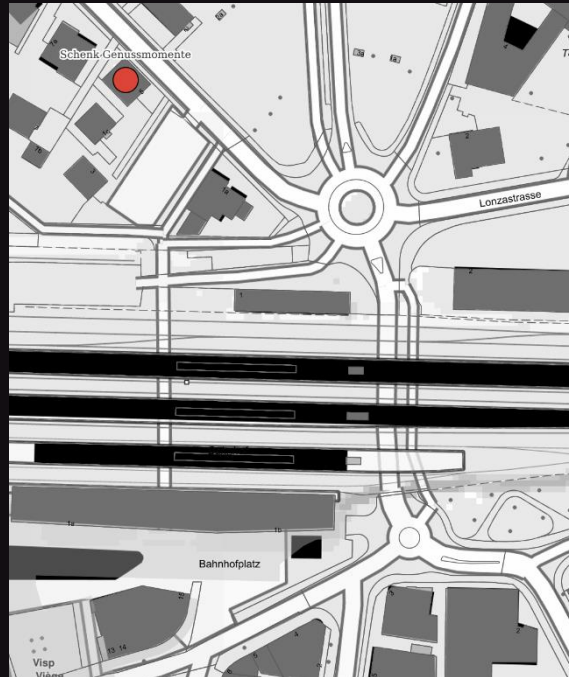



SCHENK GENUSSMOMENTE
Momente die bleiben.

Kaffeegenuss vom
Feinsten!



Wenn's ums Thema Kaffee geht,
sind wir Ihr richtiger Partner.



Schenk Genussmomente GmbH
Kleegärtenstrasse 5
3930 Visp

www.schenkgenuss.ch
info@schenkgenussmomente.com

Natel: 079 196 57 45
Matthias Schenk, Inhaber



Kaffee mal anders
zubereitet

Haben Sie schon mal Kaffee degustiert? Der Geschmack kann sehr vielseitig sein und ändert sich je nachdem, ob er in einer Chemex, in einem V60 oder in einer Mokakanne zubereitet wird.

Kaffee kann in sehr vielen verschiedenen Arten zubereitet und getrunken werden. Von lieblich bis herb, von mild bis kräftig, von kalt bis heiss.

Von Profis für Geniesser

Espressomaschinen für den perfekten Geschmack. Unsere Home «Espresso-Zubereiter» wurden mit hoher Präzision, jahrzehntelanger Erfahrung und viel Liebe zum Detail, in Nord-Italien Hand-made hergestellt.

Ob für Privathaushalt, Gastronomie, Hotellerie oder Büros, wir finden für Alle die passende Maschine.



Kaffeezubehör

- Mokakannen
- Mühlen
- Porzellan
- Reinigungsprodukte
- Tamper/Leveler
- Thermosflaschen
- und vieles mehr...

Kurse, Workshop & Kaffee-Coaching

Unsere Kaffee-Kurse & Workshops sind für Anfänger, Kaffee-Liebhaber, Profis, Teamevents, Jahrgänger-Treffen, Vereinsausflüge, ... also grundsätzlich für Alle geeignet.

Die Kurse & Workshops bestehen aus einem Theorieteil und einem anschliessenden praktischen Part. Auf Wunsch kann der Inhalt auch selbst bestimmt und in Ihren Räumlichkeiten durchgeführt werden.

Es gibt natürlich nicht nur Kaffee, der uns Genussmomente schenken kann. Kurse & Workshops (teils mit Profi-Gastreferenten) zu folgenden Themen bieten wir ebenfalls an:

- Bier
- Wein
- Gin
- Kaffee-Cocktails



Kaffee Rösterei

Seit Sommer 2023 röste ich meinen eigenen Kaffee. Mein Rohkaffee wird nicht über 5 Ecken bezogen, sondern so direkt wie möglich. Konkret heisst das: über eine Schweizer Plattform, auf welcher der Bauer seinen Rohkaffee zu einem von ihm selbst definierten Preis anbietet.

Ich setze auf einen schonenden Röstvorgang, der die Säure im Kaffee abbaut und daher viel bekömmlicher ist. Die Röstfarbe konzentriert sich auf hell bis mittel, damit negative Eigenschaften des Kaffees gar nicht in Erscheinung treten.

In meinem kleinen und feinen Spezialitätenkaffee-Sortiment gibt es Bohnen für alle Zubereitungsarten und Geschmäcker.

