

Fachtagung SGFV

Samstagmorgen 16. September 2017




BLASERCAFÉ
SUISSE 

RÖSTEREI
KAFFEE UND BAR



Blasercafé AG

Blasercafé ist ein Schweizer Familienunternehmen mit Sitz in Bern und beschäftigt rund 60 Mitarbeiter. Unsere Kerntätigkeit ist die Produktion und der Vertrieb von hochwertigem Röstkaffee im In- und Ausland sowie die konzeptionelle und ausbildungstechnische Unterstützung unserer Kunden im Bereich Kaffee.

Blasercafé wurde 1922 als kleines Kaffeehandelsgeschäft von Walter Blaser in Zürich gegründet. Kurz danach erfolgte der Umsatz nach Bern. Mit der 2014 eröffneten Rösterei Kaffee und Bar schliessen wir diesen Kreis wieder.

Programm

08.30 Begrüssungskaffee

09.00 Workshop in zwei Gruppen

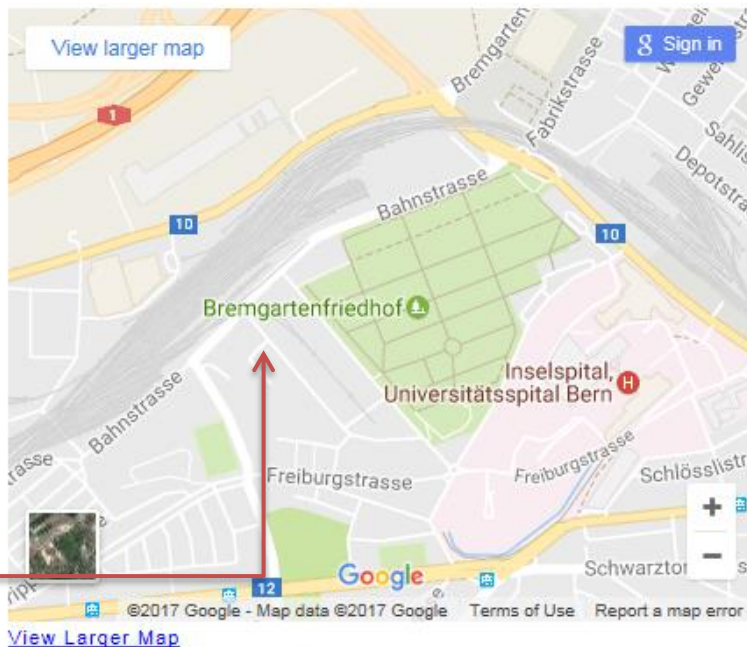
- Rohkaffee: Beschaffung und Auswahl
Rundgang durch den Rohkaffee Keller
- Kaffee mischen: Vorgehen beim Erstellen von Mischungen, kurze Einführung in die Degustation von Kaffee
- Kaffee rösten: Rösten live erleben mit viel Zeit für Diskussion und Austausch

Team: die beiden erfahrenden Baristas und -Trainer Sandra Stucki und Giuliano Bartoli führen durch den Morgen

11.15 Apero mit anschliessendem Stehlunch

12.15 Abschluss bei Blasercafé und Rösterei Kaffee und Bar

Situationsplan



Blaser Café AG / Rösterei Kaffee und Bar

Güterstrasse 4 und 6

3008 Bern |

Tel. +41 (0) 31 380 55 55

www.blasercafe.ch / www.roesterei.be



Fachtagung

Samstagnachmittag



SGFV

16. September 2017

Länggass-Tee Familie Lange AG - Leben in der Welt des Tees



Vision

1983 gründeten Katrin und Gerhard Lange den Teeladen Länggass-Tee. Mittlerweile wird der Familienbetrieb gemeinsam mit der nachfolgenden Generation geführt. Durch stete, wissenschaftliche Auseinandersetzung mit dem Thema, grosse Leidenschaft für das Fach sowie ständiges Suchen nach dem Besonderen, Aussergewöhnlichen und Kunstvollen entwickelte sich das Unternehmen zu einem Kompetenzzentrum für Tee. Länggass-Tee vereint unterschiedlichste Teekulturen unter einem Dach. Sei es im japanischen Teeraum, im chinesischen Teeladen oder im TeeRaum im ersten Stock, zu entdecken gibt es viel. In der Teeschule wird das gesammelte Fachwissen sowie Einblicke in die unterschiedlichen Welten des Tees gezielt an Privatpersonen oder beruflich interessierte Fachpersonen weitergegeben.

Programm

12.30-12:45 Begrüssung, Tee aus dem Samowar

12.45 bis 15.15 Drei Teekulturen

- 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)

15.15 High Tea - Englische Tea Time

Eine Etagère gefüllt mit süssen und salzigen Köstlichkeiten, in der Mitte das Herzstück; die englischen Scones. Dazu passende Tees der unterschiedlichen Verarbeitungsarten. Ein genussvoller Einblick in die Vielfältigkeit der sorgfältig verarbeiteten Blätter der Teepflanze.

17.00 Abschluss

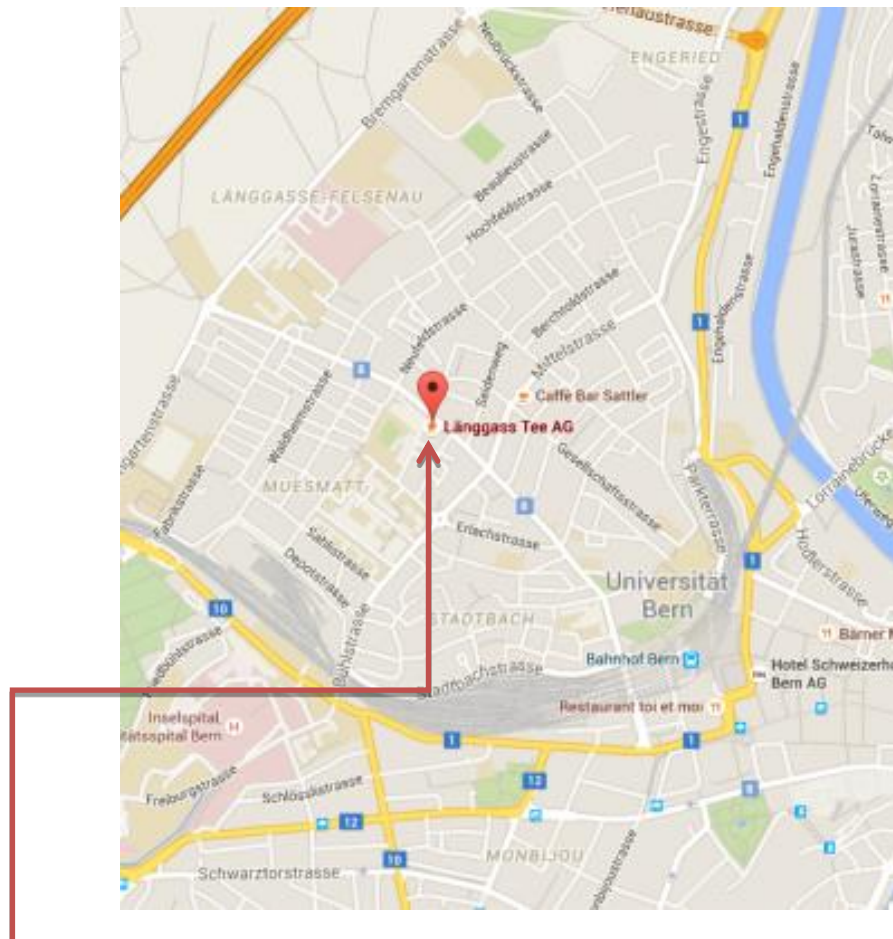
Kosten

75.- pro Person *exkl.* Getränke
Maximal 24 TeilnehmerInnen

Anmeldung bis 18. August 2017 an

thomas.riesen@gibb.ch

Situationsplan



Länggass-Tee Familie Lange AG

Länggassstrasse 45-47

3012 Bern |

Tel. +41 (0) 31 302 15 28

www.laengasstee.ch/



Haben Sie noch Fragen?

✉ Thomas Riesen, Hauptstrasse 29, 3286 Muntelier

@ thomas.riesen@gibb.ch

☎ 079 614 73 76

📞 031 992 61 91

Verschiebungsplan

Caferösterei zu Länggass-TEE
Ca. 10-15 Minuten Fussmarsch

