

Daniel Moser since 1685
PRODUCTS
BY ROMAN SCHÄRF

DANIEL MOSER IST WIEN

Donaustadt, Walzerstadt, Kaffeehausstadt.
Von Wien aus eroberte der Kaffee Europa.
Das Wiener Kaffeehaus und die danach
benannte Kultur sind Weltbegriffe.

Daniel Moser lebt diese Tradition und formt
daraus Konzepte und Lokale für höchste
Qualitätsansprüche.



die GESCHICHTE

Daniel Moser

*Daniel Moser, Bürgermeister der Stadt Wien im
17. Jahrhundert, gab unserer Marke seinen Namen.*

*Wie es dazu kam, erfahren Sie in einer kurzen
Zeitreise. Folgen Sie uns ins Jahr 1683:*

*Ganz Wien ist von den Türken belagert.
Ganz Wien?*

1 KAHLENBERG, 13. SEPTEMBER 1683:

Wien ist umstellt, seit mehr als 60 Tagen belagert das osmanische Heer die Stadt. Endlich formiert sich das vornehmlich polnische Entsatzheer unter König Sobieski, um den Belagerungsring zu zerschlagen. Zahlenmäßig unterlegen, schicken sich die mutigen Helden alsbald an, im Sturmangriff die Stadt zu befreien und das Abendland zu verteidigen.

KAHLENBERG, HEUTE:

Zum Dank für die gewonnene Schlacht wurde am Kahlenberg eine Kirche errichtet. Der polnische Papst, Karol Józef Wojtyła - Johannes Paul II. - besuchte diese übrigens zum 300. Gedenkjahr. Von hier aus bietet sich außerdem ein unvergleichlicher Ausblick auf die Donaustadt. Im Café „Sobieski 1683“ kann man diesen gemeinsam mit Daniel Moser Kaffee genießen.

2 4,8 KM VOR WIEN, 1683:

Im Zelt eines Wachpostens der türkischen Belagerer wird „Chava“ serviert. Ein schwarzes, heißes Getränk, welches den Wienern damals noch unbekannt ist. Es war ihnen aber nicht entgangen, dass die Stärke und das Durchhaltevermögen des osmanischen Heeres etwas mit diesem Getränk zu tun haben musste. Doch schon nahen die Befreier Wiens...

WIEN 19., HEUTE:

Mit einem Wandbild im „Daniel Moser's Cottage“ haben wir dieser Szene ein Denkmal gesetzt. Es sollte der letzte Kaffee für diesen Wachposten gewesen sein – aber nicht der Letzte an diesem Platz! Denn im Café Cottage bieten wir heute verschiedene Kaffeespezialitäten aus unserer Privatrösterei an, ein weiterer Standort auf dem geschichtsträchtigen Weg des Kaffees in die Wiener Innenstadt.



3 WIEN, 17. JÄNNER 1685:

Kaiser Leopold I. erteilt dem Armenier Johann Diodato das Privileg zum Ausschank des „türkischen Gethränks Chava“. Dieser eröffnet das erste Wiener Kaffeezimmer in der heutigen Rotenturmstraße 14. Es wird bald zur Attraktion und ist der Ursprung der Wiener Kaffeehauskultur.

WIEN 1., HEUTE:

Das „Daniel Moser“ führt die Tradition an diesem historischen Standort fort. Das sehr lebendige Café im Zentrum von Wien ist seit Jahrzehnten gleichermaßen bekannt und beliebt. Bürgermeister Daniel Moser würde sich freuen, hätte er das noch erleben können...



unsere PHILOSOPHIE

Die Marke Daniel Moser ist untrennbar mit der Geschichte des Wiener Kaffeehauses verbunden.

Wir haben uns selbst das sehr ambitionierte Ziel gesetzt, alle Prozesse vom Kaffeeanbau bis zum letzten Tropfen in der Tasse unter einem Dach zu vereinen. Nicht trotz, sondern gerade wegen unserer schlanken, familiären Firmenstruktur gelingt es uns, Kaffeegenuss begreifbar zu machen.

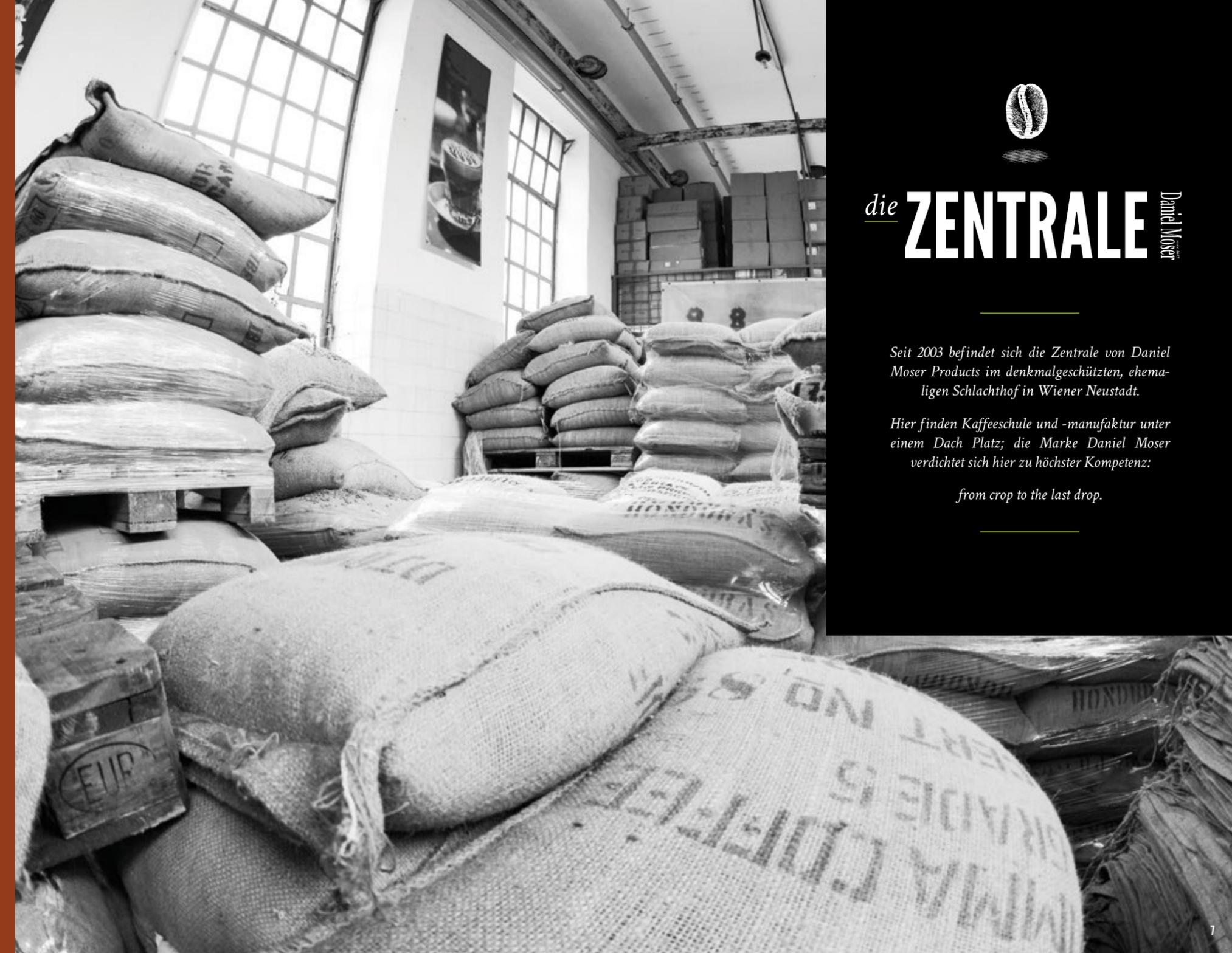
Auf diesem Weg haben wir eine Fülle von Erfahrungen gemacht, sei es auf der eigenen Plantage in Costa Rica, mit der Spitzentechnologie und Tradition unserer Kaffeemaschinen oder in den zahlreichen realisierten Kaffee- und Gastronomiekonzepten.

Dieses Know-How, diese Kultur lassen wir laufend in neue Projekte bei unseren Kunden einfließen. So beleben wir die Welt von Daniel Moser und machen aus Kaffeekultur ein Erfolgskonzept.

Gerade bei der Modernisierung von Traditionsbetrieben und Entwicklung von Neukonzepten haben wir wiederholt mit Erfolg bewiesen, dass Visionen notwendig sind, um Traditionen fortzuführen.

All das vereint sich unter der Marke Daniel Moser, für die ich mit meinem Namen stehe.

Ihr Roman Schärf

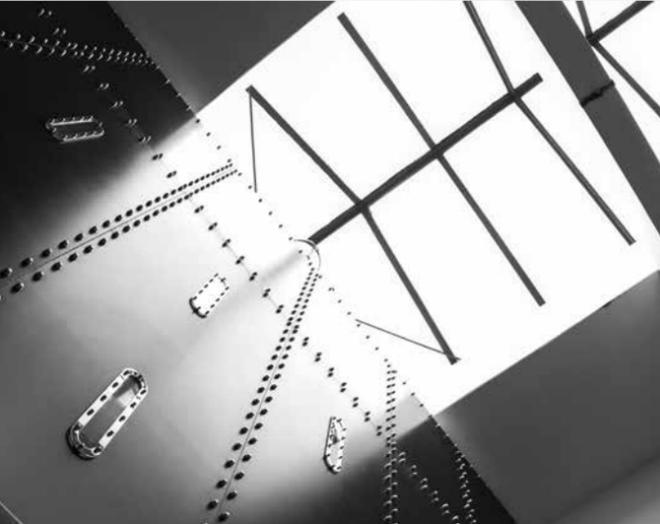


die **ZENTRALE** Daniel Moser

Seit 2003 befindet sich die Zentrale von Daniel Moser Products im denkmalgeschützten, ehemaligen Schlachthof in Wiener Neustadt.

Hier finden Kaffeeschule und -manufaktur unter einem Dach Platz; die Marke Daniel Moser verdichtet sich hier zu höchster Kompetenz:

from crop to the last drop.



die **MANUFAKTUR**

Die Kaffeemanufaktur Daniel Moser erfüllt alle Aufgaben, die wir an ein Zentrum "from crop to the last drop" stellen.

Es bietet Platz für das Rohkaffeelager, die Rösterei, die Präsentations- und Schulungsräume, das Maschinen- und Zubehörlager sowie das technische Wartungszentrum. Der Duft frisch gerösteten Kaffees dringt in alle Winkel vor.

Wenn wir täglich die Bestellungen auf den Weg bringen, werden die Kunden dabei beim Namen genannt. Wir wissen, wo unsere Produkte landen. Um „die Seele des Espresso“ zur Entfaltung zu bringen, geben wir für Sie unser Bestes!

die **PERSÖNLICHKEITEN**

ROMAN SCHÄRF

Gründer der Marke Daniel Moser und unverwechselbarer Botschafter für perfekten Kaffeegenuss. Neben dem Studium von Politikwissenschaft und Publizistik schien der Weg im Familienunternehmen Alexander Schärf & Söhne vorgezeichnet, in dem er 1967 bis 2002 tätig war, die längste Zeit als geschäftsführender Hauptgesellschafter.

Bereits 1972 machte er in einer Garage im väterlichen Betrieb, einer Kaffeemaschinenerzeugung, die ersten eigenständigen Röstversuche. 1990 gründete er die Firma Interschärf in Hamburg und etablierte somit erstmalig die Marke Schärf Espressomaschinen und Kaffee am deutschen Markt. 1999 wird unter seiner Leitung die „Coffeeshop Company“ im Rahmen seiner Tätigkeit im Familienunternehmen gegründet.

Und doch suchte er stets den eigenständigen Weg in die Gastronomie und Rösterei, der zur Wiederentdeckung des ersten Wiener Kaffeehauses führte – das „Daniel Moser“ in der Rotenturmstraße 14 wurde Anfang der 1980er Jahre wiedereröffnet.

Ein weiterer wesentlicher Schritt war die Konzeptionierung und Gründung einer Kaffeehausrösterei mit der ersten Wiener Bagelbäckerei „THE ROAST“ im Jahr 2000. Gestärkt durch die positiven Erfahrungen ging die Expansion der Marke Daniel Moser schrittweise weiter. 2002 folgten der Aufbau einer eigenen Privat-Kaffeeplantage in Costa Rica (San Vito) sowie die Konzepti-

onierung und Gründung einer Rösterei mit Kaffeehausbetrieb in Australien – coffeebasics – in Partnerschaft mit seinem Neffen Edmund Schärf und Kathrin Schärf-Hönig und schließlich 2003 die Gründung einer weiteren Kaffeemanufaktur in Wiener Neustadt – im denkmalgeschützten Schlachthofgelände. Während seiner Laufbahn trug er die Verantwortung für die Entwicklung, den Aufbau und die Führung als ursprünglicher Besitzer mehrerer gastronomischer Betriebe, wie unter anderem das Café Daniel Moser in Hamburg, das Restaurant Salzamt in Wien, den Weinbaubetrieb Alte Mühle in Bad Fischau, das Café Witetschka in Wiener Neustadt, das Restaurant Aldente in Wien und mehrere Eiscafés.

2014 folgte die Eröffnung des „Daniel Moser's Cottage“ im noblen Wiener Bezirk Döbling. 2016 erfolgte die Übernahme des ältesten Kaffeehauses in Wiener Neustadt, dem „Cafe Bernhart“. 2017 Planung und Umbau des Cafes inklusive Kultbäckerei und „Craft“-Rösterei.



KATHRIN SCHÄRF-HÖNIG

Mit Herz und Leidenschaft löst Kathrin Schärf-Hönig das Qualitätsversprechen ein, das die Marke Daniel Moser allen Kaffeekunden gibt. Immer wieder besucht sie die Anbauländer und kümmert sich persönlich um den Einkauf der besten Arabica Grünkaffeesorten. Dafür sind Erfahrung und Sorgfalt gleichermaßen wichtig. Die optimale Röstung, das Mischen der perfekten Blends, ja die Verlässlichkeit des ganzen Hauses liegt in ihren Händen.

die PLANTAGE

Der richtige Weg ist nicht immer der bequemste: bei Daniel Moser beginnt der Weg zum perfekten Kaffee bereits auf der Plantage. In unserer „escuela de café“, der Plantage in Costa Rica (San Vito), haben wir selbst Erfahrungen im Kaffeeanbau gemacht. Ein Teil des von uns verarbeiteten Kaffees stammt von unseren eigenen Anbauflächen.

Daniel Moser verarbeitet ausschließlich Arabicas, die in Ländern zwischen 23° nördlicher und 25° südlicher Breite beheimatet sind. Im Hochland zwischen etwa 1.000 m und 1.800 m entwickeln die Bohnen je nach Anbaugbiet ihren charakteristischen vorzüglichen Geschmack. Und das ist es, was für uns zählt.

Die reifen, roten Kaffeekirschen werden händisch gepflückt („picking“-Methode) und das Fruchtfleisch schonend, mittels nasser Aufbereitung, entfernt. Danach erfolgt die Sontrentrocknung und das händische Verlesen der grünen Kaffeebohnen nach Größe. Wenn Sie sich für Anbau, Ernte und Pflege interessieren und selbst Hand anlegen wollen, fühlen Sie sich eingeladen, eigene praktische Erfahrungen mit uns zu sammeln.

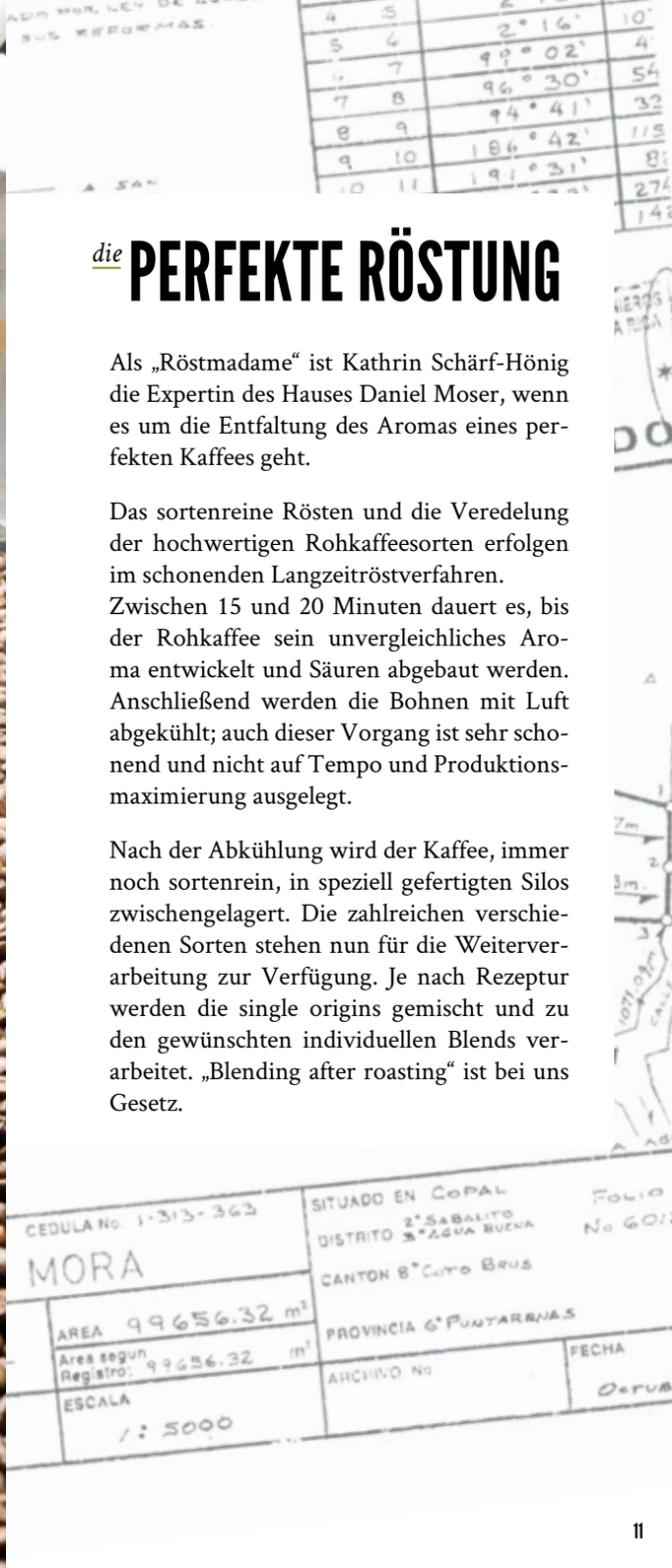
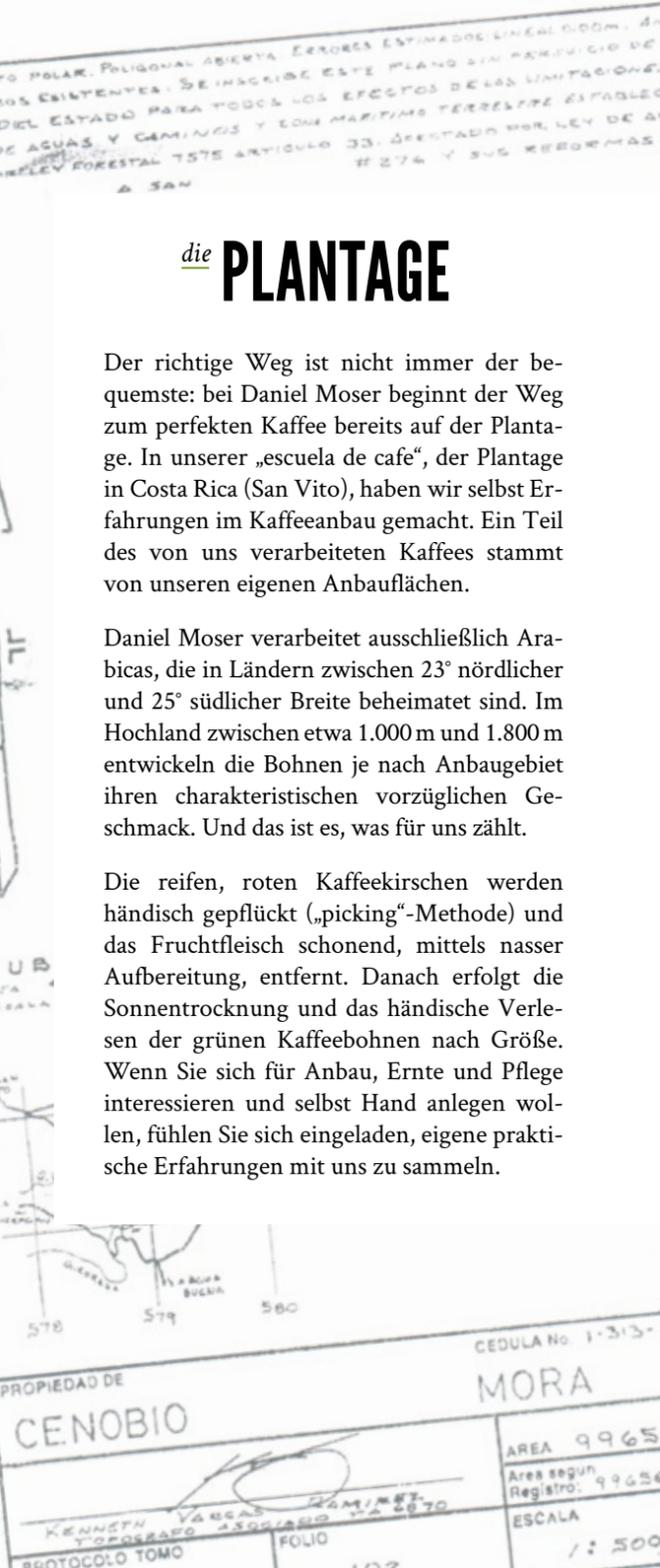


die PERFEKTE RÖSTUNG

Als „Röstmadame“ ist Kathrin Schärf-Hönig die Expertin des Hauses Daniel Moser, wenn es um die Entfaltung des Aromas eines perfekten Kaffees geht.

Das sortenreine Rösten und die Veredelung der hochwertigen Rohkaffeesorten erfolgen im schonenden Langzeitröstverfahren. Zwischen 15 und 20 Minuten dauert es, bis der Rohkaffee sein unvergleichliches Aroma entwickelt und Säuren abgebaut werden. Anschließend werden die Bohnen mit Luft abgekühlt; auch dieser Vorgang ist sehr schonend und nicht auf Tempo und Produktionsmaximierung ausgelegt.

Nach der Abkühlung wird der Kaffee, immer noch sortenrein, in speziell gefertigten Silos zwischengelagert. Die zahlreichen verschiedenen Sorten stehen nun für die Weiterverarbeitung zur Verfügung. Je nach Rezeptur werden die single origins gemischt und zu den gewünschten individuellen Blends verarbeitet. „Blending after roasting“ ist bei uns Gesetz.



mein **KAFFEEGARTEN**

Zugegeben: Wir sind mit dem Virus „coffea arabica“ infiziert – und übertragen ihn auch gerne weiter! Daher laden wir unsere Kunden immer wieder ein, unsere Privatplantage und Anbaugebiete in Costa Rica kennenzulernen. Unter unserer Begleitung und Betreuung haben Sie die einmalige Möglichkeit, Costa Rica neben den Kaffeetouren individuell zu erfahren.

Zwischenzeitlich wurde das Projekt „mein Kaffeegarten“ entwickelt, das unseren Partnern und Kunden ermöglicht, unter unserer Anleitung ihre eigene „Kaffeeplantage“ zu betreiben und ihre Ernte selbst „einzufahren“. Bereits in Planung ist die „Coffeelodge“ im Hochland von San Vito. Nebst der Übernachtungsmöglichkeit können unsere Kunden am Holzgefeuerten Röstofen ihren eigenen Kaffee selbst rösten und beim Frühstück genießen. Selbstverständlich werden während des Aufenthaltes Coffee-Workshops angeboten werden. Aufgrund der zwischenzeitlich großen Nachfrage sind wir dabei, den Zukauf von Nachbarplantagen zu organisieren, um weiteren Kunden den Traum von der eigenen Plantage zu verwirklichen.



die STÄRKE

Die Kaffeeprodukte in unserer Manufaktur werden nicht auf Lager, sondern erst nach individueller Bestellung des Kunden hergestellt. So sind optimale Frische und bestes Aroma gewährleistet. Fertigprodukte aus dem Regal gibt es bei uns nicht, denn unser Unternehmen steht für individuelle, an den einzelnen Kunden angepasste Kaffeeconzepte.

Der Begriff „Frische“ wird bei uns wörtlich genommen. Von der Röstung bis zur Anlieferung vergehen nur wenige Tage. Regionale und internationale Kunden schätzen uns unter anderem auch genau aus diesem Grund.



die PRODUKTE Daniel Moser

Daniel Moser bietet alle Komponenten zur Herstellung des perfekten Kaffees.

Vom Kaffee nach kundenspezifischem Mischrezept über die Technik in Form von Kaffeemaschinen und Kaffeemühlen bis hin zum gastronomischen Gesamtkonzept reicht unsere Kompetenz.

Jeder dieser Bereiche wird von uns mit Fachkenntnis, langjähriger Erfahrung, Erfolg und dem Gespür für das Richtige ausgefüllt.

Gehen Sie mit uns den Weg durch die Welt von Daniel Moser, from crop to the last drop.

der **KAFFEE**

VON DEN BESTEN BOHNEN ZUM EINMALIGEN KAFFEEGESCHMACK

Die Röstung unserer Rohkaffeesorten erfolgt aus Qualitätsgründen sortenrein. Aus diesen single origins stellen wir zahlreiche Mischungen, sogenannte Blends, her. Dieser Vorgang wird nur selten angewandt, da er doch erheblich aufwändiger ist als die Rohkaffeesorten bereits vor dem Rösten zu vermischen. Doch Qualität hat bei uns immer Vorrang.

Unser Anspruch führt aber noch weiter: Denn das Wasser unserer Kunden müssen wir nehmen, wie es kommt. Darauf abgestimmt und berücksichtigt erhalten unsere Kunden optimale Kaffeemischungen, individuell kreiert und in kontrollierter, gleichbleibender Qualität mit vielen Handgriffen hergestellt. Somit ist Ihr Daniel Moser Kaffee nicht länger nur unser Kaffee, sondern Ihr ganz persönliches Produkt.

Natürlich lässt sich diese Abstimmung nicht zwischen Tür und Angel erledigen, aber für Daniel Moser ist es ein Grundsatz, unseren Kunden diesen Weg anzubieten, um ein unverwechselbares Produkt zu erhalten.

Unser Kaffee wird ausschließlich in Qualitätsverpackungen mit „Entlüftungskanal“, dem Aromaschutzventil, schnellstmöglich nach dem Rösten abgefüllt und gleich ausgeliefert. Diese Frische unterscheidet uns von den meisten Mitbewerbern – vor allem der Industrie – die aus logistischen Gründen zwischen Röstvorgang und Anlieferung große Zeiträume verstreichen lassen.

Durch die individuellen Rezepturen und Röstprofile entstanden diverse „Privatlabels“ – Eigenmarken, die beim Kunden als seine Hausmarke sehr erfolgreich eingesetzt wurden und werden.



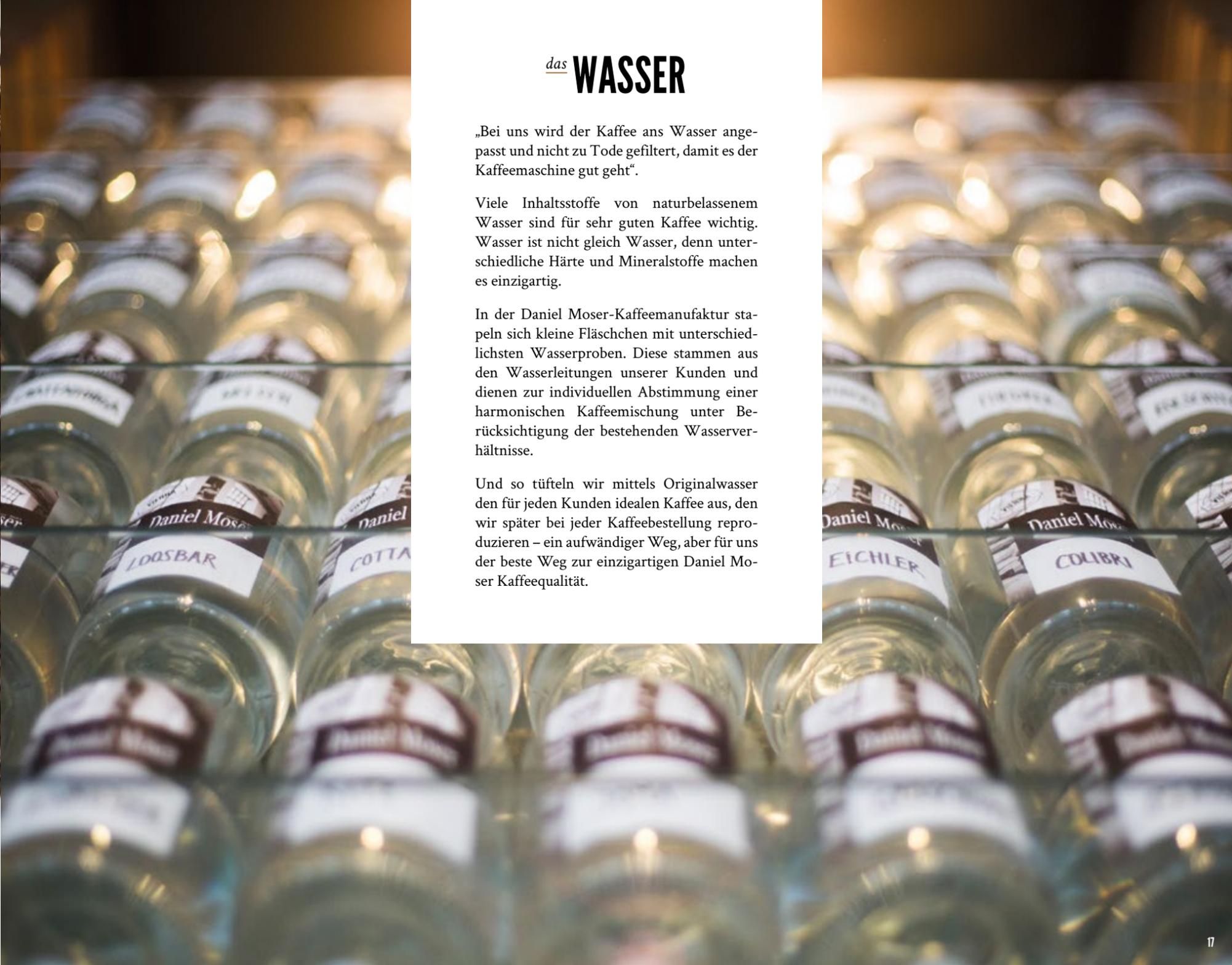
das **WASSER**

„Bei uns wird der Kaffee ans Wasser angepasst und nicht zu Tode gefiltert, damit es der Kaffeemaschine gut geht“.

Viele Inhaltsstoffe von naturbelassenem Wasser sind für sehr guten Kaffee wichtig. Wasser ist nicht gleich Wasser, denn unterschiedliche Härte und Mineralstoffe machen es einzigartig.

In der Daniel Moser-Kaffeemanufaktur stapeln sich kleine Fläschchen mit unterschiedlichsten Wasserproben. Diese stammen aus den Wasserleitungen unserer Kunden und dienen zur individuellen Abstimmung einer harmonischen Kaffeemischung unter Berücksichtigung der bestehenden Wasserverhältnisse.

Und so tüfteln wir mittels Originalwasser den für jeden Kunden idealen Kaffee aus, den wir später bei jeder Kaffeebestellung reproduzieren – ein aufwändiger Weg, aber für uns der beste Weg zur einzigartigen Daniel Moser Kaffeequalität.



die **KLEINEN, FEINEN**

Guter Kaffee lässt sich auch mit kleinen Espressomaschinen herstellen. Daniel Moser setzt hier aber nicht auf die allgegenwärtige Alu-/Plastikkapsel, sondern auf siebträgerlose Maschinen, in welche C-PODs eingelegt werden.

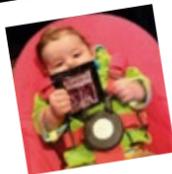
Und so einfach geht die Zubereitung:

- Hebel öffnen
- C-POD einlegen und Hebel schließen
- Wasser beziehen
- ... Kaffee wie vom Barista genießen!

C-PODs werden mit 7g Kaffee in bester Arabica-Qualität gefüllt und können nach Gebrauch im Biomüll entsorgt werden.

C-PODs und T-PODs werden einzeln aromageschützt verpackt, die Verpackungseinheit beträgt 150 Stk.

MAN KANN NICHT FRÜH GENUG DAMIT BEGINNEN...



C-POD xs

Die kleine Espressomaschine für Koffein-Junkies – scheint für die Ewigkeit gemacht. Sehr sauber im Betrieb und einfach zu reinigen. Kein Kunststoff, sondern Metall – innen wie außen. Kompaktes Design. 19 bar Druck. Auch zur Teezubereitung mit T-PODs geeignet. Externer Glastank (1 Liter).

Maße (BxHxT)	Gewicht	Strom	Farben
15,5 x 25,5 x 30 cm	4 kg	230V - 750W	●



C-POD OHNE MILCHSCHÄUMER

Größeres Maschinengehäuse mit integriertem 3 Liter-Wassertank. 19 bar Druck. Teezubereitung mit T-PODs möglich.

Maße (BxHxT)	Gewicht	Strom	Farben
22 x 31,5 x 30 cm	7,5 kg	230V - 500W	● ● ●



C-POD MIT MILCHSCHÄUMER

Größeres Maschinengehäuse mit integriertem 3 Liter-Wassertank. 2 Heizkreisläufe für gleichzeitige Zubereitung von Espresso und cremigem, feinporigem, beständigem Milchschaum. Teezubereitung mit T-PODs möglich. Mit Dampfzange (Var. 1) oder Aufschäumautomatik (Var. 2) lieferbar.

Maße (BxHxT)	Gewicht	Strom	Farben
22 x 31,5 x 30 cm	8,5 kg	230V - 1250W	● ● ●



DANIELA MOSER

Eine halbautomatische Siebträgermaschine in bester Verarbeitung und elegantem Design. Besonders geeignet für kleine Betriebe (Cafés, Bäckereien, Bars, Bistros). Ihre technischen Merkmale machen sie genauso effizient wie die größeren Modelle, halten aber die Abmessungen extrem gering. Automatische Portionierung, selbständiger Dampfkessel mit Warmwasserausgabe durch Wärmetauscher. Mit Tank oder Festwasseranschluss.

Maße (BxHxT)	Gewicht	Strom
48 x 59 x 61 cm	40 kg	230V - 2,6 kW



ZPR HEBEL

Das italienische Original von Daniel Moser – limited edition „Daniel Moser“. Sonderkarosserie aus Metall und Glas, Holzgriffe am Hebel und am Siebträger, innen beleuchtet. Traditionelle Handhebeltechnologie mit großer Kesselkapazität für Dampf, Heißwasser – vor allem dann notwendig, wenn große Mengen von Milch geschäumt werden. Automatische Kesselnachfüllung.

Kesselinhalt : 1-gruppig 7 Liter



SPEZIALMÜHLE XS PROFI

Frischmahlwerk mit 250g Bohnenbehälter Plexiglas, Grammaturreinstellung, chrom.

Maße (BxHxT)	Gewicht	Strom
15 x 37,5 x 26 cm	5 kg	230V - 150W

DANIEL MOSER DOSE

- 200g gemahlen oder ganze Bohne mit Ventildeckel
- individualisierte Verpackung möglich



DANIEL MOSER AROMABEUTEL

- 250g, 500g, 1000g
- gemahlen oder ganze Bohne, mit Aromaventil
- individualisierte Verpackung möglich

IHR KAFFEE - IHR LABEL!

Jeder Daniel Moser Kaffee ist gleichzeitig eine Mischung, die speziell für den einzelnen Kunden hergestellt wird. Da liegt es auf der Hand, diesen auch von außen als ein solches Produkt zu deklarieren und mit eigenem Label oder eigenem Aromabeutel zu verpacken.

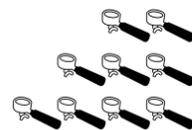
Wir informieren Sie gerne individuell über unsere Möglichkeiten!





ZP HEBEL

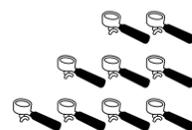
Unser Klassiker seit Jahrzehnten – die wohl älteste und ehrlichste Art, Espresso zu produzieren. Halbautomatische Handhebelmaschine mit Kolbenzylindertechnik in limitierter Auflage für Daniel Moser exklusiv hergestellt. Hebeltechnologie mit Spezialdämpfung. Großgruppen, gleichmäßiger Druck mit Vorbrüfung, große Kesselkapazität, geringer Serviceaufwand.



Baugröße	Maße (BxHxT)	Gewicht	Strom	Wasseranschluss	Wasserablauf
2-GRUPPIG	82 x 54 x 55 cm	74 kg	400V - 4,5 kW	¾" Außengewinde	ja
3-GRUPPIG	104 x 54 x 55 cm	93 kg	400V - 4,5 kW	¾" Außengewinde	ja
4-GRUPPIG	126 x 54 x 55 cm	113 kg	400V - 6,7 kW	¾" Außengewinde	ja

ZH-HYB HYBRID

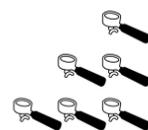
Die „Daniel Moser Hybrid“ überzeugt durch ihre vielfältigen technologischen Innovationen in Bezug auf Extraktion, Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit. Sie erfüllt die hohen Anforderungen in puncto Zuverlässigkeit und Qualität für einen exzellenten Espresso in der Tasse. Mit ihrer Edelstahl / Chromsilhouette und ihrem zeitlosen Vintagedesign besitzt die Hybrid eine Ästhetik wie keine andere. Zusätzlich manuelle Bedienung durch Hebel, Vorbrüfung und Extraktionszeit im Moment veränderbar.



Baugröße	Maße (BxHxT)	Gewicht	Strom	Wasseranschluss	Wasserablauf
2-GRUPPIG	80 x 57 x 60 cm	80 kg	400V - 6,7 kW	¾" Außengewinde	ja
3-GRUPPIG	100 x 57 x 60 cm	92 kg	400V - 6,7 kW	¾" Außengewinde	ja
4-GRUPPIG	126 x 57 x 60 cm	113 kg	400V - 6,7 kW	¾" Außengewinde	ja

ZPR HEBEL

Das italienische Original von Daniel Moser – limited edition „Daniel Moser“. Sonderkarosserie aus Metall und Glas, Holzgriffe am Hebel und an den Siebträgern, innen beleuchtet. Traditionelle Handhebeltechnologie mit großer Kesselkapazität für Dampf, Heißwasser – vor allem dann notwendig, wenn große Mengen von Milch geschäumt werden. Automatische Kesselnachfüllung. Kesselinhalt: 1-gruppig 7 Liter, 2-gruppig 14 Liter, 3-gruppig 21 Liter.



Baugröße	Maße (BxHxT)	Gewicht	Strom	Wasseranschluss	Wasserablauf
1-GRUPPIG	41,5 x 54 x 61 cm	55 kg	400V - 2,6 kW	¾" Außengewinde	ja
2-GRUPPIG	80 x 54 x 61 cm	80 kg	400V - 3,8 kW	¾" Außengewinde	ja
3-GRUPPIG	92 x 54 x 61 cm	98 kg	400V - 5,5 kW	¾" Außengewinde	ja



FRISCHMAHLWERK TAMPER INCLUDE

Mit Metallcontainer und automatischer Portionierung, mahlt portionsweise nach Bedarf, Zählwerk, stufenlose Grammaturreinstellung, langsammahlend, chrom, mit direkt montiertem Dynamometric Tamper - garantiert den gleichmäßigen erforderlichen Druck von 22 Kilopond.

Maße (BxHxT)	Gewicht	Strom
23 x 80 x 37 cm	19 kg	230V - 800W

FRISCHMAHLWERK

Mit Metallcontainer und automatischer Portionierung, mahlt portionsweise nach Bedarf, Zählwerk, stufenlose Grammaturreinstellung, langsammahlend, chrom.

Maße (BxHxT)	Gewicht	Strom
40 x 80 x 40 cm	20 kg	230V - 800W

DYNAMOMETRIC TAMPER

Garantiert den gleichmäßigen erforderlichen Druck von 22 Kilopond, chrom. Optimale Ergänzung zu Spezialmühle XS Profi und Frischmahlwerk.



MÜHLE MIT VORRATSBEHÄLTER

Mit integriertem Dynamometric Tamper mit Metallcontainer und automatischer Vormahlung, Portionierung, Zählwerk, langsammahlend, chrom.

Im Bild mit optionaler Sudlade.

Maße (BxHxT)	Gewicht	Strom
26 x 80 x 40 cm	18 kg	230V - 800W



kein FEHLER IM SYSTEM

Ein Mahlkuchen hat viel zu sagen. Mögliche Zubereitungsfehler sind auch optisch zu erkennen und können verschiedene Ursachen haben:



- die falsche Kaffeequalität
- zu geringer Maschinendruck
- zu grobe oder zu feine Mahlung



- falsche Füllmenge im Sieb
- falscher Anpressdruck
- altes Mahlgut



Das Equipment von Daniel Moser sorgt für eine konstante und hohe Kaffeequalität.



SUDABSCHLAG



die **KONZEPTION**
das **CONSULTING**

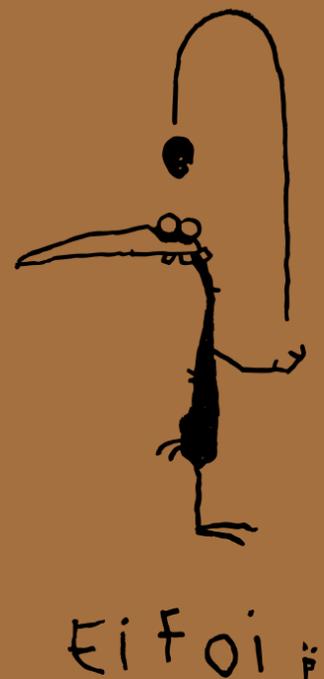
MIT BERATUNG ZUM ERFOLG

Die Konzeption und Umsetzung von Gastronomiekonzepten gehört zu den Kernkompetenzen von Daniel Moser. Roman Schärf und sein Team nehmen sich Zeit für Beratung und Ideenfindung.

Für den Erfolg eines Unternehmens ist die Entwicklung eines geeigneten Konzeptes eine unverzichtbare Voraussetzung. Dabei wird auf die Schaffung eines Alleinstellungsmerkmals, der Differenzierung, ebenso geachtet wie auf die Einbindung von Kaffeekompetenz.

Wir stehen als Partner zur Verfügung, der gewohnt ist, neue Wege erfolgreich zu beschreiten. Wir wissen, dass es kein Zufall ist, ob Konzepte funktionieren oder nicht. Mit unserer Erfahrung können wir gemeinsam Konzeptrisiken erkennen und von vornherein vermindern. Wir begleiten Sie selbstverständlich auch bei der Einschulung Ihres Personals und greifen auch hier auf unser Wissen zurück, das wir aus jahrzehntelanger gastronomischer Erfahrung mitgenommen haben.

Samih Chrigui ist einer unserer langjährigsten Mitarbeiter und Partner und war schon in jungen Jahren sehr erfolgreich in renommierten Häusern tätig. Aufgrund seiner nationalen und internationalen Erfahrung genießt er unser vollstes Vertrauen und füllt bei Daniel Moser eine führende Beraterposition aus. Außerdem leitet er seit vielen Jahren das Team unserer „Maschinisten“, den Baristas.



Werfen Sie mit uns einen Blick auf erfolgreich realisierte Projekte!

Sei es als Betreiber, als Projektabwickler oder Systemlieferant - Daniel Moser hat überall die Hand im Spiel.

Daniel Moser schafft Orte zum Verweilen.



die **PROJEKTE** Daniel Moser



LE BOL, WIEN 1.

Inspiziert von Cafés in Paris entstand in der Wiener Innenstadt ein Café-Bistro mit französischem Flair. Im Zentrum des Gastraumes steht der sogenannte „common table“ mit vielen Sitzplätzen – je nach Wunsch zum geselligen Alleinsein oder Kontakte knüpfen ideal geeignet. Ein Konzept, das die Wiener genauso wie internationale Gäste begeistert und seit Jahren überaus beliebt ist.



DANIEL MOSER, WIEN 1.

Historischer Boden: Genau hier befand sich das erste Wiener Kaffeezimmer, 1685 vom Armenier Johann Diodato gegründet. Roman Schärf erforschte persönlich die Geschichte dieses Hauses und eröffnete Anfang der 1980er Jahre das erste Wiener Café wieder, das über 300 Jahre lang geschlossen war. Dabei traten Urkunden zutage, die der Geschichte des Wiener Kaffeehauses eine neue Wahrheit gaben. Nicht nur die unverwechselbaren Karikaturen von Bernd Püribauer geben dem „Moser“ sein einzigartiges Flair.



CAFÉ COTTAGE, WIEN 19.

Nach der Übernahme galt es, einem Traditionsstandort neuen Aufschwung zu verleihen. Auch hier haben wir die Daniel Moser Historie mit Hilfe von Bernd Püribauer künstlerisch eingearbeitet und alle Bereiche bis zum Gastgarten einer Modernisierung unterzogen. Das Ergebnis wird bestens angenommen, ein Filmteam drehte kürzlich die Kaffeehauszenen der deutsch-österreichischen TV-Produktion „Die Vorstadtweiber“ im Café Cottage. 2015 im TV zu sehen – wir sind gespannt.



BEST OF KAFFEEHÄUSER

- Chattanooga, Wien Graben
- Cottage, Wien
- Cubus, Linz
- Daniel Moser, Wien
- Kaffee Plantage, Wr. Neustadt
- Le Bol, Wien
- Nottebrock, Bad Honnef
- Sobieski 1683, Wien
- THE ROAST, Wien
- Werkstatt eat & drink, Wr. Neustadt





THE ROAST, WIEN 9.

Man könnte sagen, hier hat die Marke Daniel Moser laufen gelernt. Von Beginn an als Schaurösterei konzipiert, kam wenig später eine Bagelbäckerei hinzu. Erstmalig entstand hier bereits im Jahr 2000 ein Konzept, das das traditionelle Wiener Kaffeehaus, die italienische Kaffeebar, die in Amerika entstandene Coffeeshopwelt mit Produktionsstätten einer Kleinrösterei und die erste Wiener Bagelbäckerei vereint. Die Tauglichkeit unserer Konzepte hat sich hier, vis-à-vis einer Universität, eindrucksvoll bewiesen.



BEST OF BÄCKEREIEN

- Adelmann, Nalbach Kruse, Barnstedt
- Allwörden, Hamburg Künkel, Langgöns
- Angstenberger, Aalen Küpfer, Waldshut
- Artmann, Selm Lutz, Ludwigsburg
- Baumgärtel, Lindendorf Mandl, Passau
- Beckmann, Uslar Mangold, Wolfurt
- Behrens, Aschersleben Mauerer & Hagl, München
- Birkelbach, Erndtebrück Meier, Reichersbeuern
- Borchers, Hannover Müller Egerer, Rastede
- Brüne-Meier, Brinkum Müller Rico Wagner, Plauen
- Bumüller, Hechingen Plum, Übach-Palenberg
- Bürenkemper, Bielefeld Preissing, Neuwied
- Clauss, Mülsen St. Niclas Ritz, Wien
- Diepenbrock, Everswinkel Scheuler, Löchgau
- Dördelmann, Werl Schlieff, Neunkirchen
- Duesmann, Grone Schmid Kuhn, Schwäbisch Gmünd
- Eichler, Linz Schmitz Nittenwilm, Köln
- Endres, Ettleben Schnierle, Regen
- Feiler, Coburg Schumacher, Verl
- Feist, Sangerhausen Schumann, Edertal
- Fidelisbäck, Wangen Siegmund, Visbek
- Franke, Bernau Siemer, Bremen
- Franzes, Meschede Siemon, Wanfried
- Geelink, Vreden Steinbrink, Wuppertal
- Gebel, Landshut Steinhoff, Welper-Borgeln
- Groschupf, Chemnitz Stöcher, Bad Zell
- Grünhoff, Norden-Norddeich Theurer, Ludwigshafen
- Hanisch, Wunstorf Villa Bagatelle, Budapest
- Hemmes, Bergen Vollkornbäckerei, Buttstädt
- Hildebrand, Barterode Vollstädt, Hamburg
- Hoffmann, Falkenberg/Elster Weindl, Krumbach
- Jägers, Heiden Werkstatt, Wr. Neustadt
- Käpernick, Annaburg Westner, Bad Griesbach
- Keppler, Eppingen Wintering, Lingen
- Ketter, Salzburg Zillmann, Stolberg
- Kraft, Gladenbach u.v.m...
- Kriemelmann, Bielefeld



DANIEL MOSER SPECIALS

Ein Daniel Moser Auftritt ist nicht immer so, wie man ihn erwartet. Aber eigentlich wollen wir genau so sein: Von einer Idee beflügelt, professionell und beherzt umgesetzt, die letztlich in stilvollem Kaffeegenuss seinen Höhepunkt findet.



OFFICE

Adverserve, Wien
RA Dr. Ainedter, Wien
RA Mag. Allinger, Wiener Neustadt
Architekt Artmüller, Wien
Attensam, Wien
Böhm Sportive Cars, Wiener Neustadt
Mag. Camus, Wiener Neustadt
Content Garden, Wien
Diamond Aircraft, Wiener Neustadt
Dipl. Ing. Dinhobl, Wiener Neustadt
Mag. Engel, Wiener Neustadt
Franz Hasil, Wien
Dr. Hauer, Mattersburg
Hergovits & Pinkl, Wiener Neudorf
Ing. Himsl, Lichtenwörth
Architekt Holzer, Wien
Immofinanz, Wien
Dr. Klein, Wiener Neustadt
Koloszar Medizintechnik, Wiener Neustadt
Dr. Leitner, Lichtenwörth
Linauer, Lichtenwörth
RA Mag. Löschnig-Tratner, Wiener Neustadt
Friseur Ronni Maier, Wiener Neustadt
Müller & Trampitsch, Wiener Neustadt
Dr. Oedendorfer, Kottlingbrunn
Dr. Paul, Ternitz
Permoser, Bad Sauerbrunn
Dr. Pink, Wien
Ing. Schärf, Bad Fischau-Brunn
Brillen Schermann, Wiener Neustadt
RA Dr. Schober, Wiener Neustadt
Selmer, Salzburg
Dr. Stiglbauer, Wiener Neustadt
Urban Forum, Wien
Verein Lichtblick, Wiener Neustadt
Vifor Pharma, Wien
Volksbank, Wiener Neustadt
Priv. Doz. Dr. Weinländer, Wien
Werbeagentur Narosy, Wiener Neustadt
Wn.Kul.Tour., Wiener Neustadt
uvm.



HOTEL

25hours, Wien *Pakat, Wien*
Villa Salve, Binz *Schneeberghof, Puchberg*
Appartementshaus Reincke, Norderney
Kröger by Underdog Hotels, Hamburg
Mountain Resort Feuerberg, Bodensdorf
Wessinger, Neu-Isenburg

EINKAUFSZENTRUM

Bagatellini, Budapest *Steinberger, Neunkirchen*
Kaffee Plantage, Wr. Neustadt *Werkstatt, Wiener Neustadt*
Maximarkt, Anif

GASTRONOMIE

Halbwax, Lichtenwörth *Bio Fiedler, Wr. Neustadt*
Cafe WeWe, Bad Vilbel *Denkbar, Stuttgart*
Figlmüller, Wien *Colibri, Wr. Neustadt*
Gasthaus Schmutzer, Kolschitzky, Wr. Neustadt
Winzendorf *Eissalon Krauss, Oldenburg*
Krummsdorf, Pritzwalk *Bärenhüttel, Gießhübl*
Overlander, Feistritz *Meierei im Prater, Wien*
Restaurant Luigi, Wr. Neustadt *Valentino, Stade*
Salzamt, Wien *Chez Fred, Wien*
Stadtboden, Wien *Wini Brugger, Wien*
Yamm, Wien



DANIEL MOSER KAFFEEGENUSS

In der Spitzengastronomie wie im niveauvollen Landgasthof, im Einkaufszentrum wie im Hotel – ein Daniel Moser Kaffee ist Gütesiegel und Versprechen gleichermaßen.

In jedem Ambiente, ob als genussvolle Tasse, Becher auf der Straße zwischendurch oder als krönender Abschluss eines gelungenen Essens – der Kaffee muss duften, schmecken und nichts anders als Genuss in höchstem Maße bieten und somit in Erinnerung bleiben.





Idee: Roman Scharf // Gesamtkonzept, Produktion: Werbeagentur Narosy, narosy.at // Fotografie: habberphotografie.at // Illustrationen: Bernd Pürbauer, www.puerbauer.com

Der Kultivierte bedauert nie einen Genuss.
Der Unkultivierte weiß überhaupt nicht,
was ein Genuss ist.

Oscar Wilde (1854-1900)

DANIEL MOSER HOTSPOTS

Auto Show Mercedes

Dachboden, Wien

2 x daily roast, Flughafen Wien

Figls, Wien

Genußquelle, Bad Sauerbrunn

Hungry guy, Wien

Joma, Wien

Loosbar, Wien

Lugeck, Wien

Paul's, Linz

Totalbeauty, Vösendorf

Winery, Wiener Neustadt

Pane con carne, Basel

Jose Feliciano Cafés



Daniel Moser since 1685

Gastro Consulting GmbH

Liechtensteinstraße 130a // 1090 Wien

Kaffeemanufaktur Daniel Moser Products

Neunkirchnerstraße 65 // 2700 Wiener Neustadt

T +43 (0)2622 280 66 // F +43 (0)2622 253 96

E office@danielmoser-products.com

WWW.DANIELMOSER-PRODUCTS.COM

since 1685