



The Coffee Store stellt erneut den Barista-Meister 2006

Das The Coffee Store Team erringt einen fulminanten Doppelsieg bei der deutschen Baristameisterschaft 2006 – die "Olympiade der Kaffeeköche"

Sehr geehrte Damen und Herren,

hiermit möchten wir Sie auf die gegenwärtig stattfindenden siebten Weltmeisterschaften der Bariste aufmerksam machen, die "Olympiade der Kaffeeköche". Die World-Barista-Championships (WBC) werden von SCAE und SCAA gemeinsam durchgeführt (Kaffeespezialistenvereinigungen Amerika und Europa). Bereits zum sechsten Mal nimmt auch Deutschland an diesen Ausscheidungen teil.

Was der Sommelier für den Wein, ist der Barista für den Espresso. Die Tätigkeit der Bariste ist in Deutschland noch wenig bekannt. Bariste sind die Spezialisten an der Espressomaschine, die je nach Kundenwunsch immer wieder neue Spezialitäten zubereiten. Ein Berufsfeld, das auch durch die zunehmende Nachfrage nach verschiedenen Kaffeesorten und durch die rasante Verbreitung von Kaffeebars und Coffeeshops immer mehr in den Mittelpunkt der Interesse rückt.

Mit Eric Wolf stellt The Coffee Store nun zum dritten Mal in Folge den Deutschen Barista Meister.

Doch damit nicht genug: In diesem Jahr konnte The Coffee Store einen sensationellen Doppelsieg erringen – Tobias Müller konnte sich in einem atemberaubenden Wettkampf nach dem Champion Eric Wolf als deutscher Vize-Meister platzieren. Ihr Kollege Christopher Rapp verfehlte haarscharf den Einzug in die Endrunde und schied somit im Halbfinale aus.

Bei den deutschen Baristameisterschaften 2006 im Rahmen der Domotechnica – die internationale Fachmesse für Hausgeräte – in Köln konnten die Bariste von The Coffee Store die internationale, sechsköpfige Jury aus Deutschland, Irland, Island, Italien, Norwegen und Tschechien durch Professionalität, Engagement sowie Leidenschaft von ihrem Können überzeugen und sich gegen ihre Konkurrenten durchsetzen. Bewertet wurden nicht nur Aussehen, Geschmack und Präsentation der Getränke, sondern auch die Professionalität bei der Zubereitung, Fachkompetenz und das Auftreten des Barista. Die Bariste mussten sich in den drei Disziplinen Espresso, Cappuccino und Eigenkreation messen.

Aufgrund seines herausragenden 1. Platzes wird Eric Wolf, der bereits im letzten Jahr den Titel des Vizemeisters für sich beanspruchen konnte, Deutschland im Mai 2006 bei den World Barista Championships in Bern vertreten und mit den besten Baristen der Welt um den begehrtesten aller Titel kämpfen.

The Coffee Store GmbH

- Pressemitteilung vom 15.02.2006 -



Nach der 6. Deutschen Baristameisterschaft lässt sich für The Coffee Store eine beeindruckende Bilanz ziehen: The Coffee Store stellt nun die Hälfte aller deutschen Baristameister sowie die Hälfte aller deutschen Vizemeister.

Eric Wolf (25 Jahre) ist seit 2002 als Barista bei The Coffee Store tätig, ist ausgebildete Fachkraft für Systemgastronomie und hat zusammen mit seinem Kommilitonen Christopher Rapp (19 Jahre, ebenfalls seit 2002 Barista bei The Coffee Store) im Oktober 2005 ein Studium der Betriebswirtschaftslehre mit Fachrichtung Dienstleistungsmarketing an der Berufsakademie Mannheim aufgenommen.

Tobias Müller (22 Jahre) ist ebenfalls seit einigen Jahren als Barista bei The Coffee Store tätig und hat im Januar 2006 erfolgreich seine Ausbildung zur Fachkraft für Systemgastronomie abgeschlossen.

Mit folgenden Espressoblends und Eigenkreationen („signature drink“) stellten sich die Bariste dem Urteil der Jury:

Eric Wolf

Espresso „Lupi“

Der eigens für die Deutsche Barista Championship 2006 kreierte Espresso des Champion Eric Wolf setzt sich aus diversen Arabicas aus aller Welt zusammen, so stammt zum Beispiel der Monsooned Malabar Espresso aus dem Süden Indiens. Verschiedene Arabicas aus Brasilien, Haiti und Santos runden die ausgezeichnete Espressomischung ab. Espresso ‚Lupi‘ zeichnet sich durch fruchtige, schokoladige und würzige Geschmacksnuancen aus.

„Caffè al Ovo“

Pasteurisiertes Eigelb, echte Vanille, versch. Vanillezucker, abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt), Mascarpone, Szechuan-Pfeffer und ein geeister Espresso werden zu einer edlen Kaffeekreation mit einem fruchtig-süß pikantem Geschmack zusammengestellt und im Shot-Glas serviert.

Tobias Müller

Espresso ‚Fantastico‘

Feinwürzige Espressomischung mit harmonischem Körper und vollmundigem Geschmack, setzt sich aus 60% Arabica und 40% Robusta zusammen.

„Pimpincino“

Eine Kombination aus gekühltem Anis-Milchschaum gemischt mit Cayenne-Pfeffer über einem geeisten Espresso und einer Schokoladenbasis, sorgen für einen aufregenden Geschmack auf dem Gaumen des Verkosters.

The Coffee Store GmbH

- Pressemitteilung vom 15.02.2006 -



Christopher Rapp

Espresso „Don Rappone“

Speziell für die Deutsche Barista Championship 2006 kreierte auch Christopher Rapp einen eigenen Espresso – bestehend aus 80% Monsooned Espresso und 20% Sidamo aus Äthiopien. Espresso ‚Don Rappone‘ besteht zu 100% aus Arabicabohnen. Das Monsooningverfahren verleiht der Arabicabohne würzige, holzige, malzige, leicht schokoladige sowie rauchige Nuancen. Durch den geringen Sidamoanteil erfährt der Gaumen des Verkosters zusätzlich blumige, fruchtige, spritzige und leicht säuerliche Noten.

"Coffea Musa"

Frische Bananen, Caramel, Sahne, Muskatnuß und ein spritziger, fruchtiger Kona Espresso von Hawaii sind die Inhaltsstoffe dieses aufregenden Getränks. Die feincremige Konsistenz des Bananen-Caramel-Mousse und die spritzig-fruchtigen Nuancen des Espresso verbinden sich zusammen mit dem leicht-herben Muskatschaum zu einer harmonisch-runden, feinwürzigen Geschmackskomposition mit vollem Körper.

Erleben sie die Deutsche Meisterin 2004 (Kathrin Embach), den Deutschen Vizemeister 2005, LatteArt-Champion 2005, Süddeutschen Barista-Meister 2006 und **Deutschen Barista Champion 2006** (Eric Wolf), Coffee&Spirit-Competition Vize-Meister 2005 (Thomas Schießl), den Süddeutschen Vize-Meister und Sieger des internationalen Barista-Show Contest 2003 (Tobias Müller) und den dritten Sieger der Coffee&Spirit-Competition 2005 und der Süddeutschen Meisterschaft (Christopher Rapp), und ihre Kollegen live bei The Coffee Store und lassen sie sich die „Kunstwerke“ aus Kaffee schmecken. Gerne zaubern Embach, Wolf, Rapp, Schießl, Müller & Co. einen Cappuccino oder Caffè Latte mit einem Traum aus Milchschaum.

Oder darf es vielleicht etwas anderes sein?

Für Rückfragen und weitere Informationen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Gerne stellen wir Ihnen auf Anfrage Bildmaterial (Wettkampfbilder, Logos, etc...) zur Verfügung.

The Coffee Store GmbH

- Pressemitteilung vom 15.02.2006 -



Interessante Links:

- Homepage der The Coffee Store GmbH
www.coffee-store.de
- Homepage der Deutschen Barista-Meisterschaft
www.barista-championship.de
- Internetauftritt der Barista-Weltmeisterschaft
www.worldbaristachampionship.com
- Informationen zum Deutschen LatteArt-Contest
www.latteart-contest.de
- Die Seiten des Coffee&Spirit-Wettbewerbs
www.coffee-and-spirit.de
- Internetpräsenz des German Chapters der SCAE
www.scae.info

Mit freundlichen Grüßen

Christopher Rapp - christopher.rapp@coffee-store.de

Abdruck honorarfrei – Belegexemplar erbeten

The Coffee Store GmbH
E1, 16
68159 Mannheim
Tel: 0621 718 58 08
www.coffee-store.de