

# Kaffee brühen ist keine Nebensache

In der Akademie der Kaffeemacher von Benjamin Hohlmann lernen Private und Gastronomen alles über die richtige Zubereitung.

Filterkaffee liegt im Trend. Das hat seinen guten Grund. «Wer sich mit Kaffee auseinandersetzt und gerne experimentiert, hat mit dieser Herstellungsmethode viel mehr Möglichkeiten als mit Halb- und Vollautomaten», sagt Benjamin Hohlmann, Initiant der Akademie der Kaffeemacher.

**«Guter Filterkaffee erinnert zum Teil an Tee, hat aber auch fruchtige Elemente.»**

BENJAMIN HOHLMANN,  
GESCHÄFTSFÜHRER VON  
«KAFEEMACHER»

Hohlmann mahlt für den Filterkaffee kurz vor der Zubereitung die gerösteten Bohnen, wiegt das Kaffeepulver portionsweise ab, gibt es in den Kaffeefilter, brüht Wasser auf und lässt es sachte

durch den Filter laufen. Im Kaffeebecher sammelt sich ein bräunlicher, leicht transparenter Saft. «Filterkaffee erinnert zum Teil an Tee, hat aber auch fruchtige Elemente», so Benjamin Hohlmann. «Guten Kaffee kann man von heiss bis kalt degustieren.» Vor allem Barista experimentieren gerne mit Filterkaffee. «Die Gastronomie hat leider noch kaum Systeme entwickelt, den Filterkaffee kosteneffektiv in die Abläufe zu integrieren.»

*Eldorado für Kaffeefans*

Der Schulungsraum der «Kaffeemacher» liegt versteckt im Untergeschoss eines alten Hauses im Münchensteiner Industriezentrum. Ein Hauch von Kaffeeduft liegt in der Luft, erzeugt von der angegliederten Rösterei. Rund zehn Espresso- und Siebträgermaschinen stehen hier – von Dalla Corte über La Marzocco bis Cimbali und Rancilio. «Wir sind eine unabhängige Kaffeeschule und der grösste Kursanbieter, der nicht an eine Rösterei gekoppelt ist», sagt er. Die integrierte Rösterei dient Schulungszwecken und ist Zulieferer für das ebenfalls von Benjamin Hohlmann gegründete Café Frühling in Basel.

Diese Unabhängigkeit ermöglicht es ihm, den Kursteilnehmern an den verschiedenen Kaffeema-



Serie Kaffee  
Hier erfahren Sie alles über Kaffee: vom Anbau über Röstung, Zubereitung und Konzepte bis zu den Menschen dahinter.



Mehr Informationen unter:  
[www.kaffeemacher.ch](http://www.kaffeemacher.ch)



Benjamin Hohlmann inmitten seiner Maschinen: «Kaffee fasziniert mich in all seinen Facetten – von der Bohne bis zum trinkfertigen Produkt.» ZVG

schinen zu zeigen, wie ein guter Kaffee hergestellt wird. Jedes Jahr werden an der Kaffeekademie über 600 Teilnehmer geschult. Unterstützt wird Benjamin Hohlmann dabei von sieben kaffeeaffinen Berufsleuten, die alle als Barista, Sensoriker, Röster oder in der Entwicklung und For-

schung von Kaffeeunternehmen tätig sind. Mehr als die Hälfte der Teilnehmer seien Private, aber auch immer mehr Gastronomen kommen zu den «Kaffeemachern». Und da sieht Hohlmann noch Potenzial. «Die Gastronomie hat viel Luft nach oben.» In seinen Augen genüge es nicht, eine teure Kaffee-

maschine ins Lokal zu stellen. Auch Vollautomaten müssten regelmässig gewartet und Mitarbeiter entsprechend geschult werden.

*Nicht nur das Endprodukt sehen*

Benjamin Hohlmann liegt das ganze Spektrum der Kaffeewelt am Herzen. Deshalb organisiert er auch Reisen in die Anbaugelände und will sich in naher Zukunft finanziell bei einem Kaffeebauern engagieren. Zudem nimmt er regelmässig an Wettbewerben teil. Üblicherweise als Schweizer Teilnehmer, doch nicht immer: «Da ich die Schweizer SCA Cup Tasting Meisterschaft organisiert habe, konnte ich nicht selber teilnehmen», erzählt er. Kurzerhand trat er für sein Geburtsland Deutschland an – und siegte prompt. Aus diesem Grund war die Schweiz an der Weltmeisterschaft in Budapest von Mitte Juni gleich zweimal vertreten: einerseits mit dem Schweizer Kevin Mohler, andererseits durch den für Deutschland angetretenen Benjamin Hohlmann. Leider verpassten jedoch beide die Viertelfinals.

RUTH MARENDING

## Zur Person

Benjamin Hohlmann ist Gründer der Kaffeemacher GmbH in Münchenstein/BL. Bis Ende 2016 war der gebürtige Deutsche während neun Jahren teilhabender Geschäftsführer und Wirt im Kaffeehaus Unternehmen Mitte in Basel. Der 33-Jährige ist autorisierter SCAE-Trainer.

# REBECCA PIGONI

## «MEIN SIEG LÖSTE EIN RIESIGES ECHO AUS»



Die Gewinnerin erinnert sich gerne an den Concorso Pasta zurück und rät allen Berufskollegen, einmal mitzumachen.

Seit zwei Monaten hat die Schweiz eine Königin. Genau genommen, eine Pasta-Königin. Rebecca Pigoni heisst sie, und sie residiert im eleganten Hotel Schönbühl in Hilterfingen/BE. Allerdings trägt sie dort keine Krone zur Schau, sondern schwingt die Kelle in der

Küche. Immerhin als Chefin. Die 28-Jährige ist bescheiden und zurückhaltend, aber den Titel Pasta-Königin trägt sie schon ganz gerne. Rebecca Pigoni ist die erste Frau, die den Grande Concorso Pasta gewinnt. Im Frühjahr dieses Jahres qualifizierte sie sich für



Rebecca Pigoni ist Küchenchefin im Hotel Schönbühl in Hilterfingen und aktives skv-Mitglied.

den Halbfinal, der in der Casa Buitoni in der Toskana ausgetragen wurde. Im Final im Kongresshotel Seedamm Plaza bereitete sie eine Kreation zu, welche Jury und Publikum begeisterte: Quadracci-Ravioli gefüllt mit roten Zwiebeln, Feigen und Pecorino, serviert an einem feinen Kalbsjus, Dörrfeigen, Orangenzeste, Baumnüssen und Rettichsprossen. Noch heute erinnert sie sich gerne an die Reise nach Italien, das spannende Finalkochen im «Seedamm Plaza» und die Reaktionen auf ihren Sieg am Grande Concorso Pasta 2017.

HGZ: **Rebecca Pigoni, welches Echo hat der Sieg am Concorso ausgelöst?**

REBECCA PIGONI: Ein riesiges. Mein Chef, Lieferanten, Familie und viele Freunde gratulierten via Mail oder auf Facebook.

**Was ist eigentlich das Besondere an Ihrer Ravioli-Füllung? Rote Zwiebeln, Feigen Pecorino ... all das sind Zutaten, die meine Grossmutter früher für ein Gericht verwendet hat.**

**Wenn Sie heute auf den Concorso zurückblicken. Was waren für Sie die schönsten Momente?**

Die Zeit in der Casa Buitoni in der Toskana war fantastisch. Vor allem das Essen in einer Metzgerei, die wir besuchten, war ein tolles Erlebnis.

**Gab es Gelegenheiten, Kontakte zu knüpfen?**

Ja, ich habe mich mit meinen Mitstreitern Thomas Winkler und Daniel Straumann angefreundet. Sie sind zwei fantastische Köche.

**Ende Juli läuft die Anmeldefrist für den neuen Concorso ab. Warum sollte man unbedingt mitmachen?**

Weil ein Koch ansonsten kaum die Chance hat, ein Rezept zu entwickeln, das danach in Grossproduktion gelangt.

**Apropos Grossproduktion. Wann ist Ihre Gewinner-Pasta auf dem Foodservice-Markt?**

Ab dem 1. August 2017. Ich freue mich schon sehr auf die Reaktionen von Berufskollegen.

## Nächster Concorso – jetzt anmelden

Die Anmeldefrist für den nächsten Grande Concorso Pasta von Buitoni läuft am 31. Juli 2017 ab. Wer dabei sein und eine exklusive Reise nach Italien gewinnen will, der sollte sich sputen.

**Was ist zu tun?**

Gefordert wird ein Rezept für Quadracci-Ravioli mit 40 bis 60 Prozent Füllanteil, 1 bis 1,5 Millimeter Teigdicke und zirka 15 bis 18 Gramm Gewicht pro Stück. Die Füllung sollte raffiniert sein, aber keine Muscheln und Krustentiere sowie Luxusprodukte wie Gänseleber enthalten.

**Wie meldet man sich an?**

Die genauen Wettbewerbsunterlagen können unter [www.concorso-buitoni.ch](http://www.concorso-buitoni.ch) heruntergeladen werden.

**Was gibt es zu gewinnen?**

Buitoni lädt fünf Halbfinalisten zu einer Reise in die Casa Buitoni in die Toskana ein (10. bis 12. Oktober 2017). Der Final findet am 5. März 2018 im Kongresshotel Seedamm Plaza in Pfäffikon/SZ statt. Die Sieger-Pasta geht im Anschluss in Grossproduktion.



Abbildung: Rebecca Pigoni mit roten Zwiebeln, Feigen, Pecorino. CLAUDIA LINK



Mehr Informationen unter:  
[www.concorso-buitoni.ch](http://www.concorso-buitoni.ch)