

Bildreportage der Fachtagung Kaffee und Tee vom 16. September 2017

Geschätzte Kolleginnen und Kollegen
Geschätzte Leserinnen und Leser

Als Organisator der Fachtagung zu den Themen Kaffee und Tee durfte ich einen unvergesslichen Tag in Bern erleben.
Hier eine kurz gehaltene Bilderreportage.

Ich bedanke mich bei allen Teilnehmerinnen und Teilnehmer, welche uns ermöglicht haben, diese Tagung durchzuführen.

Viel Spaß beim Betrachten.
Bilder Thomas Riesen

Um 08:30 trafen sich alle Teilnehmer/innen in der Rösterei von Blaser Café bei Gipfeli und feinstem Kaffee.



Giuliano Bartoli gibt uns einen Einblick in den Rohkaffee Keller mit vielen interessanten Infos über die Kaffeeproduktion und den Handel.

Während die eine Gruppe eine ausführliche Kaffee-Degustation erleben durfte und die eigene Sensorik prüfen konnte, zeigte uns die dreifache Schweizermeisterin in „Coffee in Good Spirits“ Sandra Stucki wie man Kaffee richtig röstet. Auch wir durften Hand anlegen.

Eindrücklich, was der Kaffee nach dem Rösten an Volumen zugenommen hat.





Zum Abschluss des spannenden Morgens wurden wir mit feinen Focaccia und hausgemachten Salaten verwöhnt. Der Weißwein fehlte natürlich auch nicht.

Hier schon mal ein großes Merci an Blaser Café besonders auch an die zwei Referenten.



Sandra Stucki



Giuliano Bartoli

Nun ging es mit einem angenehmen Fußmarsch in Richtung Länggasse...

Angekommen und begrüßt mit einem Gerstentee

In drei Gruppen wurden wir aufgeteilt und in die verschiedenste Bereiche geführt. Ich war völlig hingerissen und fasziniert. Dies der Grund, warum ich nicht viele Bilder machen konnte. Tut mir leid.

In folgenden Bereichen wurden wir eingeführt:

- Einblick in die Japanische Teezeremonie mit Ursula Soko Kohli
- Einblick in die Chinesische Teezeremonie mit Tina Wagner Lange (Leiterin Teeschule)
- Gespräch mit Katrin Lange (Gründerin/Inhaberin)



„mmm...“ zum krönenden Abschluss gab es High Tea mit vielen Köstlichkeiten.

Auch hier ein großes Merci
an das Länggass-Team

