

**INTERGASTRA****Messe Stuttgart****18.2.–23.2.2006**

Pressemittteilung . Press Release . Communiqué de presse

Februar 2006

Nr. 17

Barista-Meister auf der INTERGASTRA

Eric Wolf aus Mannheim zeigt Kaffee-Spezialitäten der Spitzenklasse: würziger Espresso mit Schoko-Aroma oder Vanille-Kaffee mit Eigelb

Was der Sommelier für den Wein, ist der Barista für den Espresso. Über die Tätigkeit der Bariste ist in Deutschland wenig bekannt. Bariste sind die Spezialisten an der Espressomaschine, die je nach Kundenwunsch Spezialitäten zubereiten. Ein Berufsfeld, das durch die zunehmende Nachfrage nach verschiedenen Kaffeesorten und durch die rasante Verbreitung von Kaffeebars und Coffee-shops in den Mittelpunkt der Interesse rückt. Mit Eric Wolf stellt „The Coffee Store“ in Mannheim zum dritten Mal in Folge den Barista-Meister. Der Champion wird vom 18. bis 23. Februar auf der INTERGASTRA in Halle 4.1, Stand 106, sein Können zeigen.

Bei den deutschen Barista-Meisterschaften 2006 in Köln konnten die Bariste von The Coffee Store die internationale Jury aus Deutschland, Irland, Island, Italien, Norwegen und Tschechien durch Professionalität und Leidenschaft von ihrem Können überzeugen und sich gegen die Konkurrenz 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 1. Platzes wird Eric Wolf (25), der 2005 den Titel des Vizemeisters holte, Deutschland im Mai 2006 bei den World Barista Championships in Bern vertreten und mit den besten Bariste der Welt um den begehrten Titel kämpfen. Wolf ist seit 2002 als Barista bei The Coffee Store tätig, er ist ausgebildete Fachkraft für Systemgastronomie und hat im Herbst 2005 das Studium der Betriebswirtschaftslehre mit Fachrichtung Dienstleistungsmarketing an der Berufsakademie Mannheim aufgenommen.

Mit folgenden Espresso-Blends und Eigenkreationen stellte sich Eric Wolf der Jury: **Espresso „Lupi“**: Der eigens für die Deutsche Barista Championship 2006 kreierte Espresso setzt sich aus 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 Espressomischung ab. Espresso ‚Lupi‘ zeichnet sich durch fruchtige, schokoladene und würzige Geschmacksnuancen aus.

„Caffè al Ovo“: Pasteurisiertes Eigelb, echte Vanille, verschiedene Vanillezucker, abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt), Mascarpone, Szechuan-Pfeffer und ein geistiger Espresso werden zu einer edlen Kaffeekektion mit einem fruchtig-süß pikantem Geschmack zusammengestellt und im Shot-Glas serviert.

Pressesprecher: Axel Recht, Tel.+49-(0)711 25 89 – 585, Fax – 305, axel.recht@messe-stuttgart.de

**Internationale
Fachmesse für Hotellerie,
Gastronomie, Catering,
Konditorei und Café**

International trade fair
for hotels, restaurants,
catering, confectionery
and cafés

Salon professionnel
international de l'hôtel-
lerie, de la gastronomie,
du service traiteur, de la
pâtisserie et du café

Fiera internazionale
specializzata in hotellerie,
gastronomia, catering,
pasticceria e caffè

**Ideelle und
fachliche Träger:**

Hotel- und Gaststättenver-
band DEHOGA Baden-
Württemberg e.V.
Landesinnungsverband
der Konditoren Baden-
Württemberg

Stuttgarter Messe- und
Kongressgesellschaft mbH
Am Kochenhof 16
70192 Stuttgart (Germany)

Tel.: +49 (0)711 2589-255
Fax: +49 (0)711 2589-305
presse@messe-stuttgart.de
www.messe-stuttgart.de

BW-Bank Stuttgart
Konto: 2 015 804
BLZ: 600 50101

Arbeitsgericht Stuttgart
HRB 585

Aufsichtsratsvorsitzender:
Erster Bürgermeister
Michael Föll

Geschäftsführer:
Ulrich Kromer von Baerle
Roland Bleinroth

Mitglied bei
AUMA . FKM . ICCA
IDFA . GCB . EVVC . AIPC