



### KAFFEEGENUSS VOM MEISTER-BARISTA

Ja wohl, Tom. So muss ein Cappuccino aussehen! Man nehme erstens wunderbar fluffigen Schaum aus der Profimaschine und schüttele zweitens nicht einfach lieblos Kakaopulver drüber. Axel Jahraus, der Super-Barista und Spitzen-Gastronom aus München konnte mit seinen Künsten nicht nur bei den Damen punkten. Mehr zu ihm unter [www.axeljahraus.de](http://www.axeljahraus.de)



## KAFFEE GUT, ALLES GUT UND NOCH VIEL BESSER!

Das Leben ist eindeutig zu kurz, um sich mit schlechtem Kaffee durch die Tage zu schleppen. 1999 startet deswegen die Familie Huber ihre köstliche Großoffensive und machte die private Leidenschaft für die schwarze Bohne zum Beruf: Startschuss für das Kaffeekontor Bayern. Als exklusiver Vertriebspartner der traditionsreichen italienischen Kaffeerösterei Cellini setzten die Hubers von Beginn an auf beste Qualität und exzellenten Geschmack. Was mit dem Vertrieb begann, hat mit dem neuen Geschäft coffeeIN in der Friedrichshofener Straße eine sehr stilvolle Heimat in Ingolstadt gefunden. Die Kaffeeexperten zaubern hier statt Langeweile Professionalität in Ingolstadts Kaffeetassen – mit besonderen Kaffeespezialitäten und Profimaschinen unter anderem von Jura und Macchiavalley. Bei coffeeIN dreht sich also alles um das „schwarze Gold“ und darum das Beste aus der Bohne heraus zu holen. So richtig zur Geltung

kommen die Edelbohnen nämlich erst dann, wenn sie in einer hochwertigen Maschine zubereitet werden. Genau der richtige Ort, um eine italophile, heißblütige Gladdys Druckfrisch-Party zu feiern. Der Clou des Abends war Barista-Trainer Axel Jahraus aus München – ein echtes Sahneschnittchen, wie sich die Damen sofort aufgeregt zuflüsteren. Jahraus, der begnadete Kaffee-gott. Das Publikum hing förmlich an seinen Lippen und ließ sich bereitwillig in die höheren Weihen des Kaffeezubereitens einführen. Wahrer Genuss hört für die Liebhaber des schwarzen italienischen Goldes jedoch noch lange nicht beim Kaffee auf. Bei coffeeIN geht die kulinarische Liebe zu Italien noch ein ganzes Stückchen weiter: Eine Selektion feiner Weine und Proseccis von De Stefani und ausgewählte Feinkost, Olivenöl und Balsamico von Redoro passen wunderbar in ein Kaffee-Paradies. Auch davon konnten sich die GDP-Gäste mehr als überzeugen. Dolce Vita bis spät in die Nacht. ■ (SK)

Fotos: Franz Richarz

