

Kaffee-Seminare der Firma **Herbert Kämmerer & Söhne GmbH**
an den Beruflichen Schulen in Gelnhausen

"Das Leben ist zu kurz, um auch nur einen schlechten Kaffee zu trinken"

Frei nach Goethe, der hier eigentlich den Wein und nicht den Kaffee meinte, entführte Herr Mirko Seubert von der Firma Herbert Kämmerer & Söhne GmbH an zwei Schultagen die Auszubildenden des Hotel- und Gaststättengewerbes aller drei Ausbildungsjahre in die Welt des Kaffees.

Zu Beginn des Schuljahres 2014/15 sponserte die Firma Kämmerer Kaffee-Systeme aus Hanau dem Lernrestaurant der Abteilung Gastronomie und Lebensmittelhandwerk eine halbautomatische Espressomaschine im edlen Design sowie eine Vielzahl an Zusatzausstattungen. Darüber hinaus bot die Geschäftsleitung dem Fachbereich Ernährung zwei Kaffee-Seminare an, die nicht nur die Lerninhalte im Lernfeld Service bereichern, sondern auch die Schülerinnen und Schüler im professionellen Umgang mit einer Siebträgermaschine, insbesondere für den Abschlussprüfungen im nächsten Jahr, trainieren sollte.

97% der Kaffees, die in der Gastronomie angeboten werden, so Herr Mirko Seubert, seien kein guter Kaffee. Ursache hierfür seien die industrielle Heißlufttröstung, die die Bohnen fast verbrennen ließen, der starke Aromaverlust durch zu langen Kontakt mit Sauerstoff, Hitze und Feuchtigkeit. Die „fünf M's“ seien nach ihm entscheidend für einen guten Kaffee: Neben der Maschine, der Mahlgrad, die Menge an Kaffeemehl, die Mischung und der Mensch.

Stark im Kommen sei die Kaffeessorte Coffea Robusta, die v.a. in Vietnam verstärkt angebaut werde. Nach wie vor bleibe aber Coffea Arabica mit 70% Marktanteil, von dem der größte Anteil in Brasilien angebaut wird, marktführend.

Herr Mirko Seubert vermittelte im Praxisteil den Auszubildenden, was bei der Zubereitung eines hervorragenden Espressos bzw. Cappuccinos zu beachten ist und welche wichtige Rolle sie als Fachkraft im Service spielen. Oft sei Kaffee das letzte, was der Gast nach dem Essen trinke und diesen solle er positiv im Gedächtnis behalten, dann käme der Gast gerne wieder.

Die Auszubildenden mit ihren beiden Lehrkräften OStR`in Ulrike Claus und FL`in Frau Sandra Köhler bedankten sich bei Herrn Mirko Seubert für die interessanten und beiden abwechslungsreichen Seminartage mit einer Flasche Wein und einem Restaurantgutschein, in dem es hoffentlich einen guten Espresso gibt..

