

Kaffeewelten

Kaffeessorte, Röstfrische, Lagerung, Wasserqualität und Mahlgrad auf der einen Seite und die Zubereitungsart (Brühmethode) auf der anderen Seite bestimmen das Kaffeearoma. Es mag überraschen, dass für einen guten Kaffee die richtige Zubereitung das A und O ist. Kaffeeliebhaber werden bestimmt gerne die Zeit aufwenden, die verschiedenen Brühmethoden in Theorie und Praxis kennenzulernen. Genau um das geht es im Buch: Sieben Brühmethoden werden in Wort und Bild



vorgestellt, begleitet mit kreativen, innovativen Kaffeerezepten. Viel ist möglich, von Mango mit aufgesetztem Espresso und Ingwer-Air (Siebträger) über Kaffee mit Spargelflavour (Filter) oder Cold-Brew-Erdbeer-Rucola-Kaffee mit Erdbeerschaum (Chemex), Hibiskus-Wermut-Kaffee (AeroPress)... Tüpfchen auf dem I sind Rezepte mit Kaffee, Kaffeeöl, Kaffeesirup, Kaffeepulver, Kaffeebier, Kaffeepulver.

Autoren

Rolf Caviezel ist ein leidenschaftlicher Akteur der Gastroszene. Stationen in seiner Laufbahn waren u. a. der Quellenhof in Bad Ragaz, das Grand Hotel Dolder in Zürich und das Suvretta House in St. Moritz. Seit 2008 überrascht er seine Gäste im eigenen Restaurant in Grenchen mit seinen Kreationen. Er ist auch ein gefragter Kursleiter für verschiedene kulinarische Themen. Seine Bücher zu molekularer Küche haben viele Auszeichnungen bekommen.

Roger Bähler ist Chef der ältesten Kaffeerösterei in der Schweiz. Er ist Kaffeetrainer und Zertifizierer und ein international anerkannter Juror bei Baristameisterschaften. Er vermittelt sein Fachwissen in Kursen und in Referaten Berufsleuten und Laien.

Kaffeewelten

Rolf Caviezel
Roger Bähler
ISBN: 978-3-03780-607-4
www.fona.ch