

... mitten in Kieffersfelden



Hunderte Ersatz- und Zubehörtelle für jegliche Art von Kaffee- beziehungsweise Espressoemaschinen beherbergt das große Lager von Endreß Espressoemaschinentechnik.



Auf den acht Produktions- und Reparaturplätzen der gläsernen Manufaktur werden täglich Maschinen gebaut, gewartet und repariert.

Direkt an das Büro reicht sich Lager und Werkstatt der Firma. Hunderte von Ersatzteilen von fast allen gängigen Espressoemaschinen und Vollautomaten stehen hier in Reih und Glied in langen, deckenhohen Regalen. „Wir benötigen diese Mengen und die große Auswahl vor allem auch wegen unserer Internetschops“, die – so erklärt Oliver Endreß – zu den größten Europas zählen. „Und was wir widererwartend nicht führen, können wir binnen kürzester Zeit für unsere Kunden bestellen. Am Ende des Weges, der sich durch das über 400 Quadratmeter große Erdgeschoss zieht, betritt man schließlich die gläserne Manufaktur-

für Circolare Espressoemaschinen. „Sie ist ein echtes Highlight im Haus und unterstreicht exzellente Innovation und Qualität dieser Maschinen.“ Ausgestattet mit jeweils einem Strom- und Wasseranschluss reichen sich acht Maschinenarbeitsplätze entlang der großen Panoramascheibe dieses Raumes. „Hier reparieren und

warten wir nicht nur verschiedenste Kaffee- und Espressoemaschinen, sondern produzieren auch unsere

„Die gläserne Manufaktur für die Circolare Espressoemaschinen ist ein echtes Highlight im Haus und unterstreicht exzellente Innovation und Qualität dieser Maschinen.“

Circolare-Siebträgermaschinen inklusive steter Weiterentwicklung“, er-

klärt Christoph Ortner und verweist dabei auf zwei Circolare-Modelle, die gerade von seinem Team auf diesen Fertigungsplätzen hergestellt werden. Eines ist dabei unüberschaubar: Das breite Lächeln des Mechatroniker-Meisters, das ihm der phänomenale Bergpanoramablick in sein Gesicht zaubert, den er fortan bei der Arbeit tagtäglich durch die großen Scheiben der gläsernen Manufaktur genießen kann. „Das ist wirklich traumhaft

hier und macht gleich noch viel mehr Spaß als in unserer alten Werkstatt in der Bahnhofstraße, in der wir die letzten sechs Jahre unseren Firmensitz hatten.“ Und überhaupt sind alle Mitarbeiter sehr zufrieden und bester Laune dank des Umzugs der Firma in die Marmorwerkstraße und dem großen Mehrwert, den sie mit den neuen Räumlichkeiten jetzt anbieten können. „Wir alle freuen uns nun sehr auf unsere Kunden und natürlich alle interessierten Kaffee- und Espressoemagier mitsamt deren Wünsche und Fragen“, unterstreicht Sabine Endreß. mp



Die neue Werkstatt für Kaffeevollautomaten und Espressoemaschinen: groß und geräumig.

Direkt-Kontakt:

Circolare
Espressoemaschinen Manufaktur
www.circolare-espresso.de

Kaffee- &
Espressoemaschinentechnik
Sabine Endreß
Marmorwerkstraße 60
83088 Kieffersfelden
Telefon: 08033/302620
www.espressomaschiendocor.de

Montag bis Freitag: 9 bis 18 Uhr
Samstag: 9 bis 12 Uhr



Bella Italia ...

Die Firma Kaffee & Espressoaschinenteknik Endreß zeigt sich nach dem Umzug in die neuen, großen Geschäftsräume im modernen, äußerst schicken Outfit, das die Lust auf Espresso & Co. noch unwiderstehlicher werden lässt



Der neue große Schaumraum: Stilvolle Präsentation mehrerer Dutzend Espressoaschinen und Kaffeevollautomaten für italienische Momente.

Foto: Manuel Philipp

Kieferfelden – Quirlig, spritzig und lebendig – und damit irgendwie sehr italienisch – trägt einen der Kieferbach regelrecht in die eben solche EspressoWelt von Sabine Endreß. Am Ende der Marmorwerkstraße, direkt gegenüber dem Bachlauf, ist in den letzten Monaten ein schlichtes, aber äußerst beeindruckendes, modernes Gebäude aus dem Boden gewachsen, das nun seit er-

stem Juli seine Pforten für alle Espresso-, Espressoaschinen- und Espresso Spezialitäten-Liebhaber geöffnet hat.

Wie die Crema eines guten Espressos empfängt einen die goldbraune Holzfassade und geleitet hinein in eine sehr italienische Welt: Espressoautomaten und Siebträger-Espressoaschinen verschiedenster Hersteller strahlen aus braunen, optisch sehr edlen Regalen um die Wette – Nivona, Sacco, cbe royal, pavoni, ascaso und viele mehr. Gegenüber reihen sich feinste, in Tüten abgepackte Espressobohnen in den Regalen. Ob Mischungen aus edlen Arabica- und Robustabohnen, oder gar bis hin zu einer Gourmet-Variante aus 100 Prozent Robustabohnen von Fortezza. „Das sind rassige, sehr säurearme Bohnen, die einen langanhaltenden, sehr schokoladigen Geschmack auf die Zunge zaubern. Ideal also für einen puren, edlen Espresso oder natürlich auch einen feinen Cappuccino“, erklärt Sabine Endreß, Inhaberin des Geschäftes. Sie und ihren Mitarbeitern sieht man an, dass sie stolz sind, ihren Kunden Espresso, Espressoaschinenteknik & Co. für Haushalt und Gewerbe nun auf so eine beeindruckende Art näher bringen und zeigen zu können. „Natürlich kann bei uns auch alles verkostet werden.“ Das, so ergänzt sie, sei zumeist in so einem Umfang und zudem einer solchen Auswahl feinsten, ausgesuchter Espressobohnen und ebensolcher Maschinen und Zubehör im gesamten Landkreis derzeit nur hier möglich.

Geballtes Know-how steuert auch ihr Mann, Oliver Endreß, bei. Seit fast drei

Jahrzehnten ist er in der Espresso- und KaffeeWelt zu Hause und verfügt somit über einen enormen Erfahrungsschatz diesbezüglich. Diesen nutze er und sein Kollege Christoph Ortner, Mechatroniker-Meister für die Entwicklung und den Bau einer echten Innovation: nämlich der Circolare Espressoaschinen, die in der gleichnamigen Manufaktur gefertigt werden. „Das sind Siebträgermaschine für die Gastronomie mit Autocappuccino-Funktion. „Auf Knopfdruck liefert

diese von uns komplett eigenentwickelte Espressoaschine nicht nur italienischen Hochgenuss par excellence, sondern jedes gewünschte Milchschaumgetränk in Sekundenschnelle.“ Mit diesem Highlight im Gepäck ist die Firma Circolare nun seit mehr als einem Jahr dabei, den Markt der Espressoaschinen bei Gastronomen und Hoteliers kräftig durcheinanderzuwirbeln. Denn so eine Milchschaum-Automatikfunktion bei gleichzeitigem High-End-Espresso-

sogeschmack gab es bisher tatsächlich noch nicht bei Siebträgermaschinen. Und natürlich stehen auch von diesem Maschinentyp mehrere im großen Verkaufs- und Schaumraum der Familie Endreß. „Interessierte Gastronomen können die Circolare-Maschinen zu jeder Zeit auf Herz und Nieren prüfen, sich unmittelbar von der hervorragenden Qualität der Technik, des Geschmacks und der Effizienz überzeugen“, betont Oliver Endreß.



Eine große Auswahl ausgesuchter Espressobohnen für italienischen Hochgenuss ... – natürlich auch alle zum Probieren.



Kaffeevollautomaten und Espressoaschinen für Haushalt und Gewerbe, inklusive sämtlichem Zubehör und Serviceleistungen: Hinter den Türen dieses neuen Firmensitzes von Kaffee & Espressoaschinenteknik Endreß erwartet einen der Geschmack und die Laune Italiens ...