



Inhalt

- Home**
- Nachrichten**
- Fleisch & ...**
- Backwaren & ...**
- Gastronomie**

- Über uns/Werbung
- Archiv/Suche
- Impressum

22.4.2007

**Bewährte
Glancebeilagen
von HUG**



- Anzeige -

Alles aus einer Hand

von Pitec Bäckerei- und Gastrotechnik
in Oberriet SG

Tipp der Woche:

Dressieren und Dosieren im Sekundentakt
Informationen: [Fülltechnik mit dem Unifiller](#)

Direkt zur Pitec-Website: www.pitec.ch



- Anzeige: -



Suchen Sie einen Schweizer
Blauschimmel- oder
Trüffelkäse?
Eine Rarität, Innovation
oder schlicht den besten
Emmentaler?

Konsultieren Sie die
[Gesamtliste der
prämierten Käse der
Swiss Cheese Awards
2006](#)

Beiträge im Archiv

4.2.2005 - Rubrik: Gastronomie

Druckansicht

Barista-Meisterschaft 2005



Am Samstag, 19. März 2005 findet zum sechsten Mal die Schweizer Meisterschaft für Barista-Kunst statt. Über ein Dutzend der besten Schweizer Barista werden als Kandidaten erwartet. Die diesjährige Barista-Meisterschaft wird an der Schweizerischen Schule für Touristik & Hotellerie in Chur ausgetragen.

An einer Barista-Meisterschaft sind die Bewertungskriterien genau definiert und die



HUG-Fächer und -
Hüppen sind knuspriger
(Publireportage)
anzeigen...

Partner/Sponsoren

Cash+Carry Angehrn:
Frische für Profis an
acht Standorten in der
Deutschschweiz.
Direkt zur CCA-
Website:
www.cca-angehrn.ch

* * *



Anforderungen hoch: In fünfzehn Minuten müssen die Kandidaten je vier identische Espresso, Cappuccini und Signature Coffees zubereiten und servieren. Sie bringen das Material ausser der Kaffeemaschine und der Mühle selber mit. Bewertet wird von der Jury die Extraktionsqualität, das Geräte-Handling, die Präsentation und die Kommunikation

während der Zubereitung. Die Gewinnerin oder der Gewinner wird als Swiss Champion unser Land im April an der Weltmeisterschaft in Seattle vertreten.



«Barista» bedeutet für die meisten nicht nur Beruf sondern auch eine Berufung. Ein Barista sorgt dafür, dass die Gäste ein vollkommenes Kaffee-Getränk geniessen können. Baristi sind in der Lage, selbst Kaffeespezialitäten zu kreieren, handwerklich einwandfrei zuzubereiten und mustergültig zu servieren. Besondere Zubereitungsarten mit Milchschaum (Cappuccino, Latte Macchiato) die sogenannte «Milk-Art» (Bild: Ingo Rogalla) sowie Zutaten wie Sirupe und Gewürze haben die Palette der Kaffeegetränke in den letzten Jahren enorm erweitert.

Die Meisterschaften werden in Europa von den nationalen Chapters der SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) organisiert. Dieser Verband hat sich zum Ziel gesetzt, die Qualität des Kaffees auf allen Verarbeitungsstufen sowie stetig zu steigern und den offenen Informationsaustausch zwischen den Mitgliedern zu fördern. Über 800 Mitglieder, vom Kaffeepflanzer bis zum privaten Kaffeegeniesser gehören heute der SCAE an.

Informationen: www.scae.com

Datum und Ort der Austragung:

Am 19. März 2005 um 9.00 im Schulhotel Passugg, (im Alten Kurhaus), Chur
Eintrittspreis Zuschauer: Fr. 5.-



* * * * *

- Anzeigen -

Pistor Aktuell



Regionale
Wertschöpfung
und Marketing mit dem
Trägerverein
Culinarium:
Gütesiegel für
Ostschweizer
Regionalprodukte

[Informationen](#)

Direkt zur Culinarium-
Website:
www.culinarium.com

* * *

Empfohlene Links:

Schweizer Verband
von Bio-Handel und
Verarbeitung
mit aktuellen
News vom Biomarkt
www.bionetz.ch

Zertifizierungen:
www.procert.ch

Fachschule für
Bäckerei,
Konditorei, Confiserie:
www.richemont.cc

Fachschule für
Metzgerei:
www.abzspiez.ch

Anmeldung bei:

Ingo Rogalla, Tel. 031 858 51 11, ingo.rogalla@schaerer.com
Anmeldeschluss: 11.3.

Weitere Informationen:

Swiss Chapter SCAE: Samuel Zenger, Tel. 031 380 55 55, samuel.zenger@blaser-cafe.ch
SSTH (Schweizerische Schule für Touristik und Hotellerie AG): Tel. 081 255 11 11

Übrigens: Im Jahr 2006 findet die Barista-Weltmeisterschaft in Bern statt.

Erstes Bild zvg

**Der neue Prospekt für
Weihnachten und
Silvester-Neujahr
2007 ist da!**

Exemplare können hier
heruntergeladen werden!

[mehr ...](#)



Internationale Privat-
Fachschule für Koch-
Profis: European
Culinary Center DCT
in Vitznau LU
Deutsch: [http://
german.dct.ch](http://german.dct.ch)
English: [www.culinary.
ch](http://www.culinary.ch)



Copyright Codex flores, Huobstr. 15, CH-8808 Pfäffikon (SZ)