

**LEIPZIGER MESSE**  
**GÄSTE 2005**  
Internationale Fachmesse für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung

**Kochen mit Kaffee**

**Zuckerguss und Schweinsaxe**

**Trendiger Genuss**

**Ingremium**

# Gäste 2005

Internationale Fachmesse für Gastronomie, Hotellerie, und Gemeinschaftsverpflegung  
Leipzig 30.10.-02.11.2005

## Trendiger Genuss

Mit fantasievollen Kaffee-Kreationen überrascht Marcus Lange vom Leipziger Coffeeshop "pressoway coffee" auf der Gäste 2005. Beim Aussteller VNG - Verbundnetz Gas AG (Halle 2, Stand H60) kann man die Experimentierfreude des Leipzigers im wahrsten Sinne des Wortes genießen. Neben den gängigen Kaffeespezialitäten bietet der Barista beispielsweise Latte Macchiato mit Ahornsirup und schwarzem Pfefferrand, mit Rosengeschmack oder mit Ramazzotti an. Nicht nur seine mit Erdgas betriebenen Siebträger-Espressomaschine beherrscht der 29-jährige perfekt. Auf seinen Studiereisen, die ihn von den Kaffeeplantagen in Trinidad bis zur Barista-Ausbildung in Italien führten, hat er ein umfassendes Kaffee-Know-how erworben.

“Das amerikanische Erfolgsmodell Starbucks hat die Coffeeshops weltweit boomen lassen. Einen größeren Beitrag zur Kaffeekultur leisten aus meiner Sicht jedoch die italienischen Kaffeebars, wo das Genießen mit Verstand zelebriert wird”, sagt Marcus Lange, der in den Coffeeshops ein enormes Potenzial für die Branche sieht. Auch Bäckereien und andere Bereich können von den Trend profitieren, ist der Barista überzeugt. “Donuts, Muffins, Cakes, Brownies, Cookies, Ciabattas und Bagels gehören zur Kaffeebar einfach dazu. Kaffeeröster ziehen mit speziellen Mischungen nach. Die Industrie entwickelt Maschinen mit immer ausgereifteren Funktionen - ein wahrlich breites Feld für Innovationen”.

**GÄSTE 2005**  
Internationale Fachmesse für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung - Leipzig 30.10.-02.11.2005

**Ziegenkäse trifft Weißburgunder**

**Mit Wild und Fisch zum Sieg**

**Neues aus der Region**

**Trendiger Genuss**

**Ingremium**