



Jung und stylisch.
Cold Brew ist alles andere als
kalter Kaffee.
Young and stylish.
Cold brew is more than just
cold coffee.

TREND

COLD BREW

THE ART OF COFFEE



Eiskaffee war gestern. Heute ist Cold Brew, und das ist mehr als bloß kalter Kaffee. „1683“ machte sich auf die Suche nach den Trendsettern.

Yesterday, there was Iced Coffee. Today, we have Cold Brew, and it's more than just cold coffee. "1683" began searching for the trendsetters.

TEXT: CHRISTIAN LERNER



Cold Brew in Flaschen. Nicht nur im Sommer frisch aus dem Kühlschrank, mit Eisküfeln serviert, ein klassischer Kaffeegenuss.

Cold brew in bottles. Served over ice, it's not just a summer time refreshment.

Zunächst ein Geheimtipp der Mikro Röster in Third-Wave-Coffeeshops, hat sich Cold Brew in den letzten eininhalb Jahren zu einer immer beliebteren Zubereitungsart entwickelt, die auch in experimentierfreudige, traditionelle Kaffeehäuser Einzug gehalten hat. So schenkt Christina Hummel in ihrem Kaffeehaus Cold Brew bereits mit großem Erfolg aus.

Einige besonders innovative Unternehmen füllen den kalten Kaffee auch in Flaschen ab. Einer der Vorreiter dieser Bewegung ist Amar Covic, Gründer und CEO des kleinen Wiener

initially an insider tip for micro-roasters in Third Wave coffee shops, cold brew has developed into an increasingly popular form of preparation and has even made its way into traditional coffee houses. As such, Christina Hummel successfully serves delicious cold brew in her coffee house.

Some particularly innovative companies also bottle the cold brew. One of this movement's pioneers is Amar Covic, founder and CEO of the small Viennese start-up "Kaffeetschi",

Illustration: Christian Lerner

7.



„Made in Austria“ Kaffeeitschi, die Innovation des österreichischen Cold-Brew-Pioniers Amor Covic in der süßen, charakteristischen Flasche, die an Apothekertöpfchen erinnert.

„Made in Austria“ Kaffeeitschi, the innovation of the Austrian Cold Brew pioneer Amor Covic in the sweet, characteristic bottle that resembles pharmacist bottles.



Cold Brew on the Rocks – in den großen Kaffee-Metropolen wie New York oder London bereits ein Renner, der ursprünglich aus Japan stammt.

Cold Brew on the Rocks – a staple in big coffee cities like New York or London, and originally from Japan.



Cold Brew stimuliert natürlich und ist eine gesunde und vegane Alternative zu Eiskaffee und zuckerhaltigen Energydrinks.

Cold Brew stimulates naturally and is a healthy and vegan alternative to iced coffee and sugary energy drinks.



Start-ups „Kaffeeitschi“, der die Besonderheiten so zusammenfasst: „Durch die kalte Zubereitung werden ca. 70 Prozent weniger Säure extrahiert als bei herkömmlichem Kaffee. Das geliebte Kaffee-Aroma bleibt erhalten, gleichzeitig schmeckt Kaffeeitschi weder bitter noch sauer, sondern ist leicht süß und erfrischend bekömmlich.“ Sein Cold Brew ist die Essenz aus frisch gerösteten und gemahlten Arabica-Kaffeebohnen, die 20 Stunden in österreichischem Quellwasser extrahiert werden, und ist bei Meln am Graben, in Spar Gourmet- und Merkur-Flaschen erhältlich.

Ein zweiter Vorreiter in Sachen Cold Brew in Flaschen ist der Grazer Kaffeeröster J. Hornig. Passend zum neuen Leitbild der Traditionsröster, sich als modernster Kaffeeröster Österreichs zu positionieren, hat man den neuen Trend, den wahrscheinlich holländische Seeleute auf dem Seeweg nach Japan erfunden haben, früh erkannt. 18 Stunden ziehen dafür direkt gehandelte Arabica-Bohnen bei Raumtemperatur in klarem Wasser. Wie bei Kaffeeitschi kommen auch bei J. Hornig Cold Brew keine anderen Zusätze in die Flasche, damit der Kaffee seinen vollen Eigengeschmack entfalten kann und eine echte Alternative zu Eiskaffee oder zuckerhaltigen Coffee-to-go-Bechern ist. Bei Spar Gourmet und Interspar sind die stylischen 0,33-l-Flaschen zu finden.

Seit 2017 bietet auch Schärff – the Art of Coffee – ihren Kunden und Partnern einen hausgeigenen Cold Brew in Flaschen. Beste Hochland-Arabicas werden hier sogar für 48 Stunden eiskalt extrahiert und verleihen den milden und fruchtigen Kaffee-geschmack.

Gemeinsam haben die kalten Muntermacher in kleinen Flaschen noch eines. Der Fantasie für Verfeinerungen und köstliche Kreationen mit Cold Brew sind keine Grenzen gesetzt.

and he summarizes the product like this: “The cold preparation extracts approximately 70% less acid than with conventional coffee.”

The sweet coffee brew is preserved, making Kaffeeitschi taste neither bitter nor sour, but slightly sweet and refreshingly digestible.” His cold brew is the essence of freshly roasted and ground Arabica coffee beans extracted for 20 hours in Austrian spring water and can be found at Spar Gourmet and Merkur on the Graben.

A second pioneer of bottled cold brew is the coffee roaster J. Hornig from Graz. In keeping with the new mission statement, the traditional brand is positioning itself as Austria’s most modern roaster, and embracing the trend which was probably invented by Dutch sailors en route to Japan.

Arabica beans are ground and soaked for 18 hours at room temperature in clear water and, as with Kaffeeitschi, J. Hornig Cold Brew does not contain any other additives, allowing the coffee to develop its full flavor and be a real alternative to iced coffee or sugary coffee-to-go cups. One can find the stylish bottles at Spar Gourmet and Interspar.

Since 2017, Schärff – the Art of Coffee – has been offering its customers and partners an in-house cold brew in bottles. Best highland Arabicas are extracted for 48 hours in ice cold water and yield a mild and fruity coffee flavor.

The possibilities for refinement, innovation and delicious creations with cold brew are limitless.



© graham / iStockphoto