

GORAN HUBER BARISTA CHAMPIONSHIP

Die Barista-Weltmeisterschaft in Tokio endete zwar mit dem Sieg des Engländers James Hoffman, doch der Innsbrucker Goran Huber belegte den hervorragenden 11. Platz. Die beste Platzierung, die je ein Österreicher bisher schaffte. Trotz des Handicaps, als erster von 44 Teilnehmern antreten zu müssen, hat er die Jury mit seinen exzellenten Kaffeekreationen und technischer Präzision beeindruckt. Immerhin organisierte



und finanzierte sich Huber die Vorbereitung und Anreise zur Weltmeisterschaft zum größten Teil selbst. Die meisten anderen Teilnehmer bekamen das gesamte Vortraining und die Anreise samt vierköpfigem Helferteam von Sponsoren bezahlt. Goran Huber wurde von seiner Frau und einem



Freund aus Australien unterstützt. Er will sich in Zukunft noch mehr für die Hebung der österreichischen Kaffeekultur einsetzen und verstärkt firmenneutrale Schulungen anbieten.

Kontakt: 0664/2722642 – www.scae.at

LAVAZZA ESPRESSO EXPERIENCE

Top-Gastronomen aus ganz Österreich und viel Prominenz aus den Bereichen Musik, Kunst und Kultur kamen Mitte des Sommers ins Wiener Aux Gazelles, um die geheimnisvollen und sinnlichen Superheldinnen von Lavazza hautnah zu bewundern. Der Event stand ganz unter dem Motto des



exklusiven Lavazza-Kalenders „Most Incredible Espresso Experience“. Im Laufe des Abends wurden den Gästen von den Superheldinnen „Ice Girl“, „Pussycat“ und „Doctor Sparky“ einige Aufgaben gestellt, die zur Teilnahme am „Incredible“-Gewinnspiel mit außergewöhnlichen Preisen (darunter eine Powerbootfahrt auf der Donau, eine Nacht im Romantik-Iglu oder ein Hubschrauberflug) berechtigten.

„Wir freuen uns sehr, dass sich so viele bekannte Persönlichkeiten und geschätzte Kunden von uns auf diese unglaubliche Espresso Experience entführen haben lassen. Die bisherige Resonanz auf die Veranstaltung ist äußerst positiv und gibt Zuversicht für die Zukunft von Lavazza“, so Laura Dießl, Marketing Lavazza Österreich. Das Unternehmen gehört zu den größten Kaffeeröstern weltweit und ist in Italien mit einem wertmäßigen Marktanteil von 48 Prozent im Einzelhandel führend. Lavazza ist in über 80 Ländern vertreten und erwirtschaftete im Vorjahr einen konsolidierten Gesamtumsatz von 929,4 Millionen Euro. Bereits Kultcharakter hat der alljährlich erscheinende exklusive Lavazza-Kalender. Die „Most Incredible Espresso Experience“ ist das Thema des aktuellen Werkes, für das der spanische Star-Fotograf Eugenio Recuenco die Bilder schoss. www.lavazza.at

Drei aktuelle Vorschläge von Lavazza für eisgekühlte Kaffee-Drink-Rezepte (für jeweils vier Personen):

Caffè Cubano

500 ml Espresso – 1 Vanilleschote – 2 Liter Milch – 100 g Zucker
Espresso zubereiten, abkühlen lassen, in Eiswürfelformen gießen und ins Gefrierfach stellen. Vanillemark aus der Schote schaben, Schote zerkleinern und mit dem Mark in die Milch rühren, diese mit dem Zucker aufkochen und im Kühlschrank abkühlen lassen. In vier Longdrinkgläser je zwei bis drei Espresso-Eiswürfel geben, Vanillemilch mit dem Schneebesen kurz aufschlagen und in die Gläser füllen.

Cappuccino Ice

4 Espresso Lungo (480 ml) – 8 cl Kahlúa – 4 EL Schlagobers – 8 TL Zucker – 5 bis 6 Kugeln Vanilleeis – etwas Espresso- oder Kakaopulver
Espresso, Kahlúa, flüssiges Schlagobers, Zucker und Vanilleeis in einen Mixer geben, 15 Sekunden mixen, auf vier Gläser verteilen und nach Belieben mit Espresso- oder Kakaopulver dekorieren.

Lavazza Colada

2 Espresso (120 ml) – 16 cl Havana Club Rum – 8 cl Batida de Coco (Likör) – 4 cl Crème fraîche – 4 Eiswürfel – Kokospralinen
Espresso, Rum, Batida, Crème fraîche und Eiswürfel in einen Shaker geben, mixen und ohne die Eiswürfel auf vier Gläser verteilen. Dazu Kokospralinen servieren.



LAVAZZA CALENDAR 2007 - PHOTOGRAPHER EUGENIO RECUENCO