Bio-Kaffee in drei Formen am Ökoring-Stand auf der „Alles für den Gast“

Drei Hersteller und ihr Großhändler an einem Stand: Halle 10, Stand 10-0542.

Bruckmühl / Salzburg, Oktober 2026. Auf der Fachmesse „Alles für den Gast“ in Salzburg (7. bis 10. November 2026) gibt es am Stand des Bio-Großhändlers Ökoring Kaffee von Mount Hagen frisch aus der Siebträgermaschine, als trinkfertiges Espresso Tonic von Sankt Sprizz und als Kaffeedrink der Schrozberger Milchbauern. Fachbesucher können alles verkosten. In Deutschland laufen die Bestellungen für die Gastronomie über Ökoring.

Vom Ursprung in die Tasse – Mount-Hagen-Kaffee

Das Hamburger Unternehmen ist seit über 40 Jahren ein Pionier für Bio- und Fairtrade-Kaffee und röstet schonend im Langzeitverfahren. Fairer Bio-Kaffee für jeden Bereich: ob im Café und Restaurant mit und ohne Barista, im Hotel fürs Zimmer, an der Bar und beim Frühstück, aber auch im Kühlschrank, fertig für den direkten Trinkgenuss. Und wahlweise natürlich auch alles entkoffeiniert. Nichts muss, alles kann.

„Die Zeiten, in denen Kaffee einfach nur ‚schwarz oder mit Milch‘ getrunken wird, sind vorbei. Wir wollen Gastronomen echte Werkzeuge und frische Ideen an die Hand geben, um ihre Gäste zu überraschen. Von der klassischen Bar-Zubereitung bis hin zu völlig neuen Wegen der Weiterverarbeitung leben wir Flexibilität und Nachhaltigkeit auf jedem Level. Unser Ziel ist es, auch mit Hilfe von unseren Partnern, das volle Potenzial unseres Kaffees in all seinen Facetten auszuschöpfen. Vom Ursprung der Bohne bis zum kreativen Einsatz wollen wir beweisen, dass sich Kaffeekultur ständig weiterentwickelt – und gemeinsam mit der Gastronomie diesen Schritt in die Zukunft gehen“, sagt Farid Keller, Head of Sales & Key Account D-A-CH bei Mount Hagen.

Trinkfertig: Espresso Tonic

Sankt Sprizz aus Bayern hat die Rezeptur gemeinsam mit Mount Hagen entwickelt: Bio-Espresso mit einer spritzigen Tonic-Komponente aus Kräuterextrakten. Zuerst schmeckt man Zitrone und Limette, dann eine feine Bitternote, im Nachgang bleibt der Espresso. Espresso Tonic gibt es mit Koffein und entkoffeiniert. Gastronomen haben die Wahl zwischen der 250-ml-Dose und der 0,33-l-Mehrwegflasche im 10er-Kasten, je nachdem, was besser in ihren Ablauf passt. Ins Glas kommt es ohne Barista-Handgriff, einfach gekühlt.

„Wir hätten es uns leichter machen können – Wasser mit Kaffeearoma wäre einfacher gewesen. Haben wir nicht. In der Dose steckt echter, kalt gezogener Espresso“, sagt Johannes Schubert, Gründer und Geschäftsführer der Aperitivo Kollektiv GmbH.

Im Sortiment von Sankt Sprizz sind außerdem Aperitivi in der 0,2-l-Flasche, Bioland-zertifiziert, mit Alkohol oder als Senza alkoholfrei mit 0,0 % vol. Die kleine Flasche ist wie gemacht für die Minibar.

Mit Milch: Schrozberger Milchbauern

Hinter den Schrozberger Milchbauern steht die Molkerei Schrozberg in Hohenlohe, mit 34 Mio. Litern im Jahr die größte Demeter-Molkerei der Welt. Seit 1974 verarbeitet die Genossenschaft Demeter-Milch, heute liefern 105 Höfe.

Zum Probieren stehen die Kaffeedrinks Cappuccino und Espresso bereit, beide mit Milch und Mount-Hagen-Kaffee. Der Cappuccino ist aus dieser Zusammenarbeit entstanden und wurde als „Cappuccino to go“ auf der BioFach 2017 zum „best new product“ gewählt.

Dazu kommt Ayran, nur aus Joghurt, Wasser und Meersalz. In Demeter-Qualität stellt ihn in Deutschland nur die Molkerei Schrozberg her, bei der Kundenbefragung von Schrot&Korn wurde er als „Bestes Bio 2020“ ausgezeichnet.

Für die Küche kommen Joghurt (gerührt und stichfest, 16 bis 18 Stunden gereift), Magerquark, Schlagsahne, Crème fraîche, Schmand und Sauerrahm im 5-Kilo-Eimer, frische Vollmilch im 10-Kilo-Eimer.

„Unsere Molkerei gehört den Bauern, die uns die Milch liefern. Aus ihrer Demeter-Milch machen wir auch Skyr und Kefir, beides passt aufs Frühstücksbuffet genauso wie neben den Grillteller“, sagt Timur Lauer, Leiter Vertrieb und Marketing der Schrozberger Milchbauern.

Gastgeber: Ökoring

Seit 1993 beliefert Ökoring aus Mammendorf Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschafts- und Betriebsverpflegung, Kliniken, Senioreneinrichtungen und Kindertagesstätten in Bayern sowie in Teilen Österreichs und Südtirols. Im Sortiment sind über 14.000 Bio-Artikel, von Trockenware über Fleisch und Wurst bis Non-Food. Besonders eng arbeitet das Unternehmen mit regionalen Erzeugern und handwerklichen Verarbeitern zusammen.

„Gastronomen wollen Bio, das im Alltag funktioniert. Bei uns kommen Kaffee, Milch, Getränke, Obst und Gemüse mit einer Lieferung ins Haus. So reduzieren wir Aufwand und schaffen eine zuverlässige Lösung für Küchen jeder Größe“, sagt Filippo Soffietti, Vertrieb Außer-Haus-Verpflegung bei Ökoring.

Termin: „Alles für den Gast“, Messezentrum Salzburg, 7. bis 10. November 2026, Sa–Mo 9–18 Uhr, Di 9–17 Uhr

Stand: Ökoring, Halle 10, Stand 10-0542

Pressekontakt: Johannes Schubert, Aperitivo Kollektiv GmbH, johannes@sanktsprizz.de, +49 157 56146325

Pressefotos Espresso Tonic:
www.espresso-tonic.com/de/presse/