

DER ESPRESSO WIRD ROT: RED ESPRESSO SETZT AUF ROOIBOS

Rubrik(en): Pressefach Gourmet Connection -> Pressefächer pr4food |

@pr4food folgen

|

Vanessa Nuehnen | 14. Oktober 2014, 12:21 Uhr |

In der Zubereitung und im Aussehen wie ein Espresso und im Geschmack wie ein Rooibos, trotzdem ist Red Espresso weder Kaffee noch Tee. Es ist ein Heißgetränk aus Südafrika, das man wie einen Espresso mit der klassischen italienischen Crema, als Latte Macchiato oder Cappuccino serviert oder sogar für Eistee-, Säfte- oder Cocktail-Kreationen verwenden kann. Red Espresso wird zu 100 Prozent aus den roten Blättern des Rooibos-Strauchs gewonnen und ist deshalb ein reines Naturprodukt. Es enthält kein *Koffein* und keine Zusatz-, Farb- und *Konservierungsstoffe*. Das macht Red Espresso auch zum idealen Getränk für Kinder und Schwangere.

Frankfurt, Oktober 2014. Obwohl Red Espresso wie herkömmlicher Espresso zubereitet werden kann, mit der Kaffee- und Espressomaschine, dem Espressokocher oder der French Press, und mit der klassischen, goldbraunen Schaumkrone überzogen ist, ist es kein typischer Espresso. Es wird nicht aus der Kaffeebohne gewonnen, schmeckt nicht danach und enthält auch kein Koffein. Red Espresso ist aber auch kein Tee, denn die fein gemahlene Blätter stammen nicht von einer klassischen Teepflanze aus China, Japan oder Indien, sondern wachsen an einem ginsterähnlichen Strauch namens Rooibos, den es ausschließlich in den Zedernbergen ungefähr 200 Kilometer nördlich von Kapstadt in Südafrika gibt. Zudem werden per Hand nur die nadelähnlichen Blätter der Sträucher von den höchsten Plateaus einer einzigen Farm geerntet, denn sie schmecken besonders intensiv und haben ein kräftiges Rot.

Verarbeitet werden die Rooibos-Blätter nach einem langjährig entwickelten, patentierten Mahlverfahren in Südafrika.

Hieraus entsteht das direkt gebrauchsfertige Red-Espresso-Produkt, das alle guten, naturgegebenen Eigenschaften des Rooibos in sich vereint. „Die ausschließlich verwendeten roten Blätter für die Herstellung des groben Pulvers und dessen

Zubereitung in der Espressomaschine haben zu dem Namen Red Espresso geführt. Besonders ist natürlich auch die typisch italienische Crema. Hierfür gibt es noch einmal einen patentierten Siebträger, mit dem auch ungeübten Baristas eine Crema direkt gelingt“, erklärt Thomas Wieker, der Red Espresso gemeinsam mit seiner Frau Elizabeth über seine Firma Sydney & Frances vertreibt. Die gemahlene, aufgebrühten Blätter von Red Espresso haben ein intensives, vollmundiges *Aroma* mit einem natürlich süßlichen, kräftigen Geschmack. Sie bilden die Basis für eine Palette an Heißgetränken wie Cappuccino, Latte Macchiato oder Espresso. Kreationen von Kaltgetränken mit dem groben Pulver von Red Espresso wie Eistees oder Cocktails sind ebenfalls eine spannende Herausforderung für den Barman und den Hobbykoch. Eine 125-Gramm-Packung ergibt neun bis zehn Red-Espresso-Getränke. Sogar Eis, Desserts oder andere Gerichte lassen sich mit Red Espresso verfeinern. Für die Kombination mit Speisen sowie für die Zubereitung von Shakes und Smoothies ist besonders das spezielle Red-Espresso-Smoothie-Powder geeignet.

Die Idee zu Red Espresso hatte 2005 der südafrikanische Kaffeeliebhaber Carl Pretorius, der aus gesundheitlichen Gründen nach einer koffeinfreien Alternative zu Kaffee und Espresso suchte. Seit der Unternehmensgründung hat die Innovation internationale Preise gewonnen und hat heute in über 20 Ländern weltweit Erfolg. Red Espresso engagiert sich intensiv für den Umweltschutz, besonders mit dem selbst gegründeten Red-Cedar-Projekt, das den Schutz und die Bewahrung der bedrohten Zedernbestände zum Ziel hat, in denen die Rooibos-Pflanzen wachsen. Jährlich werden bis zu 1000 Zedern gepflanzt.

Vertrieben wird Red Espresso exklusiv von Sydney & Frances GmbH & Co. KG. Die gebürtige Australierin Elizabeth Wieker importiert seit Jahren gemeinsam mit ihrem Mann Thomas hauptsächlich feinste Produkte vom fünften Kontinent nach Europa, immer häufiger wird das Portfolio aber auch um ausgefallene Produkte aus der ganzen Welt erweitert.

Weitere Informationen unter www.redespresso.com.

Red Espresso ist über www.sydneyfrances.com erhältlich.

Empfohlener Verkaufspreis: 125-Gramm-Packung 3,99 Euro,

250-Gramm-Packung 7,49 Euro, 1-Kilogramm- Packung 25,99 Euro, Smoothiepulver 6,99 Euro, Patentiertes Sieb für die perfekte Crema 15 Euro.

Red Espresso ist die Heißgetränk-Innovation aus Südafrika. Es sieht aus wie ein Espresso mit der typischen Crema, aber ist weder Tee noch Kaffee. Es ist ein Rooibos-Espresso, in dem ganz fein gemahlene, rote Rooibos-Blätter verarbeitet sind. Das spezielle Mahlverfahren ermöglicht die Zubereitung eines intensiven Rooibos-Espresso in einer Siebträgermaschine. Die roten Blätter werden per Hand von den Sträuchern in den Zedernbergen in Südafrika gepflückt, und Red Espresso hat deshalb auch alle naturgegeben Eigenschaften der Rooibos-Pflanze. Es enthält kein Koffein und eignet sich so auch gut für Schwangere und Kinder. Wie ein Kaffee bildet Red Espresso die Grundlage für eine Palette von Getränken. Man kann es als Espresso-Shot, als Latte oder Cappuccino probieren. Aber auch für das Verfeinern von Eistees, Smoothies, Cocktails, Eis, Desserts oder zum Kochen eignet sich das aufgebühte Pulver.