

IN DER KAFFEEMÜHLE: OLIVER FRIEDRICH

schätzen offenbar die Kombination von guten Angeboten und seriös recherchierter Information und Unterhaltung. Aus diesem Grund bieten wir ab sofort ein Abonnement an.

Wenn Sie also künftig das **BARISTA** gratis nach Hause gesandt bekommen möchten, senden Sie uns ganz einfach eine E-Mail an die auf Seite 23 genannte Adresse. Und machen Sie doch gleich mit bei unserem Wettbewerb. Das könnte sich nämlich lohnen!

Viel Spass

A. Varela

Abel Varela, Product Manager

Oliver Friedrich, Maître Sommelier eines der besten Köche der Welt, hat seine Ausbildung im Hotel Bareiss in Baiersbronn begonnen. Dort kreuzten sich später auch seine Wege mit Andreas Caminada. 2005 kam er in die Schweiz und seit 2009 agiert er auf Caminadas Schloss Schauenstein in Fürstenu.



Produkt-Tipp



Artikel-Nr. 590931
Web-Code 16601

Bialetti Kaffeezubereiter-Set Dama

Die Caffettiera von Bialetti ist nicht nur Kaffeekanne und Kultobjekt, sondern auch Munter- und Mutmacherin, Meisterin des guten Geschmacks. Mit diesem hochwertigen Set aus Porzellan für 3 Espresso-tassen schmeckt der Espresso nach der Piazza in Italien. Set mit Tablett und 3 Bechern aus Porzellan.

~~59.90~~ **39.90**

BARISTA

Wie trinken Sie Ihren Kaffee und wie viele Tassen pro Tag?

OLIVER FRIEDRICH

Ich trinke fast immer doppelte Espresso, schwarz; morgens zwei und vor dem Abendservice einen.

Haben sich Ihre Kaffeegewohnheiten im Lauf der Zeit geändert?

Genau wie mein direkter Vorgesetzter im Restaurant Bareiss trank ich meinen Kaffee ursprünglich mit sehr viel Milch und sehr viel Zucker. Weil er ihn mir immer wegtrank, gewöhnte ich mir an, meinen Espresso schwarz zu genießen.

Was war die beste Tasse Ihres Lebens?

Das war ein Espresso auf einem Campingplatz in Italien aus einer ganz alten Cimbali.

Welche Sorte bevorzugen Sie?

Ich mag am liebsten stark gerösteten Arabica. Auf Schloss Schauenstein servieren wir «Il Tre» aus der Toskana.

Degustieren Sie Kaffee mit ähnlicher Präzision wie Wein?

Man sagt dem Kaffee eine enorme Geschmacksvielfalt nach. Beim genauen Degustieren bin ich aber noch nicht so gut, es bleiben mir noch viele Aromen unerschlossen. Aber es gibt schon gewaltige Unterschiede bei der Röstung, der Intensität. Wichtig ist auch, dass die Kaffeemaschine gut eingestellt ist, der Kaffee darf niemals verbrannt schmecken!

Wann genießen Sie Kaffee am meisten?

Wenn ich mit meinem VW-Bus im Urlaub bin und den Tag mit einer Tasse Espresso beginne, den Blick über den Atlantik, das Rauschen des Meeres, das sind immer wieder bewegende Augenblicke.

schauenstein.ch