

Inhalt

3 Sektionskurs Verkauf:
Den Kunden gezielt wahrnehmen und aktiv werden.

5 Innovation Essplatz:
Beck Böhli erzielt 2. Rang am Innovationspreis.

6 BVG-Umwandlungssatz:
Gründe für ein Ja des Gewerbes am 7. März.

7 Plakat Valentinstag:
Liebesgrüsse vom Beck zum 14. Februar.

11 FCKW-Kältemittel:
Frist für FCKW-Kältemittel ist seit 2004 abgelaufen.

13 Backstubenluft:
Anspruch auf gesunde und sichere Arbeitsplätze.

Sommaire

16 Concours de ski:
images et résultats du slalom géant à Ovronnaz.

18 Taux de conversion minimal LPP: Un OUI le 7 mars pour garantir le 2^e pilier.

19 Saint-Valentin: l'origine et la nouvelle affiche de la journée des amoureux.

19 Coupe du Monde de la Glacierie: la Suisse vice-championne à Rimini (I).

21 McPaillasse: hamburger à base du pain d'Aimé Pouly au McDo.

Sommario

22 Coppa del Mondo della Gelateria: argento per la Svizzera.

23 Premio dell'Innovazione e raccomandazione di voto per il 7 marzo.

8 Impressum



Sandra Stucki siegte nach 2009 wiederum in der Kategorie «Coffee in Good Spirits».



Wettkämpfer und Jury der Schweizer Barista-Meisterschaft. Vorn v.l.n.r. Beat Wiss (2.), Mathias Bühler (1.) und Anna Käppeli (3.).



Schweizer Meister Mathias Bühler mit seinem tollen Siegespreis.

11. Schweizer Meisterschaft der Baristi in Bern

Zu Beginn fanden die Schweizer Meisterschaften der Baristi noch in einem Demonstrationsraum einer Rösterei im engsten Rahmen statt, später an Fachmessen wie der Igeho oder FBK. Dieses Jahr wurden sie erstmals für jedermann zugänglich durchgeführt: im Einkaufszentrum Westside in Bern. Der Schritt hat sich gelohnt. Die letzten Donnerstag bis Samstag laufenden, moderierten und auch auf Grossleinwand übertragenen Wettkämpfe wurden stets von Publikum jeden Alters verfolgt (Ranglisten / Fotos s. www.swisscafe.ch). Veranstaltet wird die Meisterschaft von der Schweizer Vertretung der Speciality Coffee Association of Europe (Swiss SCAE). Die Sieger jeder Kategorie nehmen

an der Weltmeisterschaft teil, die Ende Juni in London stattfindet.

Neben der eigentlichen Barista-Meisterschaft finden jeweils Meisterschaften in drei Unterkategorien statt: Coffee in Good Spirits (alkoholhaltige Kaffees: Irish Coffee und Eigenkreation), Latte Art (Caffé Latte und Cappuccino) sowie Cup Tasting (knifflige Degustation, bei der innert einer Minute von je drei Kaffees jener bestimmt werden muss, der mit den beiden andern nicht identisch ist). Ähnlich wie Schokolade oder Wein unterscheiden sich Kaffees je nach Sorte, Anbaugesicht und Verarbeitung. Attraktiv sind die Wettkämpfe (ausser beim sonst schon lebhaften Cup Tasting) auch, weil die Teilnehmer nicht bloss Ge-

tränke aus besonderen Kaffeesorten und Zutaten herstellen, sondern eine umfassende Präsentation mit Live-Moderation, Dekoration und Begleitmusik bieten. Kaffees und Shows variierten von traditionell bis sehr kreativ (so das drinkbare Tiramisu von Mathias Bühler) und waren stets auf hohem Niveau.

Schweizer Meister/in wurden: Mathias Bühler (Barista), Sandra Stucki (Coffee in Good Spirits), Martin Egger (Latte Art) und René Fleischer (Cup Tasting).

Besonders am Metier eines Barista ist u.a., dass jedermann ohne besondere Vorkenntnisse und in recht kurzer Zeit Barista werden kann. Fürs Meisterschaftsniveau braucht es dagegen monatelanges Training. ce



Mathias Bühler: Funky Coffee.



Beat Wiss: Indonesien.



Anna Käppeli: Love of Coffee.



Sandra Stucki: Strawberry Swing.