40 ml heisses Wasser, Wildkirsch von Fassbind, Rohrzucker, etwas Bittermandelaroma, süsser Schlagrahm und Muskatnuss sowie eine Kaffeebohne. Die Herstellung erklärt Mathias Bühler wie folgt: „Der Wildkirsch von Fassbind stellt die Basis dieses Winter-Drinks dar. Er hat einen leichten Duft nach Marzipan und Amaretto. Dieses Aroma wird mit etwas Bittermandelaroma zusätzlich



unterstützt. Der verwendete Rohzucker verleiht dem Drink eine intensivere Süsse und der leicht angeschlagene Rahm, der zum Schluss oben draufkommt, vollendet den Trinkgenuss.“ Und wo, glaubt Bühler, wird dieser Drink konsumiert werden? „Er kann eigentlich überall genossen werden. Denn die Zubereitung ist wirklich ganz einfach. Er passt perfekt in die Weihnachts- und die kalte Jahreszeit. Ich sehe ihn in Skihütten, einer schönen Bar oder in einem Restaurant.“ Der Gastronom Bühler, der in Thun die Shisha Bar führt, wird seine Winter-Drink-Kreation während der kalten Jahreszeit jedenfalls gleich selbst ins Angebot nehmen. Wer sich den Weg nach Thun aber sparen möchte, dem sei hier das genaue Rezept des Winter-Drinks 2011 verraten:

Rezept Winter-Drink 2011

- 1 doppelter Espresso Selection No. 1 von Freshcoffee
- 40 ml heisses Wasser
- 4 cl Wildkirsch von Fassbind
- 5 Tropfen Bittermandelaroma
- 50 ml süsser Schlagrahm
- wenig Muskatnuss

Den Wildkirsch, Rohzucker und das Mandelaroma in einer Pfanne leicht erhitzen und ins Glas geben. Den doppelten Espresso mit dem Twist direkt ins Glas extrahieren und die 40 ml heisses Wasser zusätzlich dazugeben, leicht umrühren. Den Rahm schlagen und auf den Kaffee geben. Leicht mit Muskatnuss bestreuen und den Winter-Drink mit einer Kaffeebohne dekorieren.



Download

- Fotos unter: <http://www.yousendit.com/download/T2dIT201MGtsamRESjIVag>



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 8g-Rahmbläserpatronen aufbaut, können vier doppelte oder acht einfache Espressi zubereitet werden. Wer den Twist mit Milchsäumern 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 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 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
- Vivi Kola und Vivi Cafe, 8193 Eglisau. www.vivikola.ch
- „Dä Kafimaa“, 9014 St. Gallen. www.kaffeeshop-kaffeewelt.ch
- B & N Service AG, 8050 Zürich. www.bn-service.ch





Über Freshcoffee GmbH

Freshcoffee ist ein Startup-Unternehmen, das sich der perfekten Kaffeezubereitung 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 Kaffeezubereitungsmethoden. 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

