

Firmengründung - Kaffee Meinicke berät zu Filterkaffee-Trend in München

08.12.2015, 19:21 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *Kaffee Meinicke*



Logo Kaffee Meinicke

Kaffee ist mit einem durchschnittlichen Verbrauch von 162 Litern pro Kopf das Lieblingsgetränk der Deutschen; besonders der Filterkaffee trägt mit einem Anteil von 70 Prozent dazu bei (Quelle: Deutscher Kaffeeverband). Mit dem aktuellen Trend zu handgebrühtem Kaffee rückt der bewusstere Umgang mit der Ressource in den Vordergrund. Doch was bedeutet das für Konsumenten, Gastronomen und Unternehmen? Kaffee Meinicke bietet hierzu zielgruppenspezifische Kurse, Schulungen und Beratung.

Ein Merkmal des sogenannten Third-Wave-Coffee ist u.a. die Verwendung sortenreinen Kaffees. Dieser wird im schonenden Trommelröstverfahren hell geröstet, um die Vielfalt seiner über 800 natürlichen Aromen in den Vordergrund zu rücken. Wer noch glaubt, dass Filterkaffee ein bitteres Getränk ist, dem steht eine neue und spannende Reise bevor.

Wer zuhause den Filterkaffee neu entdecken will, sollte bei der Zubereitung Faktoren wie Kaffee- und Wasserqualität, Mahlgrad, Wassertemperatur und Mengenverhältnisse im Fokus haben. Für den optimalen Start empfiehlt sich ein privater Brühkurs. Dieser vermittelt den Umgang mit den genannten Faktoren und dient der schrittweisen Entwicklung des individuellen Geschmacksprofils.

Auch immer mehr Gastronomen setzen auf den Trend und brühen ihren Kaffee frisch per Hand auf. Hierzu stehen zahlreiche moderne Brühverfahren wie Pour Over, Immersion Brew oder die Zubereitung unter Druck zur Verfügung. Nicht minder spannend sind die neuen kreativen Service- und Menükonzepte, die mit dem Filterkaffee-Trend einhergehen. Sie bieten dem Kunden Abwechslung und ein neues Kaffee-Erlebnis.

Unternehmen, die ihren Kunden Liebe zum Detail vermitteln wollen, finden mit handgebrühtem Kaffee eine individuelle Variante der Bewirtung. Wer in Meetings schon sehr guten, aber auch sehr schlechten Kaffee getrunken hat, kennt den Unterschied. Begreift man die Kaffeezubereitung als zeremoniellen Teil eines Meetings, eröffnen sich vielfältige neue Möglichkeiten zum kundenwirksamen Einsatz.

Portrait

Kaffee Meinicke vermittelt erstklassigen Kaffeeegenuss durch persönliche Schulung, individuelle Beratung und handverlesene Kaffeeprodukte. Das in München ansässige Unternehmen spricht interessierte Privatkunden, Gastronomen und Unternehmen an, die das „schwarze Gold“ Kaffee auf neue Art und Weise entdecken und genießen wollen.

Der SCAE-zertifizierte Barista Andreas Meinicke stellt in seiner Arbeit den sorgfältigen Umgang mit Kaffee und das Produkt selbst in den Mittelpunkt. Sein Anliegen ist es, das Bewusstsein für Kaffeekonsum zu stärken und nachhaltige Strukturen – vom Anbau bis zum Genuss – zu fördern. Andreas Meinicke ist Diplom-Politologe und Certified Business Manager mit dem Schwerpunkt BWL- und Marketing im Rahmen von Coffee-Shop-Management.

News-ID: 882933 • Views: 781 (Stand: 21.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/882933/Firmengruendung-Kaffee-Meinicke-beraet-zu-Filterkaffee-Trend-in-Muenchen.html>