



Einladung an die Schweizer Barista Meisterschaften 2010 28. bis 30. Januar 2010 im Einkaufszentrum WESTSIDE Bern-Brünnen

organisiert durch die Swiss SCAE (Speciality Coffee Association of Europe)

Mit Speciality Coffee bezeichnet man nach bestem Können zubereitete Kaffeegetränke, die von den Konsumenten für die ausgezeichnete Qualität und den ausgeprägten Charakter geschätzt werden. Die Rohkaffees werden in genau bezeichneten Gebieten angebaut. Die Röstkaffees entsprechen in Bezug auf Standards bei Rohstoffen, Verarbeitung, Lagerung, Röstung, und der Zubereitung den höchsten Qualitätsanforderungen. Diese Grundsätze stellen den Rahmen für einen europäischen Zusammenschluss dar, der unter dem Namen SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) ein gemeinsames Dach hat (1200 Mitglieder; www.scae.com). In der Swiss SCAE (100 Mitglieder) begegnen sich professionelle und private Kaffee-Enthusiasten: Gastronomen, Röster, Ausrüster, Hersteller von Kaffeemaschinen, Importeure, private Gourmets und Vertreter von anderen Kaffee-Vereinigungen. Gemeinsam betreibt man Schulung und Wissensvermittlung. Siehe auch www.swissscae.ch.

Die SCAE bildet in Kursen Kaffee-Baristi aus und führt Prüfungen mit international anerkanntem Diplom der SCAE Europa durch. Sie organisiert öffentliche Seminare und Workshops (Sensorik, Rösten, Mahlen etc.). Die SCAE organisiert ebenfalls den Schweizer Tag des Kaffees im September mit grossem Erfolg.

Besondere Aufmerksamkeit bei Presse und Publikum geniessen die jährlich veranstalteten Schweizer Meisterschaften für Kaffee Baristi, Latte-Art, Coffee in good Spirits (Kaffeegetränke mit Alkohol) und Cup Tasting. Die Gewinner nehmen jeweils an den Weltmeisterschaften teil welche im Juni 2010 in London stattfinden werden und dies mit Teilnehmern aus über 50 Ländern! 2006 fanden übrigens die Weltmeisterschaften mit 9'000 Besuchern in Bern statt. Dieses Jahr nutzen wir die erlebnisreiche Umgebung des innovativen Shopping-Centers WESTSIDE und bieten so Teilnehmenden wie interessierten Zuschauern ein vielseitiges Umfeld, welches zum Verweilen animiert.

Schweizermeisterschaften 2010

Programm:

Donnerstag 28. Januar 2010:

13.00h-20.00h Vorrunde Barista Meisterschaften (1. Hälfte der Teilnehmer)

Freitag 29. Januar 2010:

13.00h-16.00h Vorrunde Barista Meisterschaften (2. Hälfte der Teilnehmer)

16.30h-21.00h Latte Art Meisterschaften und Coffee in Good Spirits Meisterschaften

Samstag 30. Januar 2010:

10.00h-13.00h Cup Tasting Meisterschaften

13.00h-16.00h Final Barista Meisterschaften

Ort:

Zentrum WESTSIDE, Eventfläche Food Court, Bern-Brünnen – www.westside.ch
(Autobahn A1 Bern-Lausanne Ausfahrt Brünnen; vom Bahnhof Bern her mit Bus und Bahn in 8 Minuten erreichbar.)

Die vier Meisterschaften

Barista Programm:

Das anspruchsvolle Programm umfasst die perfekte Zubereitung von vier identischen Espressis, vier identischen Cappuccinis und vier Signature Drinks (auf Espressobasis mit Zusätzen, jedoch ohne Alkohol) innerhalb von 15 Minuten. Bewertungskriterien sind Geschmack, Aussehen und optische Präsentation der Getränke, technische Handhabung der Maschinen sowie die Präsentation und das Auftreten des Baristas.

Cup Tasting Programm:

Bei der nationalen Cuping Meisterschaft wird der beste Cuper der Schweiz mit Hilfe von Triangeltests ermittelt. Das Vorgehen: Ein Set besteht aus 3 Tassen. Jeweils 2 von ihnen enthalten identischen Kaffee. Das Ziel für den Teilnehmer ist es, den 3. Kaffee zu identifizieren, der sich von den 2 gleichen unterscheidet. Es ist nicht nötig, den Kaffee zu bestimmen, nur dass er nicht zu den anderen beiden passt. Es wird eine Serie von acht Sets serviert und die Teilnehmer, welche die meisten Kaffees korrekt herausdeuten, kommen in die nächste Runde. Bei Punktgleichheit ist entscheidend, wer die Aufgabe in kürzerer Zeit gelöst hat. Die Zeit zur Degustation der 8 Sets ist auf 8 Minuten begrenzt.

Pro Durchgang werden mehrere Kandidaten gleichzeitig starten. In die 2. Runde kommen die 6 Besten. Den Final bestreiten die 3 Besten aus der 2. Runde. Der Gewinner ist Schweizer Meister.

Latte Art Programm:

Jeder Teilnehmer hat in maximal 8 Minuten folgende Getränke zuzubereiten und den Juroren zu servieren. Zwei identische Caffè Latte oder zwei identische Cappuccinis unter ausschliesslicher Benutzung von Kaffee und Milch als Zutaten und einer Espressomaschine und Kannen als Werkzeug für die LatteArt. Anschliessend zwei identische warme Espresso Macchiati und schlussendlich zwei identische warme Eigenkreationen ("Signature Drinks") unter Benutzung beliebiger Werkzeuge und Zutaten für die Dekoration der Oberfläche des Getränks.

Coffee in Good Spirits Programm:

Jeder Teilnehmer hat in maximal 8 Minuten folgende Getränke zuzubereiten und den Juroren zu servieren. Zwei identische Irish Coffees basierend auf Whiskey, Zucker, Kaffee und Sahne. Anschliessend zwei identische warme oder kalte Eigenkreationen ("Signature Drinks") auf der Basis von Alkohol und Kaffee, bei deren Zubereitung beliebige Zutaten verwendet werden dürfen.

Alles über unsere Tätigkeit finden Sie unter www.swissscae.ch und www.scae.com. Wir stehen auch jederzeit für Auskünfte zu Verfügung: Heinz Trachsel (031 971 90 36)

Die Wettbewerbsteilnehmer freuen sich auf Ihren Besuch!

Matthias Lübke
Leiter Schweizer Meisterschaften
SCAE Schweiz
matthias.luebke@blasercafe.ch

Heinz Trachsel
National Coordinator
SCAE Schweiz
heinz.trachsel@swissscae.ch

Bern, 17. Dezember 2009



erlebnis
westside
bern brünen