

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

20.3.2005 - Rubrik: Gastronomie

Druckansicht

Schweizer Barista-Meisterschaft

Der beste Schweizer Barista heisst Kurt Bauer. Er hat an der gestrigen Schweizer Barista-Meisterschaft die Goldmedaille gewonnen. Elf Teilnehmende wetteiferten vor einer hochkarätigen Jury, dem Schweizer Fernsehen und dem Publikum. Dreimal vier Kaffeegetränke mussten sie in fünfzehn Minuten zubereiten.



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

* * *



Die Schweiz hat einen neuen Baristameister: Kurt Bauer (rechts). An der sechsten Schweizer Meisterschaft für Barista-Kunst (Swiss Barista Championship, SBC) in Passugg GR holte er sich die Goldmedaille. Die Silbermedaille ging an Walter Rossi (Mitte), Barista im Berner Café Roma, der gleichzeitig für den besten Cappuccino und den besten Espresso ausgezeichnet wurde. Und Bronze holte sich Giovanni Meola (Links), der in den Jahren 2000 und 2001 Gold gewann. Der gebürtige Italiener spricht mit den Maschinen, und man munkelt, dass sie ihn auch verstehen.

Der beste Signature Drink stammte von Rudolf Mohr, Kundenberater bei der Berner Kaffeerösterei Regina und ein Senkrechtstarter: erst vor einem Jahr begann er, sich in die Baristakunst einzuarbeiten. Die Baristi bereiten sich wochenlang auf die SBC vor und üben in unzähligen freien Stunden die Kreation und Zubereitung von Kaffeespezialitäten.

* * * * *



* * * * *

- 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



Der Goldmedaillen-Gewinner Kurt Bauer ist kein Newcomer, belegte er doch in der Meisterschaft 2003 bereits den vierten Rang. «Wie bei einem Cocktail müssen alle Zutaten stimmen vom Können über das Auftreten bis zur Tagesform», meint der frisch gebackene Baristameister zu seinem Sieg. Er führt übrigens das Restaurant «Tavolaverde» in Winterthur.

* * * * *



Die andern acht Teilnehmenden erhielten ein Zertifikat: Caroline Brönnimann (Café Leu, Chur), Marco Glutz (Restaurant Höfli, Derendingen), Daniel Heiniger (Kaffeeseminarleiter bei Jura), Simone Hirsbrunner (Café Bar Rotondo in Thun), Evelyne Rast (Tochter des Luzerner Kaffeerösters Markus Rast und Mitarbeiterin im elterlichen Betrieb), Martin Salzgeber (Handelsreisender bei Blaser Café in Bern) und André Strittmatter (Röstmeister der Rösterei Rast). Zwei der Teilnehmenden hatten die Zeitlomite von 15 Minuten überschritten, was

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)



automatisch zur Deklassierung führt.

In dieser knappen Zeit mussten die KandidatInnen vier Espresso, vier Cappuccini und vier selbst kreierte Signature Kaffee-Drinks zubereiten. Wie im richtigen Barista-Leben mussten sie sich von der Arbeit ablenken lassen. Aber nicht von den Gästen sondern von den Fragen des Moderators Patrick Zbinden, der etwa wissen wollte, wie man die Milchttemperatur beim Schäumen kontrolliert. Dies brachte die Profis jedoch nicht aus der Ruhe. Oder besser gesagt: Es machte sie kaum noch nervöser, als sie ohnehin schon waren.

* * * * *



Ingo Rogalla, Jury-Mitglied und Leiter des Coffee Competence Centers von Schaerer AG konstatierte, dass «im Durchschnitt zwar alle Teilnehmenden gut waren aber mit unterschiedlichen Stärken und Schwächen. Besonders kompetent waren die meisten bei der Technik und der Präsentation. Einige hatten Mühe mit der Zeitvorgabe, weil sie sich zuviel vorgenommen hatten, vor allem beim selbst kreierte Signature-Drink».

Die Jury bewertete wie an internationalen Meisterschaften zum Einen das Handling, die sensorischen Eigenschaften der Getränke, die Kommunikation und die Präsentation (sechsfache Gewichtung). Zum Andern gab sie Noten für die Technik (2.5 fache Gewichtung) sowie für sauberes Arbeiten.

Tipps von Rogalla für zukünftige Teilnehmende: Weniger nervös sein und genauer arbeiten. Ferner appelliert er an die Teilnehmenden dieses

Jahres: «Gebt das Wissen und Können an KollegInnen weiter». An der Meisterschaft war das Niveau hoch, aber in der grossen Zahl der Bars und Cafés von Genf bis Rorschach variiert es doch ziemlich stark.

* * * * *



Bronze-Gewinner Giovanni Meola, von zwei Juroren und der Videokamera aus nächster Nähe bei jedem Handgriff scharf beobachtet.

* * * * *



Zertifikat-Gewinnerin Simone Hirsbrunner mixt den Signature-Drink mit Blaubeeren im dazu passenden Outfit.

* * * * *



Zertifikat-Gewinner Daniel Heiniger von der Videokamera verfolgt.

* * * * *



Zertifikat-Gewinnerin Caroline Brönnimann verrät dem neugierigen Moderator Patrick Zbinden im Hintergrund, dass sie das Kaffeemehl mit dreissig Kilo anpresst.

Die Jurymitglieder

Kurt Aeberhard: Bekannter und ehemaliger Maitre d'Hôtel, zuletzt im Fünfsterne-Hotel Bellevue-Palace in Bern. Preisträger der Chaîne des Rôtisseurs.

Regine Cibolini: Führte jahrelang erfolgreich verschiedene Cafés, ist heute Beraterin für Gastronomieprojekte. Vorstandsmitglied des Berner Cafetier Verbandes.

Adrian Iten: Früher Journalist (Salz&Pfeffer). Heute Inhaber des Café Adriano in Bern.

Charlotte Jenkinson Führt erfolgreich das Café 45 in der Berner Innenstadt. Präsidentin des Berner Cafetier Verbandes, SCAE Mitglied.

Marcel Pellet: Eidg. dipl. Hotelier, leitete diverse Hotels und Restaurants. Heute hauptsächlich im Ausbildungsbereich von Gastrobernen. Administrator des SCAE Alpine Coffee Training Centre.

Ingo Rogalla: Der 1968 geborene Kölner führt seit 2000 das Coffee Competence Centre des Kaffeemaschinenherstellers M.Schaerer AG in Moosseedorf. Dort werden Schulungen rund um den Kaffee als Kundendienstleistung durchgeführt. Der Kaffeebuchautor ist "national trainer" des Alpine training centres der SCAE swiss chapter, Jury Mitglied der SBC und Kaffeekolumnist im Salz & Pfeffer Gastromagazin. Er ist verantwortlich für die Organisation und Durchführung der SBC 2005.

Patrick Zbinden: Freier Journalist (Spezialgebiet Essen und Getränke), bekannt vom Radio und Fernsehen. Diplomierter Sensoriker.

Samuel Zenger: Direktor Blaser Café AG Bern. National Coordinator der SCAE in der Schweiz. Vice-Chair im Board der World Barista Championship Ltd.

Gianrico Blumenthal: Berater für Hotelprojekte und Hotelimmobilien. Früher im Verkauf von Röstkaffee (Kaffee Badilatti AG) tätig.

Medaillen-Chronik der Swiss Barista Championship

2004:

Gold: Tino Sergi (damals M.Schaerer AG Moosseedorf) Silber: Ottavia

Ciarmoli (Caveinblue Murten) Bronze: Simone Hirsbrunner (Rotondo Thun)

2003:

Gold: Tino Sergi (damals Caffè e Nuove Idee Bern) Silber: Ottavia Ciarmoli (Caveinblue Murten) Bronze: Giovanni Meola (selbständig)

2002:

Gold: Ottavia Ciarmoli (Caveinblue Murten) Silber: Martin Haldemann (damals Juluca Bern) Bronze: Carolin Brönnimann (Café Leu Chur)

2001:

Gold: Giovanni Meola (damals Caffè Bellini Bern) Silber: Georges Bou-Harb (damals Caffè Roma Bern) Bronze: Gaby Sutter (Café Sutter Basel)

2000:

Gold: Giovanni Meola (damals Caffè Roma Bern) Silber: Georges Bou-Harb (damals Caffè Roma Bern) Bronze: Ingo Rogalla (M.Schaerer AG)

Weiterlesen: [Barista international](#)

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