

Eine gelungene Talentprobe

Mit rund 2.500 frisch zubereiteten Tassen Kaffee verwöhnte Goran Huber – Chef-Diplom-Kaffeesommelier und Barista – die Besucher des WMF-Standes auf der Messe „Alles für den Gast“ in Salzburg.

Barista – Kaffeespezialitäten bei WMF: Während der fünf Messtage hat Goran Huber – Chef-Diplom-Kaffeesommelier und Barista – cirka 20 Kilogramm Kaffee zu eigenen Kaffeekreationen, unter anderem mit Kirsche, Eierlikör und Chili, sowie über 100 Liter Milch zu Kaffee-Milchgetränken wie Latte Macchiato oder Cappuccino verarbeitet.

Kaffee mit Steampower

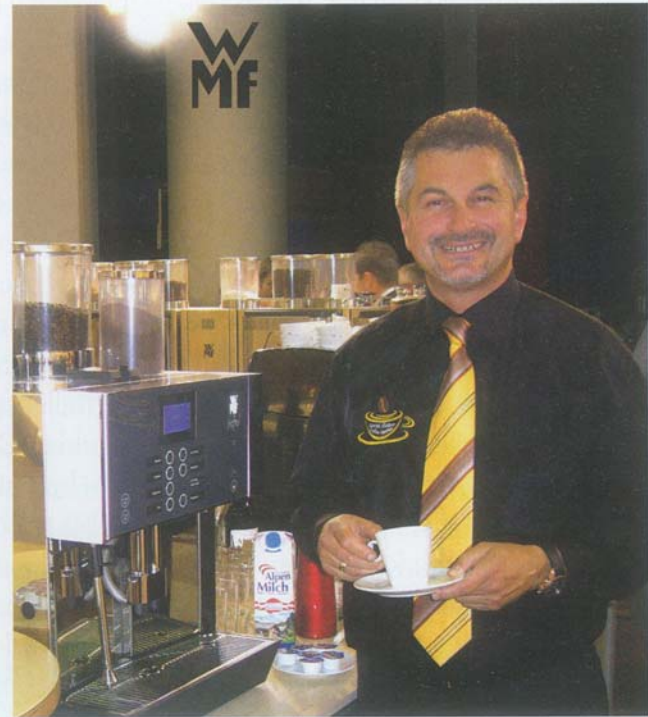
Für die Zubereitung der schmackhaften Kaffeekreationen standen Huber der neue Espresso-Vollautomat „WMF Bistro!“ mit Steampower und die Siebträgermaschine Faema E 99 zur Verfügung.

Die Barista Show war ein voller Erfolg, die Kunden waren begeistert, die Weltneuheit „WMF Bistro!“ Steampower hat diesen harten Barista Test bestens bestanden. Eine Empfehlung für eines der beiden Systeme – Espressovollautomat oder Siebträgermaschine – möchte Goran Huber nicht abgeben, gibt aber zu bedenken: „Bei einer Siebträgermaschi-

ne müssen die Mitarbeiter wirklich gut geschult sein, daher ist in Gastronomiebetrieben mit wechselndem Personal ein Vollautomat vermutlich besser geeignet.

„Für die Qualität eines Kaffees sind viele Faktoren entscheidend, die richtige Dosierung und Einstellung hat ganz maßgeblichen Anteil daran, und es aber es braucht bei Siebträgermaschinen gut geschultes Personal“, weiß Huber aus der täglichen Praxis. „Die beste Kaffeemaschine und die beste Kaffeebohne nützen nichts, wenn Wassertemperatur, Mahlwerk, Portionierung, nicht optimal abgestimmt sind.

„Gute Schulung“ ist für Goran Huber das Zauberwort bei allen Fragen rund um die Kaffeezubereitung, beim Ser-



Chef-Diplom-Kaffeesommelier und Barista Goran Huber verwöhnte die Messebesucher der „Alles für den Gast“ mit seinen ausgefallenen Kaffeekreationen am WMF-Stand

vicepersonal ebenso wie bei der Maschineneinstellung. „Man muss kein Barista sein, aber entsprechende Ausbildung ist unverzichtbar.

Resümee nach vier Tagen am WMF-Stand in Salzburg: „Das Interesse der Besucher war enorm und die kaffeespezifische Beratung und Information hat viel Zuspruch erhalten. Mit neuem Wissen und Produkthanregungen ausgestattet wird es den Gastronomen nun leichter fallen die für ihn optimale Kaffeemaschinenlösung zu finden.

Info

www.wmf.at