

Meisterliche Kaffeekreationen

Am »Tag des Kaffees« standen Experten Rede und Antwort.

Das Fachpublikum war z. T. aus ganz Deutschland angereist, um sich am 26. September 2008 bei Ritzenhoff & Breker rund um das Thema »Kaffee« zu informieren. Gefragte Ansprechpartner während der Veranstaltung waren insbesondere die beiden Barista-Meister der SCAE Thomas Schießl und Eric Wolf.

Speziell die Zielgruppe Gastronomie, Hotellerie und Catering hatte das Bad Driburger Unternehmen am dritten deutschen »Tag des Kaffees« eingeladen. Gemeinsam mit den Firmen Melitta SystemService, reneka und Vollmer Kaffeewelten bot Ritzenhoff & Breker den Besuchern wertvolle Informationen und jede Menge Insider-Tipps rund um die professionelle Zubereitung des aromatischen Heißgetränkes.

Ob Kaffeevollautomaten von Melitta SystemService, Siebträger-Kaffeemaschinen von reneka, Kaffee-Geschirr von Ritzenhoff & Breker oder Kaffeemischungen aus der Privatrösterei Vollmer - die Anbieter präsentierten das unentbehrliche Zubehör, entwickelt und bewährt auf Basis ihres jeweils langjährigen Know-Hows. In zahlreichen Fach-Gesprächen und -Diskussionen zeigte sich, was das A und O vollendeter Kaffeekultur ausmacht: perfekter Kaffeegenuss erfreut Gaumen und Auge gleichermaßen. Daher spielt neben der richtigen Zubereitung auch die Art und Weise des Servierens eine nicht zu unterschätzende Rolle.

Worauf es bei der Zubereitung eines Latte Macchiato oder eines Cappuccino ankommt, erklärte Thomas Schießl gern: »Der perfekte Milchschaum sollte von der Konsistenz her cremig sein und schön seidig glänzen«, nannte der Barista-Meister 2008 wichtige Kriterien. Interessant war für die Besucher auch, dass es zwei Phasen gibt, in denen der Milchschaum fachmännisch entsteht. In der ersten, der »Ziehphase«, geht es zunächst um die Volumenvergrößerung. Die Milch wird per Wasserdampf bei einer Temperatur von 30 bis 35 Grad in der Kanne aufgeschäumt. »Charakteristisch ist das Zischen«, erklärte Schießl. Das sei in der zweiten Phase, der »Rollphase« nicht mehr zu vernehmen. Luft und Milch werden dabei weiter vermischt. Die Temperatur der Milch beträgt nun etwa 65 bis 67 Grad. »Gerade so, dass es sich in der Hand fast unangenehm anfühlt«, verwies der Kaffeexperte auf eine Möglichkeit, den richtigen Hitzegrad zu treffen, ohne ein Thermometer zu verwenden.

Durch das vorsichtige Eingießen der aufgeschäumten Milch in den Kaffee und leichte Schwenkbewegungen



Ritzenhoff & Breker

ließ Schiebl in den Tassen kleine Kunstwerke entstehen: Blätter, Herzen, Blumen oder Phantasie-Muster auf den Kaffee-Kreationen sorgten beim Fachpublikum im Laufe des Tages immer wieder für Begeisterung und lieferten somit den nachhaltigen Beweis: das Auge genießt mit.

Die Besucher waren von dem Coffee-Event sehr angetan und bewerteten die Veranstaltung als eine ideale Gelegenheit, um sich unverbindlich und in einem angenehmen Rahmen über die Möglichkeiten professioneller Kaffee-Zubereitung zu informieren. Ein Gastronom brachte die allgemeine Resonanz auf den Punkt, indem er resümierte: „Wir kommen im nächsten Jahr garantiert wieder!“

(3.058 Zeichen)

Weitere Informationen finden Sie unter:

www.ritzenhoff-breker.de

PR-Kontakt

Ritzenhoff & Breker GmbH & Co. KG

Industriestr. 21

33014 Bad Driburg

Tel.: +49(0)5253 977 - 0

Fax: +49(0)5253 977 - 277

Email: info@ritzenhoff-breker.de

