

Paulig tukee kahviammattilaisia Vuoden Barista -kisassa

Suomen parhaat baristat, kahviammattilaiset, kilpailevat paremmuudestaan Vuoden Barista 2008 -kilpailussa 13.3. ja Suomen ensimmäisessä Latte Art -kilpailussa 14.3. Tapahtumien pääsponsorina toimii Paulig. ”Haluamme tuoda esille ja vahvistaa barista-ammattikunnan osaamista ja tukea siten myös asiakkaidemme liiketoiminnan kehitystä”, koulutusasiantuntija Kimmo Nieminen kertoo.

Kahviloissa on kasvava joukko todellisia kahviammattilaisia, jotka ovat paljon muuta kuin tilausten vastaanottajia. Asiakkaat tuntevat erikoiskahvit yhä paremmin ja vaativat kahviltä yhä enemmän. Tutkimusten mukaan kahviin kohdistuvat suuret makuodotukset nimenomaan kahviloissa, joissa kahvi syntyy ammattilaisten käsistä. On tärkeää, että ammattikunta vastaa asiakkaiden odotuksiin. ”Baristakilpailut ovat kahviammattilaisille ainutlaatuinen tilaisuus oppia muilta alalla toimivilta”, Kimmo Nieminen sanoo.

Erikoiskahvit vievät kahvimaailmaa eteenpäin, ja Paulig haluaa olla kehityksen kärjessä. Pauligille erikoiskahviosaamisen tukeminen onkin varsin luonnollista: suodatinkahveistaan tunnettu yritys alkoi paahtaa Paulig Espresso Originale -kahvia jo kolmekymmentä vuotta sitten. Nykyään Pauligin valikoimissa on useita erityyppisiä espressoja.

Tavoitteena hyvänmakuiset, tasalaatuiset juomat

Vuoden Barista -kilpailussa osallistujien tulee valmistaa 15 minuutissa 4 espressoa, 4 cappuccinoa ja 4 itse kehittelemäänsä espressopohjaista signature-juomaa. Signature-juomassa ei saa käyttää alkoholia missään muodossa. Juomien maun ja valmistustekniikan lisäksi tuomarit kiinnittävät huomiota muun muassa siisteyteen ja kilpailijan vuorovaikutukseen tuomareiden kanssa.

Latte art -kilpailussa baristat kilpailevat kuvioilla, jotka tehdään vaahdotetulla maidolla espressopohjaisten juomien pintaan. Kilpailijoiden tehtävänä on valmistaa ja tarjoilla 8 minuutissa 2 cappuccinoa, 2 espresso macchiattoja ja 2 itse kehittelemäänsä kahvi- ja maitopohjaista juomaa, designer beveragea. Juomien on oltava tasalaatuisia ja kuvioiden identtisiä.

Vuoden Barista 2008 -kilpailu käydään torstaina 13.3. kello 14.00 alkaen ja Latte Art -kilpailu perjantaina 14.3. kello 10.00 alkaen Gastro-messuilla Helsingin Messukeskuksessa. Kisojen järjestäjinä toimivat Speciality Coffee Association of Europe SCAE ja Suomen Erikoiskahviyhdistys SEKO. Kilpailujen voittajat pääsevät edustamaan Suomea Kööpenhaminassa kesäkuussa pidettäviin maailmanmestaruuskisoihin.

LISÄTIETOJA:

Oy Gustav Paulig Ab
Koulutusasiantuntija Kimmo Nieminen
puh. (09) 3198 487, 040 551 7848

Pieni erikoiskahvisanasto

Barista

Sana barista on italiaa ja tarkoittaa espressokahvien valmistuksen hallitsevaa baarimestaria. Suomalainen barista taitaa niin espresso- kuin suodatinkahvienkin valmistuksen ja tarjoilun. Ammattitaitoiselta baristalta syntyvät hetkessä herkulliset, juuri asiakkaalle tarkoitetut kahvijuomat.



Espresso

Espresso on italiaa ja tarkoittaa nopeasti, henkilökohtaisesti juuri sinulle valmistettua juomaa. Espresso on pieni kupillinen (2,5–3,5 cl) tummapaahtoista, syvänmustaa kahvia, jonka pinnalla on kullanruskea vaahto eli crema. Espresso nautitaan sellaisenaan tai erikoiskahvijuomien kuten cappuccinon pohjana.



Cappuccino

Cappuccino on erikoiskahveista tunnetuin. Kupin pohjalle valutetaan annos espressoa ja sen päälle kaadetaan vaahdotettua maitoa.



Latte art

Latte artiksi kutsutaan espressopohjaisen juoman pinnan koristelua maitovaahdon avulla. Kuviointiin vaikuttavat maitovaahdon paksuus, kaatonopeus ja käden liikkeet.

