**Besondere Kaffeespezialitäten für die kalte Jahreszeit**

**Schaerers Kaffeerezepte lassen Gäste den Winterblues vergessen**

**Zuchwil, 09. November 2022 – Die Winterwochen stehen vor der Tür und mit ihnen nicht nur die gemütlichste Zeit des Jahres, sondern auch eine Saison voller verführerischer Düfte und Leckereien. Jetzt ist genau die richtige Zeit, um Gäste mit aromatischen, zur Jahreszeit passenden Kaffeespezialitäten zu verwöhnen. Monika Oeggerli, Kaffeeexpertin und Trainerin im Schaerer Coffee Competence Centres hat fünf besondere Rezepte ausgewählt, mit denen Gastronomen die Neugier ihrer Gäste wecken und ihnen neue Geschmackserlebnisse eröffnen können. Die saisonalen Köstlichkeiten lassen sich bequem in die Karte integrieren und mit Hilfe der Schaerer Kaffeemaschinen einfach zubereiten. So können Gastronomen nahezu endlos viele kreative Ideen umsetzen und ihren Heissgetränkeumsatz ankurbeln. Auch bei der Zubereitung der zwei veganen Kreationen «Espresso Wintermärchen» und «Pumpkin Spice Latte» unterstützen die Schaerer Kaffeemaschinen optimal: Mit der Kombination von Best Foam und Twin Milk lassen sich auch vegane Kaffeespezialitäten vollautomatisch in höchster Qualität zubereiten. Dank des Milchsystems Best Foam überzeugt die Schaumqualität Kaffeeliebhaber:innen – ganz unabhängig davon, ob der winterliche Genuss mit Kuhmilch oder einer veganen Alternative zubereitet wird. Das Schaerer Twin Milk-System erlaubt dabei die Bevorratung eines veganen Pflanzendrinks parallel zur Milch. Bei der Auswahl der gewünschten Kaffeespezialität wird automatisch die richtige Variante verwendet.**

**Schaerers Rezepttipps für besonderen Kaffeegenuss in der kalten Jahreszeit:**

**Honig-Nelken-Kaffee**

Steckt man die kleinen getrockneten Blüten in eine Orange, duftet es wochenlang nach Advent. Aber auch im Kaffee sorgt das Gewürz für ein herrlich winterliches Aroma.

Zutaten

• 3 TL Schokolade flüssig

• 1 TL Honig

• 1 Prise Nelkenpulver

• 1 Café Crème

• etwas cremiger Milchschaum

Zubereitung

Flüssige Schokolade, Honig und die Prise Nelken in eine Tasse geben, Café Crème darüber brühen und mit Milchschaum „zudecken“.

**Caffè Borgia**

Ohne Zimt und Honig wäre das Weihnachtsgebäck nur halb so lecker. Im Kaffee wecken diese Zutaten die Erinnerung an Omas selbstgemachten Lebkuchen.

Zutaten

• 1 Espresso

• 1 TL Honig

• Schokoladenraspeln

• 1 Prise Zimt

• nach Bedarf etwas Orangensirup

• Schlagsahne oder cremiger Milchschaum

Zubereitung

Den Espresso mit Honig, Schokoladenraspeln, etwas Zimt und ev. Sirup in einer grösseren Espressotasse verrühren und mit Milchschaum oder Sahne dekorieren.

**Baileys-Cappuccino**

Irischer Sahnelikör und ein wenig Alkohol wärmen in Kombination mit Zimt selbst bei eisigen Temperaturen das Herz.

Zutaten (für 2 Personen)

• 2 TL brauner Zucker

• 4 EL Baileys (Whiskylikör)

• 2 doppelte Espressi

• etwas Zimtpulver

Zubereitung

Zucker und Baileys erwärmen, in zwei Becher geben, anschliessend zwei Espressi brühen (in zwei Tassen). Mit Zimt bestäuben und servieren.

**Espresso Wintermärchen (vegan)**

Die Kombination von Datteln und Lebkuchengewürz macht diese Kaffeespezialität zu einem perfekten Begleiter an einem kalten Wintertag.

Zutaten

• 1 Cappuccino frisch gebrüht

• etwas Dattelsirup

• 1-2 TL Lebkuchengewürz

• eine Prise Zimtpulver

• ein veganes Spekulatius-Biscuit

• vegane Schlagsahne je nach «Gusto»

Zubereitung

Cappuccino in eine Tasse brühen. Während der Milchausgabe das Lebkuchengewürz hinzugeben. Anschliessend den Dattelsirup darüber geben und mit Schlagsahne, Zimtpulver und Biscuit-Stückchen verzieren.

**Pumpkin Spice Latte (vegan)**

Sie läutet die kalte Jahreszeit ein: die Kürbisernte. Dabei entfaltet das Gemüse nicht nur in der Küche sein Aroma. Mindestens genauso gut harmoniert es mit Kaffee und Mandeldrink.

Zutaten (2 Personen)

• 1-2 Espressi, frisch gebrüht

• 450 ml Mandeldrink (erhitzt)

• 4 EL Kürbispüree (erwärmen)

• 1 TL Kürbisgewürz

• 1 TL Zimt

• 1 EL Agavensirup

• 1 EL natürliches Vanilleextrakt

• etwas Mandeldrink Milchschaum (warm)

Zubereitung

Espressi und Mandelmilch brühen. In einen grossen vorgewärmten Krug geben und die restlichen Zutaten dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Anschliessend in zwei grossen Tassen servieren und noch etwas Milchschaum als «Topping» zugeben.

**Bildmaterial:**

**Ein Bild, das Boden, Tisch, Kaffee, Tasse enthält.

Automatisch generierte Beschreibung**

**Bildanforderung**

Bildmaterial zum Download finden Sie in unserem Medienportal press-n-relations.amid-pr.com (Suchbegriff „Schaerer-Rezepttipps-Winter-2022“ Selbstverständlich schicke ich Ihnen die Dateien auch gerne per E-Mail zu. Kontakt: nfo@press-n-relations.de

|  |  |
| --- | --- |
| Weitere Informationen: Schaerer AG  Monika Kammermann, Marketing Manager  Allmendweg 8, 4528 Zuchwil  Tel.: +41 32 681 64 35  MKammermann@schaerer.com  [www.schaerer.com](http://www.schaerer.com)  <https://aboutwmf.com/de/news-media/newsroom/schaerer/>  **Schaerer Pressebüro**  c/o Press’n’Relations GmbH,  Nataša Forstner  Magirusstrasse 33, D-89077 Ulm  Tel.: +49 731 96 287-17  Fax: +49 731 96 287-97  nfo@press-n-relations.de www.press-n-relations.de |  |

**Schaerer AG**

Die 1892 gegründete Schaerer AG mit Sitz im schweizerischen Zuchwil gehört zu den weltweit führenden Herstellern vollautomatischer professioneller Kaffeemaschinen. Als Traditionsunternehmen mit langjähriger Geschichte steht die Marke Schaerer für Schweizer Werte verbunden mit tiefgreifendem Kaffeewissen. Diese Markeneigenschaften bringt das Unternehmen im Claim des Unternehmenslogos «swiss coffee competence» zum Ausdruck und lebt sie gleichermassen bei der Produktentwicklung wie im Coffee Competence Centre, dem Schaerer eigenen Kaffeekompetenz- und Schulungszentrum in Zuchwil. Weiterhin zeichnet sich Schaerer durch ausserordentliche Flexibilität mit dem Leitgedanken «We love it your way» aus – sei es in Bezug auf Kundenanfragen, kundenspezifische Produkte, Grossaufträge oder auch bei dem Portfolio, das den Kunden vielfältige, individuelle Konfigurationsmöglichkeiten bietet. Kundennah und mit umfassendem Kaffeewissen unterstützt Schaerer Kunden jeder Grösse weltweit dabei, ihren Gästen höchsten Kaffeegenuss in der Tasse zu bieten.

Seit 2006 ist Schaerer Teil der WMF und gehört seit Ende 2016 zum französischen Groupe SEB Konzern. Alle B2B-Marken der Gruppe sind unter dem Vertriebsdach „SEB PROFESSIONAL“ gebündelt. Neben Schaerer gehören dazu die Kaffeemaschinenmarken WMF und Wilbur Curtis sowie der Geschäftsbereich Professional Hotel Equipment mit den Marken WMF Professional und HEPP.