



Inhalt

Home
Nachrichten
Fleisch & ...
Backwaren & ...
Gastronomie

Über uns/Werbung
Archiv/Suche
Impressum

22.4.2007

**Bewährte
Glacebeilagen
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



Beiträge im Archiv

14.3.2006 - Rubrik: Gastronomie

Druckansicht

Schweizer Barista-Meister 2006

Giovanni Meola heisst der neue Schweizer Barista Meister 2006. Er setzte sich am 11. März 2006 auf der Meisterschaft in der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern gegen acht weitere Schweizer Baristi durch. Zweimal war er früher schon Baristameister.

- 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](#)



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

* * *



Giovanni Meola (Bild) überzeugte die Jury durch seine „coole“ Art mit der er seine perfekte Espressi servierte. Souverän und technisch perfekt meisterte er das Programm von der Zubereitung und dem Servieren jeweils vier identischer Espressi, Cappuccini und Signature Drinks.

Er erhielt als Preis eine eingruppige Siebträger Espressomaschine von Dalla Corte und ein Fass mit dem indonesischen Kopi Tongkonan, einem der teuersten Kaffees der Welt. Meola wird im Mai die Schweiz auf der Barista Weltmeisterschaft in Bern gegen 40 nationale Baristi aus aller Welt vertreten.

Der Italiener ist 1975 in Solothurn geboren und aufgewachsen. Nach seiner Ausbildung als Automonteur beginnt er seine Kaffee-Karriere in der Züricher Barkeeper-Schule Kaltenbach. Seit 1997 ist Meola als Barista tätig und gewann schon weitere zwei Mal die Schweizer Meisterschaften in den Jahren 2000 und 2001. Heute arbeitet er als stellvertretender Seminarleiter bei einem Haushaltskaffeemaschinen Hersteller.

Seine unermüdliche Leidenschaft für Espressomaschinen und seine grösste Liebe, der Kaffee, lassen ihn nicht mehr los. Seine tägliche Begegnung und Auseinandersetzung mit dem Thema Kaffee wird ihm nie langweilig. Er legt sehr viel Wert auf seine Weiterentwicklung in der



* * * * *

- 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

Kaffeewelt und sammelt und verarbeitet die vielen Eindrücke aus aller Welt. Der Schweizer Meister bereiste zur Inspiration bereits den Kaffeemarkt in Nordamerika, Oslo und Norwegen. „Diese Internationalität“ meint Meola „öffnet viele Türen.“



Auf dem 2. Rang landete überraschenderweise der Newcomer Mathieu Huguenin (Bild). Als neues Baristatalent ergriff er seine Chance und überraschte die Jury mit perfekten Espresso-Laufzeiten und seinem sehr kreativen Signature Drink. Der Schweizer Vize Barista Meister lebt mit seiner Familie an der Schweizer Grenze in Frankreich und arbeitet bei einem grossen Röster in der Westschweiz.

Platz drei errang Daniel Heiniger, im Bild umringt von Juror, Organisator und Hauptsponsor der SBC Ingo Rogalla (links), und Armin Luginbühl, Sponsor und Gestalter der Barista Website (rechts).

**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)



Heiniger war dieses Jahr zum zweiten Mal an der Schweizer Meisterschaft dabei. Er legte eine beeindruckende und ideenreiche Präsentation aufs Parkett und brillierte mit seiner guten Kenntnis über das Rösten und der Zusammenstellung seiner eigenen Kaffeemischung, die er in seinem Schulungsraum bei Jura entwickelt hatte.



Weitere Auszeichnungen gab es für den

- besten Espresso, die Daniel Heiniger mit seiner selbst gerösteten und kreierte Mischung errang
- besten Cappuccino, den Giovanni Meola mit perfektem Milchschaum servierte
- besten Signature Drink (Bild), bei dem Mathieu Huguenin am meisten Kreativität bewies.

Die hochkarätige Fachjury:

Technical Judges:

Ingo Rogalla, Rogalla Coffee Solutions, Spiez (Barista), SCAE

Kurt Bauer, Tavola Verde, Winterthur (Barista), SCAE, Barista Schweizermeister 2005

Sensory Judges:

Charlotte Jenkinson, Café 45, Bern, SCAE, Schweiz. Cafetierverband
Regine Cibolini, Consultant, Hinterkappelen, Schweiz. Cafetierverband

Susanne Castelli-Schwill, Blumenkeller, Murten
Marcel Pellet, Ausbildner, Murten, SCAE, Gastrobern

Head Judge (ohne Punktevergabe):

Samuel Zenger, Blaser Café AG, Bern, SCAE, Chairman WBC

Die Schweizer Barista Meisterschaft 2006 wurde unter dem Patronat der SCAE Swiss Chapter von Ingo Rogalla durchgeführt und moderiert von Patrick Zbinden (Journalist und dipl. Sensoriker in Rüschtikon).

Die SCAE ist der europäische Spezialitätenkaffeeverband. Unter dem Dach der SCAE haben sich Kaffeespezialisten und Liebhaber der braunen Bohne zusammengeschlossen, um eine „bessere Kaffeewelt“ zu schaffen. Vom Pflanze bis zum Barista sind alle Beteiligten des Kaffeemarktes in der SCAE präsent. Die Idee dahinter ist, gemeinsam die Kaffequalität zu verbessern, das Wissen um Kaffee, seine Zubereitung und Verarbeitung zu fördern, sowie dem fachlichen Austausch als Plattform zu dienen.

Text und Bilder: SCAE

Weiterlesen: [Neuer Barista-Schweizermeister](#)

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