

VOLLENDETE KAFFEEKULTUR

 **TURM**
KAFFEE
SEIT 1761



Bei Turm & Bogen Kaffee ist der Erfolgsdurst auch nach 256 Jahren noch nicht gestillt. Kaffee ist nicht einfach ein Getränk. Kaffee ist Kultur. Kaffee hat mittlerweile fast denselben Status wie Wein erlangt. Lage, Verarbeitung und sogar der Jahrgang spielen bei echten Kaffeekennern eine wichtige Rolle. Turm & Bogen Kaffee ist als unabhängiges Familienunternehmen nicht nur bestens gerüstet, um dieser Entwicklung Rechnung zu tragen, sondern nimmt eine eigentliche Vorreiterrolle ein.

Bei Turm & Bogen wird Kaffeekultur rund um die Uhr gelebt. Da wir die gesamte Produktionskette – von der Auswahl der Bohnen bis zur Auslieferung des fertigen Kaffees – selber in der Hand haben, können wir extrem schnell auf sich verändernde Kundenbedürfnisse reagieren.

Wir wollen der beste Kaffeeproduzent sein, nicht der grösste. Die Qualität und die Freude am Produkt stehen bei uns im Fokus. In den letzten Jahren entwickelte unser Team laufend neue Produkte, und wir hatten ein jährliches Wachstum von 25%. Und ein Ende der Entwicklung ist nicht in Sicht. Auch in diesem Jahr zeigt die Kurve steil nach oben.

AUS DER RUHE ENTSPRINGT DER INNOVATIONSGEIST.

Begeisterung, Verlässlichkeit und Innovationsgeist sind wichtige Erfolgsfaktoren. Ein entscheidendes Glied aber ist der Mensch. Das eingeschworene Turm & Bogen-Team verfolgt zusammen ein Ziel: Den bestmöglichen Kaffee zu machen. Täglich wird bei Turm & Bogen Kaffee verkostet. So trainiert unser Team laufend das sensorische Wissen. Die Diskussionen am morgendlichen Degustationstisch sind lebhaft, und die Ideen für neue Kaffeemischungen fliegen hin und her. Am Ende des Meetings hat sich eine Idee durchgesetzt, und alle machen sich an die Arbeit. Ob diese Mischung je in einer Tasse landen wird, ist noch ungewiss. Die Chancen sind aber hoch.

DIE ZUBEREITUNG IST DER SCHLÜSSEL ZU EINEM GUTEN KAFFEE, SERVICE DER SCHLÜSSEL ZUM ERFOLG.

Der beste Kaffee schmeckt schlecht, wenn er nicht richtig zubereitet wird. Die innovative Servicestrategie, die Turm & Bogen seit vielen Jahren konsequent verfolgt, sorgt dafür, dass das Premium-Produkt, welches an der Martinsbruggstrasse abgefüllt wird, auch in der Tasse ein Premium-Produkt bleibt.

Die meisten Röstereien sehen ihre Aufgabe mit der Lieferung des Kaffees als erledigt an. Nicht so Turm & Bogen Kaffee. Aus den Augen aus dem Sinn gilt für uns definitiv nicht. Denn wird der Kaffee nicht richtig zubereitet, nützt auch das beste Ausgangsprodukt nichts. Faktoren, welche die Kaffeequalität in der Tasse beeinträchtigen können, gibt es viele. Wer einmal den Turm & Bogen Kaffee-Profis bei der Arbeit zugesehen hat, weiss, dass «Kaffee machen» weit mehr ist, als einfach auf ein Knöpfchen zu drücken. Die Wartung und exakte Einstellung der Maschine, die perfekte Temperatur und Durchlaufzeit sowie die Wasserqualität entscheiden über einen guten oder schlechten Kaffee. Nur wenn das alles haargenau stimmt, wird der Kaffee zu einem echten Genusserlebnis.



Roger Bähler
Geschäftsführer

UNSER GEHEIMREZEPT



1

ZELEBRATION – Wir feiern unsere
Erfolge und entfesseln Begeisterung.

Jennifer Nydegger
Leiterin Verkaufsinnendienst

2

VERLÄSSLICHKEIT – Wir sind verbindlich
in dem, was wir tun und wie wir handeln.

Peter Gertsch
Verkaufsleiter BE



3

ERFOLG – Wir leben unseren Erfolg
und wirken damit ansteckend.

Markus Gemperli
Verkaufsleiter SH/TG und Teile ZH



4

STOLZ – Wir sind engagiert
und leidenschaftlich in unserer Arbeit.

Walter Leu
Betriebsleiter Schaffhausen

5

BEGEISTERUNG – Wir faszinieren
durch einzigartige
Produkte und Menschen.

Christoph Rusch
Leiter Verkauf Export



6

EIGENINITIATIVE – Wir agieren
statt zu reagieren,
deshalb denken wir immer voraus.

Armin Keller
Betriebsleiter St. Gallen

Seit über 250 Jahren macht
Turm & Bogen leidenschaftlichen
Kaffeegenuss möglich.

INHALTSVERZEICHNIS

Der richtige Partner

Unsere Geschichte	10–11
-------------------	-------

Die richtige Bohne

Die Rösterei	14–15
Unser Sortiment	16–19
Fairtrade	20–21
Anbauländer	22–23

Die richtige Zubereitung

Schulungen und Kurse	26–28
Zubehör	29

Der richtige Rahmen

Gastronomie	32–33
Coffee Consulting	34–35
Catering	36–37
Kaffee im Büro	38–39

A man with light brown hair and a beard, wearing a dark blue suit, white shirt, and blue tie, is shown in profile from the chest up. He is holding a small white coffee cup with both hands, looking down at it. The background is a warm-toned bar with wooden paneling and shelves holding various items.

DER RICHTIGE
PARTNER.



Schön, jemanden an
seiner Seite zu wissen, der
seit über 250 Jahren un-
ermüdlich nach perfektem
Kaffeegenuss strebt und
Sie dabei gerne mit auf eine
Geschmacksreise nimmt.

250 Jahre Tradition und Innovation. Obschon unsere Geschichte schon über ein Vierteljahrtausend andauert, wiederholt sie sich eigentlich immer wieder aufs Neue. Denn auch nach dieser reichen Zeit an Erfahrung haben sich unsere Ansprüche nie verändert und gelten heute nach wie vor, wie schon anno 1761.

1761



NOCH BEVOR NAPOLEON GEBOREN WURDE

1761 gründet Johannes Schlatter in St. Gallen «hinterm Turm» sein «Spezereigeschäft», aus dem sich im Laufe der Jahrhunderte Turm Kaffee entwickeln konnte. Damals war Kaffee ein noch neues und eher unbekanntes Kolonialgut, das gerade erst seinen Siegeszug durch Europa gestartet hatte.

1849

DIE SCHWESTER VOM BOGENTOR

1849 in Schaffhausen gegründet, ist Bogen Kaffee seit 1977 die zweite Hälfte von Turm & Bogen Kaffee und röstet bis heute sein eigenes Kaffee-Sortiment vor Ort. Auch das Ladenlokal ist bis heute ein kleines Kaffee- und Tee-Mekka in der Region geblieben.



1761 – 2017



SCHLATTER, RIESER UND LEUTHOLD

In der 250-jährigen Firmengeschichte haben erst drei Familien die Geschicke des Unternehmens geleitet. Ein weiterer Beweis dafür, dass Qualität und Tradition an erster Stelle stehen.

1960



GUTER KAFFEE SORGT FÜR GUTE LAUNE, GUTE WERBUNG AUCH

Vielleicht sind unsere Werbesprüche nicht ganz so bekannt wie legendäre Slogans wie «Für ä tüüfä gsundä Schlaaf». Trotzdem erinnern sich einige unserer langjährigen Stammkunden noch heute an die unterhaltsamen Werbungen aus den 1960er-Jahren.

2011

UNGEBROCHENE LEIDENSKAFT

Nicht nur bei unseren täglichen Kaffee-verkostungen trainieren unsere Mitarbeiter ihr sensorisches Wissen. Um uns selbst zu prüfen, stellen wir uns regelmässig dem Wettbewerb. So wurde unser Gebietsleiter Michel Jüngling 2011 Schweizer Barista-Meister. Und Jennifer Nydegger, Leiterin Verkaufsinndienst bei Turm & Bogen Kaffee, erlangte zwei 1. Plätze in den Internationalen & Tiroler Barista-Meisterschaften 2015.



Tradition stösst auf Innovation

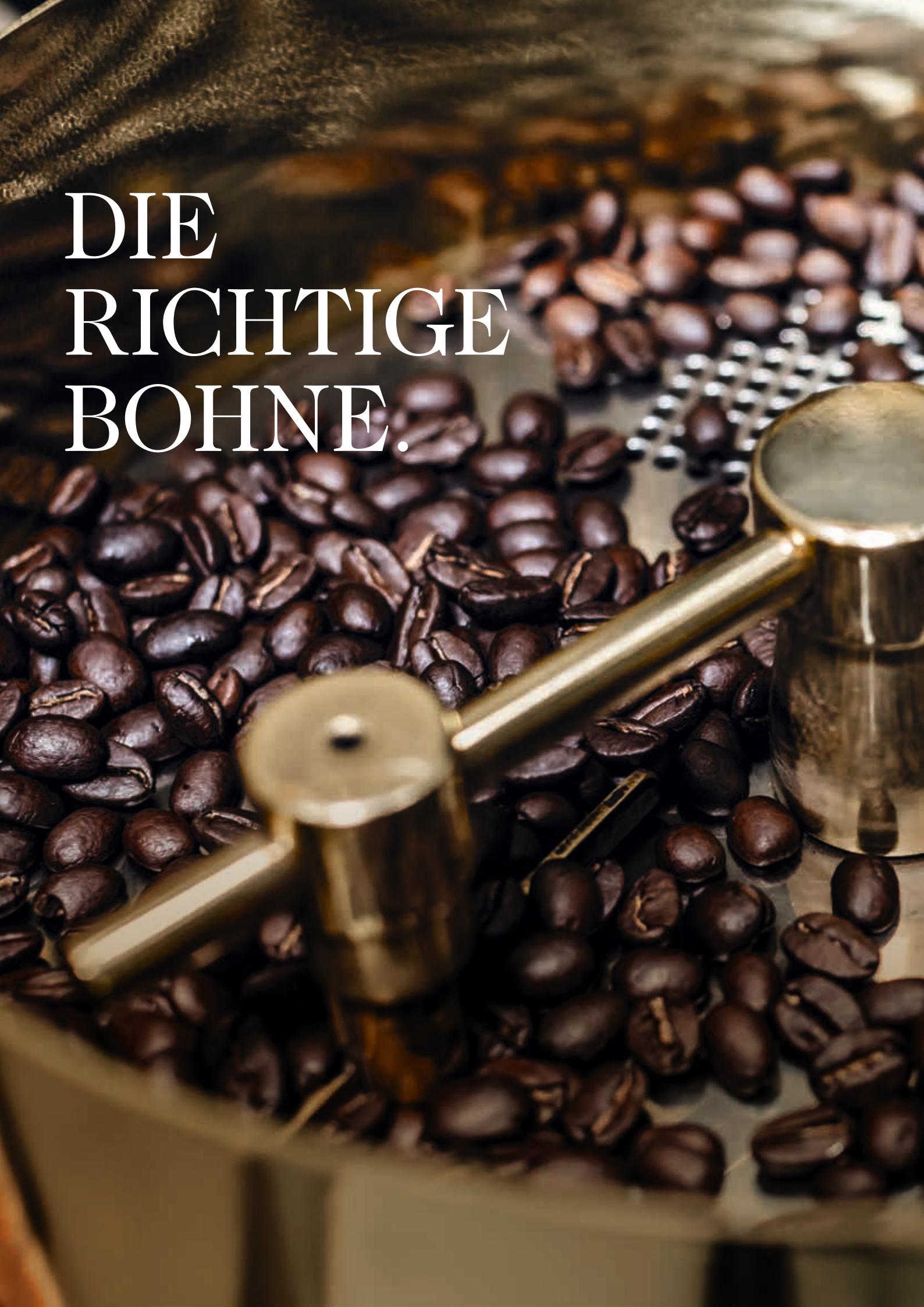
So wie man im Restaurant nicht bloss einen Wein bestellt, sondern sich nach Jahrgang, Land und Pro-

vinz erkundigt, so wollen auch Kaffee-Liebhaber nicht einfach irgendeinen Kaffee oder Espresso trinken, denn Kaffee hat sich zu einem Lifestyle-Produkt entwickelt. Turm & Bogen Kaffee erschaffte darum immer wieder innovative Kaffee-Kreationen, die im Markt Meilensteine setzten.

Kaffee-Kompetenz und Kaffee-Kunst

Die Ausrichtung der Gastronomie hat sich in den vergangenen Jahren stark verändert. Und in Zeiten von Kapselsystemen ist die Qualität der entscheidende Faktor, um sich absetzen zu können. Und der Mensch macht dabei den Unterschied. Gerade darum entwickelt Turm & Bogen laufend neue Kaffee-Konzepte und -Ausbildungen.

DIE
RICHTIGE
BOHNE.





Ohne sie bliebe lediglich heisses
Wasser übrig. Die Bohne ist erstes und
wichtigstes Gut für guten Kaffee.
Umso wichtiger ist die richtige Wahl.

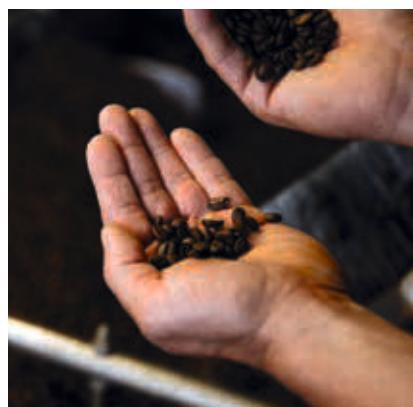
UNSER 250 JAHRE ALTES HERZSTÜCK.

Seit 1761 pflegen wir die traditionelle Trommelröstung. Getreu unserer Tradition «Der Qualität verpflichtet, nach heutigen Standards produziert». Unsere Röstmeister erzählen, wie sie dabei vorgehen.

1

DRUM PRÜFE,
WER SICH BINDEN WILL

Jeden einzelnen Sack Bohnen prüfen wir minutiös auf seine äussere Qualität. Und bei der anschliessenden Proberröstung müssen die Bohnen beweisen, dass sie auch geschmacklich halten, was ihr Äusseres verspricht.



2

AB IN DIE TROMMEL

Unsere Passion beim Rösten ist es, die besonderen Merkmale jeder einzelnen Sorte entfalten zu lassen, oder gar weiter auszuarbeiten. Dafür benötigen wir etwa 20 Minuten Zeit und 200 Grad Wärme.



3

STEHT TURM & BOGEN DRAUF,
SIND LEIDENSCHAFT
UND TRADITION DRIN

Anders als in industriellen Röstereien überwachen bei uns Menschen den Röstprozess. Die wichtigsten Werkzeuge der Röstmeister dabei sind Nase und Gaumen. Darum wird jede, aber auch wirklich jede Röstung sorgfältig geprüft, bevor sie den Weg in die Verpackung findet.



4

DIE MISCHUNG
MACHT'S

Bei Turm Kaffee in St. Gallen stellen wir die Mischungen bereits vor der Röstung zusammen, während bei Bogen Kaffee in Schaffhausen der Rohkaffee erst nach der Röstung gemischt wird.



5

HUSCH,
AB INS KÖRBCHEN

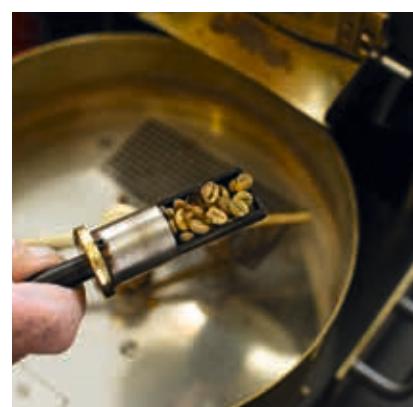
Kaffee ist ein Frischprodukt und sollte auf seinem Weg in die Tasse möglichst nicht stehenbleiben. Darum rösten wir bei Turm & Bogen Kaffee täglich frisch und erst auf Bestellung – unser eigenes Sortiment genauso wie die persönlichen Mischungen unserer Kunden.



6

QUALITÄT IST,
WENN DER KUNDE
ZURÜCKKOMMT

Darum schauen uns Fachleute von aussen regelmässig auf die Finger und begleiten den gesamten Prozess vom Einkauf über die Röstung bis hin zur Verpackung. Zudem ist Turm & Bogen Kaffee aktives Mitglied in den wichtigsten Kaffee-Organisationen und fördert damit einem bewussten Kaffeeekonsum und die Kaffeequalität in der Schweiz.



Unser Sortiment. Dank der beliebten Mischungen und sortenreinen Kaffees finden Sie bei Turm & Bogen bestimmt etwas für Ihren Geschmack.

TURM MOKKA



GESCHMACK

Säure	● ○ ○
Körper	● ● ●



ZUBEREITUNG

Sieb	● ● ●
Filter	● ● ○
French	● ● ●
Vollautomat	● ● ●



BOHNEN

Arabica	●	●	80 %
Robusta	●	●	20 %

Diese Spitzenmischung eignet sich besonders für einen herrlichen Espresso und einen aromatischen Schüml. Die würzigen Aromen der hochwertigen, zentralamerikanischen Arabicas widerspiegeln eine ausgewogene Balance zwischen Säure und Süsse. Der intensive und gehaltvolle Abgang lässt jeden Barista auf Wolke 7 schweben.

TURM CREMA



GESCHMACK

Säure	● ○ ○
Körper	● ○ ○



ZUBEREITUNG

Sieb	● ● ●
Filter	● ○ ○
French	● ● ●
Vollautomat	● ● ●



BOHNEN

Arabica	●	●	90 %
Robusta	●	●	10 %

Diese exquisite Gourmet-Mischung eignet sich besonders für einen Café Crème mit aromatischer Fülle. Man erkennt sofort die würzigen Duftnoten der hochwertigen, zentralamerikanischen Arabicas. Durch die ausgewogene Balance zwischen Säure und Süsse kommen auch die fruchtigen Aromen des indonesischen Robusta-Kaffees mit einer Mandelnote so richtig zur Geltung.

TURM EDEL



GESCHMACK

Säure	● ● ○
Körper	● ● ●



ZUBEREITUNG

Sieb	● ● ●
Filter	● ● ●
French	● ● ●
Vollautomat	● ● ○



BOHNEN

Arabica	●	100 %
Robusta	● ●	0 %

Diese vorzügliche Barista-Mischung eignet sich besonders für einen ausgewogenen Schümli. Man erkennt sofort die lieblichen und ausgewogenen Säuren der hochwertigen, zentralamerikanischen Arabica-Bohnen. Der fruchtig-würzige Abgang überzeugt jeden Kaffee-Geniesser!

TURM KENNER



GESCHMACK

Säure	● ○ ○
Körper	● ● ●



ZUBEREITUNG

Sieb	● ● ●
Filter	● ● ○
French	● ● ●
Vollautomat	● ● ●



BOHNEN

Arabica	●	90 %
Robusta	● ●	10 %

Diese exquisite Gourmet-Mischung eignet sich besonders für einen Schümli mit aromatischer Fülle. Man erkennt sofort die würzigen Duftnoten der hochwertigen, zentralamerikanischen Arabicas. Durch die ausgewogene Balance zwischen Säure und Süsse kommen auch die feinen nussigen und fruchtigen Aromen so richtig zur Geltung.

BOGEN ESPRESSO



GESCHMACK

Säure ● ○ ○
 Körper ● ● ●



ZUBEREITUNG

Sieb ● ● ●
 Filter ● ● ○
 French ● ● ●
 Vollautomat ● ● ○



BOHNEN

Arabica ● ————— 80 %
 Robusta ● ————— 20 %

Diese Spitzenmischung eignet sich besonders für einen typischen Espresso oder einen hervorragenden Cappuccino. Der gehaltvolle Körper der hochwertigen, zentralamerikanischen Arabicas sowie die herrlich kräftigen, leicht nussigen Noten der Java-Robustas sind für jeden Gourmet ein italienischer Kaffeegenuss vom Feinsten.

BOGEN POEMA



GESCHMACK

Säure ● ● ○
 Körper ● ● ●



ZUBEREITUNG

Sieb ● ● ●
 Filter ● ● ●
 French ● ● ●
 Vollautomat ● ● ○



BOHNEN

Arabica ● ————— 100 %
 Robusta ● ————— 0 %

Der Name ist Programm: Diese moderne Espresso-Mischung ist ein wahrhaftes «Gedicht»! Schon der Duft des gemahlenen Kaffees garantiert eine perfekte Tassenqualität. Die schokoladigen, ja schon leicht mandelartigen Noten und die leichten Beerenaromen garantieren einen hervorragenden Espresso bzw. einen meisterlichen Cappuccino! Ein Espresso für Liebhaber und Kenner.

BOGEN ESPIRITO



GESCHMACK

Säure ● ● ○
 Körper ● ● ●



ZUBEREITUNG

Sieb ● ● ●
 Filter ● ● ●
 French ● ● ●
 Vollautomat ● ● ○



BOHNEN

Arabica ● ————— 100 %
 Robusta ● ————— 0 %

Diese elegante Barista-Mischung verspricht einen facettenreichen Abgang mit dezenten Nuancen von schokoladenartigen und leicht fruchtigen Aromen. Der Barista erkennt sofort, dass diese Mischung ein wahres Geniesserprodukt ist, dessen Körper in jeder Tasse in ausgeprägte Erscheinung tritt.

BOGEN FANTASTICO



GESCHMACK

Säure ● ● ○
 Körper ● ● ●



ZUBEREITUNG

Sieb ● ● ●
 Filter ● ● ●
 French ● ● ●
 Vollautomat ● ● ○

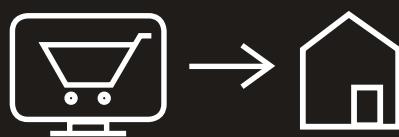


BOHNEN

Arabica ● ————— 100 %
 Robusta ● ————— 0 %

Diese volumengeladene Espresso-Mischung ist für jeden Kaffee-Geniesser eine wahre Freude – ob bei der Zubereitung wie auch im Abgang – einfach genial. Der Kaffeekenner erkennt sofort die kräftigen Nuancen von schokoladenartigen und leicht fruchtigen Aromen mit dezenten Mandelextrakten. Der feurige, ja schon leicht rauchige Abgang krönt die Hoffnung eines echten Espresso als Beweis einer guten Auswahl.

Besuchen Sie unseren Onlineshop:
www.turmkaffee.ch



WAS IST FAIRTRADE?

Rund 70 % des weltweit produzierten Kaffees werden von Kleinbauern produziert. Sie stehen einigen mächtigen Grosskonzernen allein gegenüber. Damit die Kleinbauern auf Augenhöhe mit den Konzernen verhandeln können, stärkt Fairtrade die genossenschaftlich organisierten Produzentengruppen. Fairtrade hat das Ziel, die Ursachen der Armut zu bekämpfen und sie langfristig und nachhaltig zu verändern. Für Turm & Bogen ist es selbstverständlich, ein solches Engagement zu unterstützen.



BIO & FAIRTRADE KAFFEE



GESCHMACK

Säure ● ● ○
Körper ● ● ○

ZUBEREITUNG

Sieb ● ● ●
Filter ● ● ●
French ● ● ●
Vollautomat ● ● ●

BOHNEN

Arabica ● 100 %
Robusta ○ 0 %

Dieser vorzügliche Kaffee eignet sich besonders für einen ausgewogenen Schümlie. Man erkennt sofort die lieblichen und ausgewogenen Säuren der südamerikanischen Arabicas. Der fruchtig-würzige Abgang überzeugt jeden Kaffee-Geniesser.

BIO & FAIRTRADE ESPRESSO



GESCHMACK

Säure ● ○ ○
Körper ● ● ●

ZUBEREITUNG

Sieb ● ● ●
Filter ● ● ○
French ● ● ●
Vollautomat ● ● ○

BOHNEN

Arabica ● 90 %
Robusta ○ 10 %

Diese Spitzentmischung eignet sich besonders für einen herrlichen Espresso und einen fülligen Kaffee. Die würzigen Aromen der hochwertigen, süd- und zentral-amerikanischen Arabicas in Verbindung mit den besten Robustabohnen wider- spiegeln sich mit seinem gehaltvollen Abgang und lassen jeden Barista auf Wolke 7 schweben. Nuancen von Mandeln, Toast und Schokolade kommen zur Geltung.

Auch hierfür engagieren wir uns:



Vereinigung zur Förderung von Kaffee
Association pour la promotion du café
Associazione per la promozione del caffè



DER KAFFEEGÜRTEL.

Die Sorte Arabica (70 % der Weltkaffeeproduktion) wächst in den höchsten Regionen, wird daher geschmacksintensiver und kann mehr Aromastoffe entwickeln.

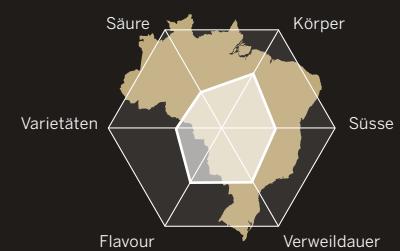
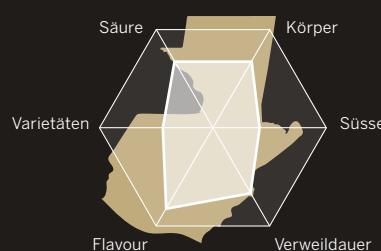


Die Sorte Robusta (30 % der Weltkaffeeproduktion) ist empfindlicher gegenüber Kälte und Luftfeuchtigkeit und wächst in Höhen zwischen 300 und 800 Metern. Robusta hat einen vollen und kräftigen Geschmack.



Guatemala

Brasilien



Bitte anschnallen! Denn wer wissen will, wo die besten und edelsten Kaffeebohnen herkommen, muss weit reisen. Die meisten Kaffee-Anbaugebiete befinden sich auf dem sogenannten Kaffeegürtel – der Region rund um den Äquator.



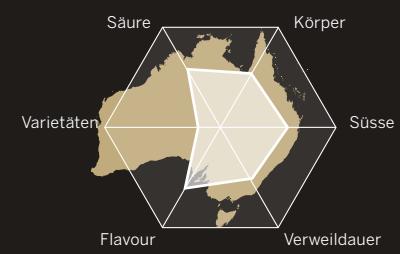
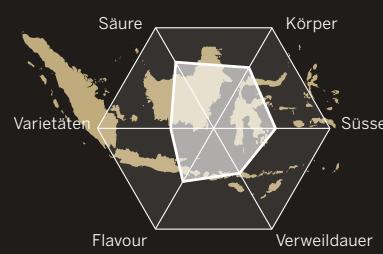
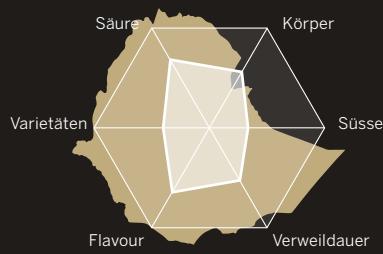
Äthiopien



Indonesien



Australien



DIE RICHTIGE ZUBEREITUNG.



A close-up photograph of a man with a beard and short hair, wearing a dark shirt. He is focused on pouring hot water from a kettle into a white ceramic coffee dripper. The dripper is placed over a clear glass carafe. In the background, a coffee grinder and another coffee maker are visible, suggesting a professional or well-equipped home coffee station.

Es braucht viel für guten Kaffeegenuss,
aber nur wenig für einen bitteren Nach-
geschmack. Der richtige Umgang mit
Bohnen und Maschine will gelernt sein.
Wir helfen gerne.

KAFFEE-ZUBEREITUNG WILL GELERT SEIN.

70 % eines perfekten Kaffees machen alleine die Handhabung und Zubereitung an der Kaffeemaschine aus. Also Grund genug, sich von unseren SCA-Trainern ausbilden zu lassen, wie man richtig guten Kaffee zubereitet.



Home Barista/SCA Foundation

- Theoretische Grundlagen
- Zubereitung Standard-Kaffees
- Handhabung Maschinen und Zubehör

Barista Intermediate SCA

- Sensorik
- Zubereitung Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato
- Handhabung und Einstellung der Gerätschaften

Barista Professional SCA

- Sensorik
 - Zubereitung aller Latte-Art-Getränke
 - Handhabung und Einstellung der Gerätschaften
-

**Wir von Turm & Bogen bieten folgende hauseigene Kurse an.
Sämtliche Kurse können erst nach Abschluss des vorangegangenen
Kurses abgeschlossen werden:**

Barista Supervisor

- Situationsanalyse und Zieldefinitionen
- Arbeitsworkflow und Materialwirtschaft
- Betriebswirtschaft und Umsatzanalyse

- Schulung und Ausbildung
- Coaching und Qualitätssicherung
- Getränkeangebot und -zubereitung

Barista Expert (Trainingslehrgang)

- Vision und Strategie
- Ziel- und Massnahmenkategorisierung
- Budget und Investitionsrechnung

- Schulungs- und Ausbildungskonzepte
- Praxisumsetzung und Testmärkte
- Controlling und Erfolgsanalyse

Barista Expert (Abschlussprüfung)

- Vision und Strategie
- Ziel- und Massnahmenkategorisierung
- Budget und Investitionsrechnung

- Schulungs- und Ausbildungskonzepte
- Praxisumsetzung und Testmärkte
- Controlling und Erfolgsanalyse



Firmen- und Gruppenevents

Sie und Ihre Freunde oder Kollegen möchten gemeinsam die Welt des Kaffees entdecken? Erfahren, woher der Kaffee kommt, wie er richtig zubereitet wird und wie fein richtig guter Kaffee schmecken sollte?

Dann kommen Sie vorbei und werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen. Wir sorgen gerne für ein einmaliges Erlebnis, das Ihnen in köstlicher Erinnerung bleiben wird. Es sind keine Vorkenntnisse für diesen Kurs nötig.



Specials

Ausserdem bieten wir zahlreiche (saisonale) Spezialkurse an, u.a. Kurse mit bekannten Fachexperten aus der Gastronomie, wie z.B. Rolf Caviezel. Er ist Fachexperte auf dem Gebiet der Molekularküche und der Daniel Düsentrieb unter den Köchen. Der Starkoch zeigt, wie Sie Ihrem Kaffee das gewisse Etwas verpassen.



Rolf Caviezel hat zusammen mit Turm&Bogen-Geschäftsführer Roger Bähler das Rezeptbuch «Kaffeewelten» geschrieben. Eines der vielen innovativen Rezepte finden Sie auf der Rückseite dieser Broschüre.

Alle Kurse finden Sie auf unserer Website: www.turmkaffee.ch

Nach Ihrer Online-Anmeldung erhalten Sie eine schriftliche Anmeldebestätigung per Post zugestellt.



HÖCHSTE PRÄZISION DANK TURM & BOGEN.

Das richtige Zubehör ist genauso wichtig wie die Bohnen und die Mischung. Bei uns finden Sie garantiert das Richtige für einen perfekten Kaffeegenuss.



Hochpräzisionsleveler

Der neue Hochpräzisionsleveler farbig eloxiert sorgt für eine konstante Verteilung des Kaffeemehls. Aufsetzen, kurz drehen und fertig. Genauer geht's nicht, und das «Channelling» wird damit verhindert.

Nur noch mit dem Präzisionstamper von Turm&Bogen anpressen, und die Zubereitungsperfektion ist für alle Anwender im höchsten Ausmass geradezu unverbesserlich. Den Aufsatz gibt es in verschiedenen Farben, und er ist mit dem Tamper kombinierbar.

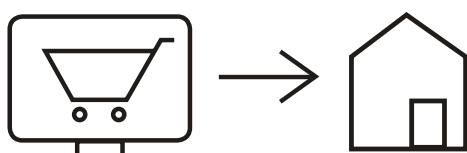


Hochpräzisionstamper

Der Hochpräzisionstamper farbig eloxiert mit perfekter Genauigkeit für gerades Anpressen. Das Kaffeemehl wird mit diesem Tamper immer gerade angepresst und ist somit für jeden Benutzer bestens geeignet.

Dieser Präzisionstamper ist in den zwei Grössen 54 mm und 58 mm erhältlich und unglaublich präzise mit einer Skalierung auf die Dosiermengen einzustellen.

Besuchen Sie unseren
Onlineshop:
www.turmkaffee.ch





DER
RICHTIGE
RAHMEN.



Kaffee ist weit mehr als der Startschuss in den Tag. Er bringt Menschen zusammen, bereichert Feste und krönt sich gerade selbst mit seinem Aufstieg zum neuen Star in unserer Esskultur.

KÜMMERN SIE SICH
NOCH UM DIE KOSTEN,
ODER BEREITS
UM IHRE GÄSTE?



Günstig Bohnen kaufen kann jeder. Verkaufen auch. Aber für tolle Kaffee-Erlebnisse zu sorgen, und dass sich die Gäste wohlfühlen, verlangt viel Zeit und Hingabe. Damit Sie sich genau darum kümmern können, halten wir Ihnen als kompetente Partner im Hintergrund den Rücken und Kopf frei.



Persönliche Betreuung

Für Ihre Anliegen haben Sie stets einen direkten Draht zu Ihrem Ansprechpartner, der persönlich mit Ihnen Ihre Bedürfnisse bespricht.



Beratung

Von der Marketingtechnik bis zur Kaffeekarte – Wir bieten Coffee Consulting für die Gastronomie an. Nach einer gemeinsamen Analyse Ihres Betriebs und Ihrer Bedürfnisse informieren wir Sie mit einer kostenlosen, zweistündigen Fachberatung über mögliche Trends und visionäre Konzepte in der Gastronomie.



Kurse und Ausbildung

Alle unsere Kunden geniessen eine Grundschulung durch einen unserer Baristas. Und mit verschiedenen Kurs-Modulen zu attraktiven Preisen sorgen wir dafür, dass Ihr Personal stets auf dem neuesten Stand in Sachen Kaffeezubereitung ist und bleibt.



Lieferservice

Keinen Kaffee mehr an Lager? Kein Problem, wir liefern innerhalb von 48 Stunden werktags in die ganze Schweiz. Ohne Extrakosten.



Wartung

Ihre Maschinen werden von uns optimal eingestellt und regelmässig geprüft. Und auf Wunsch führen unsere Baristas auch Qualitätssicherungen durch.



Degustation

Für uns selbstverständlich, dass Sie nicht die Bohne im Sack kaufen müssen, sondern unsere Produkte erst verkosten, um die richtige Wahl treffen zu können. Sie können sogar Ihre eigene Mischung zusammenstellen.

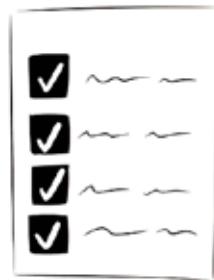
HOHE KAFFEEQUALITÄT BEDEUTET HOHEN UMSATZ.

Turm & Bogen Kaffee bietet seine 250-jährige Kaffee-Kompetenz in der Gastronomie auch als «Coffee Consulting» an. Von der Marketing-Technik bis zur Kaffeekarte finden wir zusammen mit Ihnen das individuelle Erfolgsrezept.

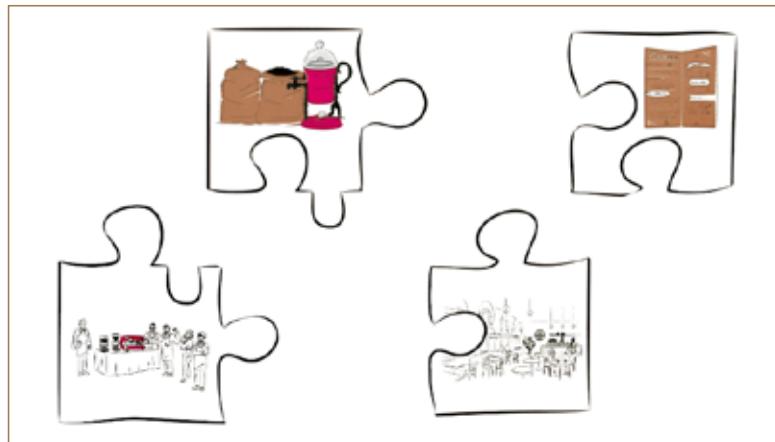
250 Jahre Erfahrung



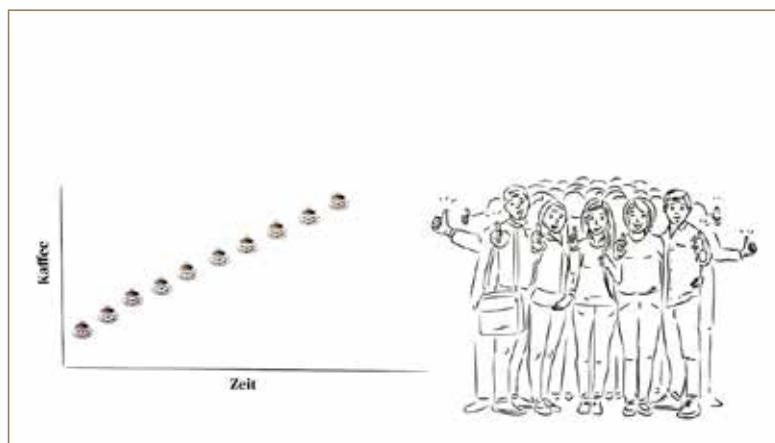
Dank unserer Erfahrung wissen wir, was Ihre Kundschaft, Sie und Ihre Mitarbeiter brauchen.



Ein Experte mit langjähriger Gastronomie-Erfahrung ist Ihr persönlicher Ansprechpartner. Er bietet ganzheitliche Konzepte an und begleitet Sie von Anfang bis Ende in diesem Prozess.

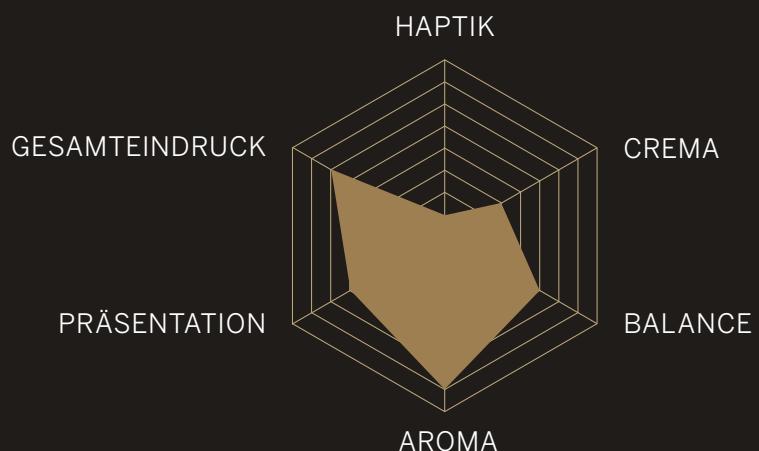


Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir eine Vision und setzen diverse Puzzleteile wie Menükarte, Dekoration sowie Aus- und Weiterbildung Ihres Teams zusammen, um Ihre Vision in die Tat umzusetzen.



Mit unserem Coffee Consulting sorgen wir für motivierte Mitarbeiter und zufriedenere Gäste. Dies steigert die Frequenz und somit auch den Gewinn.

BEISPIELANALYSE «GETRÄNK»



DEM GAST DAS SEINE. DEM GASTGEBER DAS LOB.

Sie planen ein Fest oder einen anderen Anlass? Überraschen Sie Ihre Gäste mit tollen Kaffee-Kreationen, gekonnt vor Ort zubereitet von unseren routinierten Baristas. Turm & Bogen Kaffee begleitet Sie an Ihrem wichtigen Tag mit Herz und Hingabe und sorgt für spannende Unterhaltung.





Getränke

Wählen Sie aus unserem grossen Angebot Ihre Lieblingskaffees aus und lassen Sie sich von unseren Baristas dabei beraten. Auf Wunsch verwöhnen wir auch gerne die Tee-Liebhaber.



Barista

Vor Ort stehen ausschliesslich unsere zertifizierten Baristas im Einsatz, welche Sie und Ihre Gäste mit spannenden Showeinlagen unterhalten.



Barista-Wagen

Wir verfügen über mobile und komplett eingerichtete Barista-Stationen mit je einer Kolbenmaschine und Kaffeemühle. Wir stellen Ihnen sehr gerne auch unser Kaffeegeschirr (Tassen, Unterteller und Löffel) gegen eine kleine Miete zur Verfügung.



Infrastruktur

Strom für die Maschinen und Wasser mit einer Spüle reichen uns meist schon aus.



Konditionen

Die Baristas werden anhand ihrer Einsatzdauer und die Kaffees nach Verbrauch abgerechnet.

ADIEU KANTINEN-KAFFEE.

Unsere Kunden sagen oft, ein Arbeitstag ohne guten Kaffee sei schlimmer als ein Internet-Ausfall. Deswegen bieten wir unsere hochwertigen Kaffees auch für Büros an und liefern jeweils die passende Maschine und das Zubehör gleich mit.





Persönliche Betreuung

Für Ihre Anliegen haben Sie stets einen direkten Draht zu Ihrem Ansprechpartner, der persönlich mit Ihnen Ihre Bedürfnisse bespricht.



Beratung

Gemeinsam analysieren wir Ihren Betrieb und Ihre Bedürfnisse, bevor wir Ihnen unsere Vorschläge unterbreiten. Wir zeigen Ihnen gerne, wohin eine hochwertige Kaffeekultur in Ihrem Betrieb führen kann.



Kurse

Wir zeigen Ihnen, wie Sie Ihren Kunden einen feinen Latte Macchiato anbieten können. Wir sorgen dafür, dass in Ihrem Betrieb auch stets jemand weiß, wie's geht – auch nach einem Personalwechsel.



Lieferservice

Wir bringen den Kaffee an Ihre Bürotür. Und wenn es mal schnell gehen muss, liefern wir innerhalb von 48 Stunden werktags in die ganze Schweiz. Ohne Extrakosten.



Wartung

Zum Kaffee liefern wir auch die passende Maschine und das Zubehör: von unseren Baristas optimal eingestellt und regelmässig geprüft.



Degustation

Für uns selbstverständlich, dass Sie nicht die Bohne im Sack kaufen müssen, sondern unsere Produkte erst verkosten können, um anschliessend die richtige Wahl zu treffen. Sie können sogar Ihre eigene Mischung zusammenstellen.



Tee

Damit jeder im Team ein feines und warmes Getränk findet, bieten wir auch ein grosses Tee-Sortiment mit unverwechselbarer Geschmacksvielfalt an.

MANGO MIT AUFGESETZTEM ESPRESSO UND INGWER-AIR

Mangopüree

135 g reife Mango, geschält
10 g Kristallzucker
80 g Wasser

1. Für das Fruchtpüree Mangofleisch mit Zucker und Wasser pürieren und auf 4 Espressotassen verteilen. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Ingwer-Air

200 g Wasser
20 g frischer Ingwer,
geschält, fein gerieben
2 g Lecithine

2. Für den Ingwerschaum Zutaten in den Massbecher geben und mit dem Stabmixer zu einer badeschaumähnlichen Textur mixen.

4 Espresso

3. Espresso: Tassen mit dem Mangopüree einzeln unter den Siebträger/Kolben stellen und Espresso langsam darauf fliessen lassen. Mit Ingwer-Air garnieren.



Weitere leckere Rezepte finden Sie im Buch «Kaffeewelten», erhältlich in unserem Onlineshop: www.turmkaffee.ch



TURM KAFFEE ST.GALLEN

Turm Handels AG
Martinsbruggstrasse 90
CH-9016 St.Gallen
Tel. +41 71 288 17 35 / Fax +41 71 288 17 40
info@turmkaffee.ch, www.turmkaffee.ch

BOGEN KAFFEE SCHAFFHAUSEN

Turm Handels AG
Kesselstrasse 12
CH-8200 Schaffhausen
Tel. +41 52 625 33 88 / Fax +41 52 625 33 05
info@bogenkaffee.ch, www.bogenkaffee.ch

FACHGESCHÄFT FÜR KAFFEE & TEE, SCHAFFHAUSEN

Bogen Kaffee
Vorstadt 10
CH-8200 Schaffhausen
Tel. +41 52 625 33 33 / Fax +41 52 625 33 33
info@bogenkaffee.ch, www.bogenkaffee.ch