

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



- 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

Barista international

Vom 19.-22. Mai 2006 treffen sich in Bern Kaffeeprofis und Kaffeeliebhaber/ Innen aus der ganzen Welt. Dabei findet erstmals die World Barista Chamionship in der Schweiz statt. Ambitionierte KandidatInnen können sich bis dahin mit Kursen perfektionieren.



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

* * *



Vom 19. bis 22. Mai 2006 wird Bern Hauptstadt der Kaffeewelt. Die World Barista Chamionship WBC und die World Speciality Coffee Exhibition & Conference findet das erste Mal in der Schweiz statt: Ein Grossanlass mit einer vielseitigen Ausstellung rund um das Thema Kaffee, Workshops sowie Konferenzen und Vorträge.

Bisher glänzten zwar die Schweizer Teilnehmer am WBC nicht mit den besten Rängen. An der Letzten reichte es nur für den 24. Platz, aber noch vor Italien, ist beim SCAE Schweiz zu hören. Traditionell stark seien die Skandinavischen Länder (trotz ihres hohen Konsums an Filterkaffee) sowie die USA (wo das Showtalent besonders gut entwickelt ist). Aber die Schweizer Barista-Profis haben ja noch ein Jahr Zeit zum Trainieren.

Während der Wold of Coffee 2006 in Bern finden Kaffeemeisterschaften statt wie die Barista World Championship, World Tasting Cup oder die World Coffee Latte Art. Details zum Programm, Einschreibungsmöglichkeiten und Eintrittspreise: ab 1.6.05 auf www.scae.com.

Barista-Kurse

Das Swiss Barista Team unter der Leitung von Ingo Rogalla und Caroline Brönnimann trainiert mit den Kandidaten die perfekte Kaffee-Zubereitung mit dem Ziel, die nächste Schweizer Baristameisterschaft zu gewinnen. Informationen: ingo.rogalla@schaerer.com

* * * * *



* * * * *

- 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



Auch DF Consulting (Dieter Fries, www.dfc.ch) bietet im April 2005
Kaffee-Seminare an:

Seminar 1, Kaffee Grundausbildung

Themen: Anbau von Rohkaffee, Rösten, Verpackung, Haltbarkeit,
Qualitätssicherung Röstkaffee, Zubereitung, Veredelung, Entwicklung.

Seminar 2, Weiterbildung Rohkaffee

Themen: Einkaufs - , Beschaffungs- und Rohkaffee – Kenntnisse,
Beschaffungsprobleme, Marktanalyse, Warentermin, Chart Technik,
Budget und saisonale Voraussetzungen. Aufbau und Gestaltung eines
Kaffee - Sortiments.

SCAE: Speciality Coffee Association of Europe

Europäische Kaffeeprofis gründeten 1998 in London die SCAE. Die
Leitidee ist, dass sich Kaffee-Enthusiasten aller Stufen der Verarbeitung
und des Konsums zusammenfinden und zusammenarbeiten. Heute
zählt die SCAE über 800 Mitglieder, vom Kaffeepflanzer bis zum
privaten Konsumenten. Diese verpflichten sich zu den zwei
Hauptzielen: Zu einer permanenten Verbesserung der Qualität auf allen
Stufen und zu einem offenen Austausch aller Kenntnisse rund um
Kaffee.

Die nationalen Barista Meisterschaften, welche bereits in über 50
Ländern durchgeführt werden, sind ein gezielter Anlass, die
Kaffeekultur weiter zu entwickeln. Nebst Ausbildungszentren und der
Organisation von Events wirkt die SCAE auch im Hintergrund, z.B. als
Berater bei der International Coffee Organization oder in der
Bewertungsgruppe "Cup of Coffee Excellence" und als Mitorganisator

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)



der World Barista Championship.

Informationen zur SCAE : www.scae.com Informationen zum SCAE
Swiss Chapter: www.scae.com/ch

Möchten Sie Mitglied bei der SCAE werden und die Kaffeekultur
mitgestalten? Online-Registrierung auf: www.scae.com Für weitere
Auskünfte steht Ihnen Samuel Zenger, Verantwortlicher des SCAE
Swiss Chapter und Schäftsleiter der Blaser Café gerne zur Verfügung:
samuel.zenger@blaser-cafe.ch

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