

Exklusive Angebote für alle Leser

Hier offeriert die FEINSCHMECKER-Redaktion ausgewählte Produkte und Veranstaltungen für alle Leser. Zu den Höhepunkten gehören ein Kaffeeseminar und eine exklusive Weinreise. Informationen unter Tel. 040-87 97 35 60, Bestellungen bitte nur schriftlich mit dem Coupon auf Seite 125, per Fax 040-879 73 59 oder E-Mail: bestellung@feclub.de

Kaffeestunde in Mannheims „Coffee Consulate“

Vom richtigen Umgang mit den braunen Bohnen

Spezialitäten wie Lagenkaffees, exklusive Espressos und Raritäten aus aller Welt werden immer beliebter. DER FEINSCHMECKER bietet zusammen mit dem Mannheimer Ausbildungszentrum „Coffee Consulate“ an den Samstagen 24. Februar und 24. März (jeweils von 14 bis 18 Uhr) zwei Einführungsseminare für Fans der braunen Bohnen an.

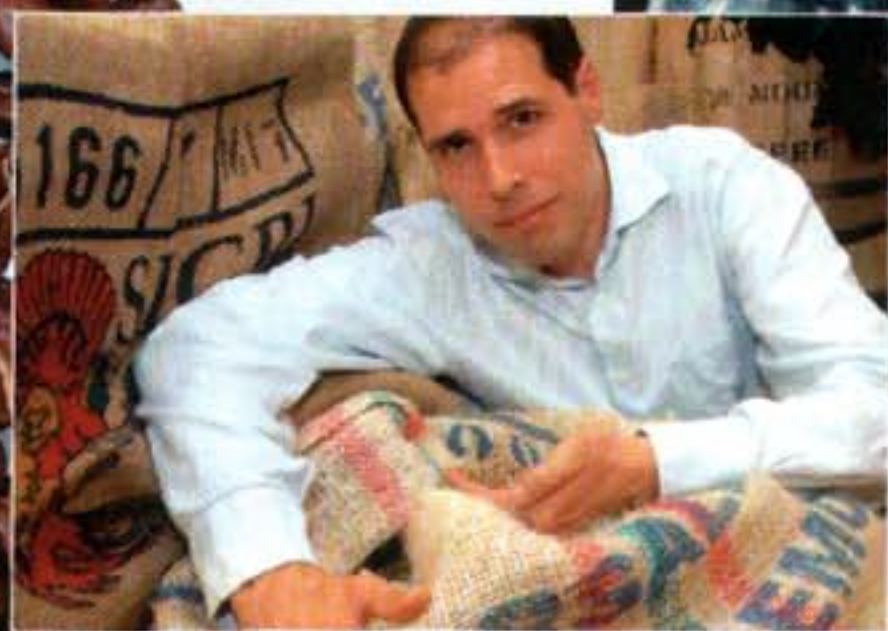
Steffen Schwarz, der Chef des „Consulate“, hat sich in wenigen Jahren einen Namen als Kaffee-Experte gemacht. Schwarz und sein Team handeln mit Spezialitätenkaffees und bilden *baristi* aus, Kaffeeröster und -sommeliers. Der Importeur, der alle wichtigen Anbaugeländer der Welt besucht hat, führt die Teilnehmer (jeweils maximal 30 Personen) in die Welt des Kaffees ein. Er informiert über dessen Geschichte und Anbaubedingungen, über Ernte, Röstmethoden und Mischungen.

Steffen Schwarz (Foto u.), Chef des „Coffee Consulate“, zeigt den Teilnehmern, wie man guten Espresso bereitet

Ein weiterer Schwerpunkt des Kurses sind die verschiedenen Zubereitungsmethoden und deren Auswirkungen auf den Geschmack.

Beim zweiten Teil des Seminars steht die Praxis im Mittelpunkt. Die Teilnehmer lernen das fachgerechte Verkosten von Kaffee kennen, die Qualitätskriterien und die Zubereitung von Espresso oder Cappuccino an professionellen Siebträgermaschinen. Steffen Schwarz und seine Barleute zeigen den Teilnehmern Tricks, die für das Brühen von Spitzenkaffee wichtig sind. Die rund vierstündigen Seminare kosten pro Person € 69 (inklusive Snacks und Getränke).

Infos und Anmeldung: Frau Siggie Gerhards, Tel. 040-43 27 39 65, Fax 490 46 64, events@feclub.de



Trüffeln und Sardellen

Diese piemontesische Delikatesse vereint zwei Produkte, die historisch mit der Region verbunden sind: Sardellen aus dem Kantabrischen Meer und weiße Trüffeln aus Alba. Kantabrische Sardellen gelten als die besten der Welt; sie wurden schon im Mittelalter über Genua eingeführt. Die herrlich aromatischen weißen Trüffeln aus Alba sind eine exklusive Delikatesse. Diese geschmacklich interessante Kombination passt gut zu Weißbrot mit Butter; das Öl ist zu Pasta ein Genuss. Das 90-g-Glas mit Sardellen, Trüffelscheiben und Olivenöl wird handwerklich hergestellt und ist in Deutschland in limitierter Menge nur über den FEINSCHMECKER-Club zu beziehen. Preis: € 98. **Kennwort: Acciughe**