

#JETZT MODE BEAUTY LIEBEN **LEBEN** VIDEOS WIENERINCLUBTIFFANY & CO.
NEW YORK SINCE 1837

KOLLEKTION ANSEHEN

> Homepage > **Leben**

GETRÄNKENEUHEIT

Ganz ohne Zucker! Dieser neue "Eiskaffee" rettet unseren Sommer

von Red. 7.7.2016 14:51

"Cold Brew" nennt sich ein neues Kultgetränk, das aus kaltem Kaffee besteht und eine zuckerfreie Alternative zu Eiskaffee darstellt.

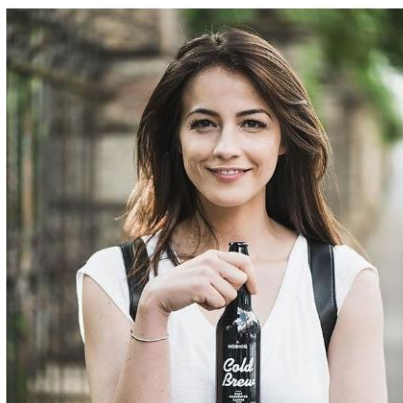


Bild: J. Hornig - Text: Red.

Drucken

MEHR ZUM THEMA

FOTOS

Das sind die Lieblingseisalons der WIENERIN

ARTIKEL

Rezepttipp: Sommerlich erfrischender Freshpresso

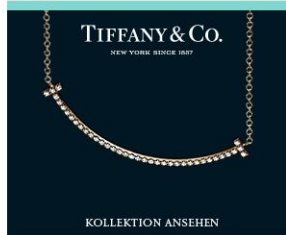
ARTIKEL

Was steckt hinter dem "Kokoswasser"-Hype?

Wer sich im Sommer einen Energie-Kick holen will und sich immer wieder über die Zuckerbomben, die als Eiskaffee im Supermarktregal zu holen sind, ärgert, hat jetzt endlich eine Alternative: „Cold Brew“ heißt das neue Trendgetränk von J. Hornig und sagt damit gleich, was es ist: kalt gebrühter Kaffee.



WERBUNG



WERBUNG

MEISTGELESEN

**Alufrei und trotzdem frisch? Diese 10 Deos sollten Sie kennen!****7 Tipps, um im Alltag auf Plastik zu verzichten**

Das steckt in der schwarzen Flasche

Für die Zubereitung verwendet die österreichische Spezialitätenrösterei ausschließlich Wasser mit Raumtemperatur. Während der Brühvorgang mit heißem Wasser nur Sekunden bis wenige Minuten dauert, braucht der kalt extrahierte Kaffee 18 Stunden, um sein gesamtes Geschmackspotential zu entfalten. Er ist dadurch mild im Geschmack und enthält deutlich weniger Bitterstoffe. Erstmals gibt es das neue Sommergetränk in Österreich nun haltbar in der Flasche und bietet damit die Möglichkeit, kalt gebrühten Kaffee schnell und einfach ohne lange Vorbereitungszeit zu genießen.

Weltweiter Trend kommt nach Österreich

Seinen Ursprung hat Cold Brew in Japan, wo man ihn seit dem 17. Jahrhundert kennt. Den großen Siegeszug feiert der kalt gebrühte Kaffee allerdings erst seit ein paar Jahren. „Aus asiatischen Cafés ist Cold Brew nicht mehr wegzudenken. Einen richtigen Hype gibt es gerade in den USA. Dort wird in vielen Coffee Shops schon mehr kalt gebrühter als heiß gebrühter Kaffee verkauft – selbst im Winter“ weiß J. Hornig-Geschäftsführer Johannes Hornig, denn: „Wenn man nach einem belebenden Getränk sucht und die Wahl hat, greift jeder lieber zu einer gesünderen Alternative ohne Zucker.“

Auch in Österreich konnte man zuletzt bereits Cold Brew trinken, wenn auch nur sehr vereinzelt. Das Kaffeegetränk haltbar zu machen und Endkonsumenten sowie Restaurants die zeitintensive Zubereitung mit einer Ready-to-drink-Lösung zu ersparen, war bis jetzt die große Herausforderung. Nun bietet die Österreichische Spezialitätenrösterei erstmals ein dementsprechendes Produkt an.

Hier kannst du Cold Brew online kaufen!



Die 14 schönsten Rooftop Bars in Österreich



10 köstliche Eierschwammerl-Rezepte



6 Gründe, warum wir mehr Gin trinken sollten

WIENERIN
Ans Gute glauben
ICH BIN MEIN FAN
Jetzt abonnieren
12 x WIENERIN um nur 38 Euro!
HIER BESTELLEN