**Profi-Tipps und Tricks zu Cappuccino & Co.**  
**Kaffee-Know-how von und mit Goran Huber**  
Auf der diesjährigen Gastronomiefachmesse fafga haben Messebesucher die einzigartige Möglichkeit sich mit Tipps und Tricks für perfekte Kaffeezubereitung von Österreichs erfahrenstem Kaffee-Experten, Goran Huber, zu versorgen.  
   
Der dreifache Österreichische Barista-Meister und Barista-WM-Teilnehmer informiert in mehreren Vorträgen über Basiswissen bei der Kaffeeauswahl, Kaffeezubereitung und im richtigen Umgang mit der Kaffeemaschine, inklusive Pflegemaßnahmen.   
   
„Zusehen und zuhören“ lautet die Devise und damit vor allem das Zusehen beim richtigen Handling mit Mühle, Sieb und Co. für alle Interessierten erleichtert wird, werden die praktischen Demonstrationen live auf einen Großbildschirm hinter der Bühne übertragen.   
   
Selbstverständlich steht Goran Huber darüber hinaus auch gerne für Fragen rund um das Thema Kaffee, vom Anbau bis zum perfekten Espresso oder Cappuccino, zur Verfügung.  
   
Die Teilnahme an diesen Vorträgen und Präsentationen ist für Messebesucher kostenfrei möglich.  
   
„Kaffee-Know-how von und mit Goran Huber“ gibt es vom 17. bis 19. September täglich mehrmals auf der Bühne der Internationalen Barista- und Latte-Art-Bewerbe.  
   
Am Donnerstag, 20. September, finden keine Wettbewerbe statt, aber Kaffee-Experte Goran Huber informiert am Barista-Stand über folgende Themen:  
   
11.00 bis 11.30 Uhr            Filterkaffee  
12.00 bis 12.30 Uhr            Espresso  
14.00 bis 14.30 Uhr            Milchkaffeegetränke  
15.00 bis 15.30 Uhr            Kaffeekreationen  
   
Foto (Abdruck honorarfrei): © Goran Huber  
Barista-Meister Goran Huber bietet Vortragsprogramm auf der fafga 2012  
  
Für Rückfragen:  
Goran Huber            
Chef Diplom Kaffeesommelier  
SCAE Certified Barista  
Pontlatzerstrasse 61  
A-6020 Innsbruck  
Fon/Fax: +43(0)512 56 46 43  
Mobil: +43 (0)664 27 226 42  
e-mail: info@goran-huber.com   
web: www.goran-huber.com