



VON WEGEN KALTER KAFFEE.

VON COLD BREW BIS FRAPPUCCINO.

KAFFEE-GENUSS IM SOMMER.

Sommer ist Eiskaffee-Zeit, das hat Tradition. Doch seit ein paar Jahren ist der kalte Kaffee über seine Kugel Vanilleeis hinausgewachsen und hat sich zu einem neuen »Szene-Getränk« entwickelt. Doch was hat es mit »Cold Brew«, Frappuccino, Latte on Ice und Co. auf sich? Ist das wirklich mehr als kalter Kaffee?

fertige Kaffee dann kalt gestellt. Für besonders viel Aroma wird gerne ein besonders starker Espresso angesetzt, der dann mit Eiswasser sofort herunter gekühlt wird. Das verringert die Kühlzeit und erhält mehr Aroma. Je nach persönlichem Geschmack wird noch Milchschaum, Sahne oder Sirup ergänzt.

zeit des Cold Brew in Kauf zu nehmen (8 bis 24 Stunden), werden Sie erstaunt sein, welche neuen Geschmacksnuancen sich ergeben. Wiederentdeckt wurde die Cold Brew Methode schon vor längerer Zeit von Outdoorfans, die ohne Gaskocher unterwegs waren. Kaffeeliebhaber übernahmen den Trend, weil sie vom Geschmack dieser Aufgussmethode begeistert waren.

Alles, was Sie für die Herstellung von Cold Brew brauchen, bekommen Sie in den Supermärkten des pep: ein großes, verschließbares Glas, einen Holzlöffel, einen Kaffeefilter und ein Sieb. Und dann kann es schon losgehen. Für ein bis zwei Tassen Cold Brew Konzentrat benötigen Sie 50 Gramm grob gemahlene Kaffeebohnen und 350 ml Wasser. Schütten Sie das Kaffeepulver in eine große

Kanne oder ein verschließbares Glas und geben Sie das kalte Wasser hinzu. Rühren Sie das Ganze gut mit einem Holzlöffel um. Verschließen Sie die Kanne gut oder schrauben Sie das Glas zu. Lassen Sie den Cold Brew bei Raumtemperatur zwischen 12 und 18 Stunden ziehen, ohne ihn umzurühren. Jetzt muss der Cold Brew durch den Kaffeefilter laufen und kann sofort getrunken werden.

Geeister Kaffee wird heiß aufgegossen und der

Wenn Sie bereit sind, die relativ lange Zubereitungs-

SHOPPING IM PEP BASEMENT.



Ab sofort kann man im pep zwei Stunden gratis parken! Denn ab einem Einkaufswert von 25 Euro können Sie ihre Parkkarte direkt an der Info-Kasse von Edeka für zwei Stunden freischalten lassen. »Wir haben immer

ausreichend viele Kassen besetzt, sodass die Kunden nie lange anstehen müssen«, verspricht der Marktleiter von Edeka im pep, Thomas Pantschenko. Ein kurzer Einkauf bei Edeka im pep zahlt sich also in jedem Fall aus.

▲▲ Vom Parkhaus Nord kommen Sie direkt zu Edeka und können ab 25 € Einkaufswert 2 Stunden gratis parken.



ERFRISCHENDER GENUSS.

Im pep gibt es bei Starbucks, Coffreez und natürlich auch beim Eiscafé Gelati kalte Erfrischungen, die an heißen Tagen für eine leckere Abkühlung sorgen. Probieren Sie bei ihrem nächsten pep-Besuch doch einmal die fruchtigen Frozen Berrys (Coffreez), die aromatischen Cold Brew Coffees (Starbucks) oder gönnen Sie sich einen klassischen Eiskaffee (Gelati)!

Bei Starbucks können Sie diesen Sommer das Trendgetränk Cold Brew probieren. Den köstlichen Wachmacher servieren die Baristas erfrischend pur und in einer süßen Variation. Bereits pur ein aromatisches



Geschmackserlebnis, lässt sich der Cold Brew auch hervorragend mit verschiedenen Aromen kombinieren. Wer sich verwöhnen möchte, ordert beim Starbucks Barista einen Vanilla Sweet mit Vanille-Syrup, Sahne und Milch.

Coffreez punktet bei seinen Kunden mit eisgekühlten Getränken der besonderen Art. Denn dort bekommen Sie Frozen-Shakes mit frischen Früchten, Eis, Milch und der patentierten Coffreez-Geheimmischung. Steven Hartling, von Coffreez im pep: »Probieren Sie doch mal unseren erfrischenden Lemon Minze Frozen, den exotischen Ananas Berry oder den verführerischen Cappuccino Frozen mit Schokosoße!«

Eisgekühlte Klassiker bekommen Sie im Eiscafé Gelati. Neben einem cremigen Eiskaffee gibt es dort auch eine sahnige Eisschokolade. Aus den vielen unterschiedlichen selbstgemachten Eissorten zaubern Antonio Petese und sein Team auch leckere Eissshakes.

