

# EINMAL KAFFEE RELAXED, BITTE

Im Mai ist es endlich wieder so weit: Die entspannteste Kaffee-Messe des Jahres öffnet ihre Türen. EspressoPool veranstaltet die beliebte WoFuHa bereits zum sechsten Mal. In der idyllischen Lüneburger Heide, fernab von Stress und Hektik, treffen sich Händler, Maschinen- und Mühlenhersteller und Kaffee-Freunde aus ganz Europa. Auf dem Programm stehen Präsentationen von neuen Trends ebenso wie Workshops und Wettbewerbe.

Die Aussteller der WoFuHa freuen sich auf Kaffee-Liebhaber, die sich über neue

Kaffee-Trends informieren möchten. Besucher haben die Möglichkeit, Maschinen und Technik auszuprobieren und persönlich mit Händlern und Herstellern ins Gespräch zu kommen oder mit anderen Kaffee-Begeisterten zu diskutieren.

## DAS PROGRAMM

In diesem Jahr werden besonders außergewöhnliche Workshops angeboten. Sensorik, Wasserfiltration, Röstung oder auch Eiscreme – alles Themen, die Kaffee-Herzen höher schlagen lassen! Messe-Besucher können außerdem an



FOTOS: FRANK WABERSECK

## WOFUHA

Wo Fuchs und Hase...  
Das norddeutsche Kaffee-Event

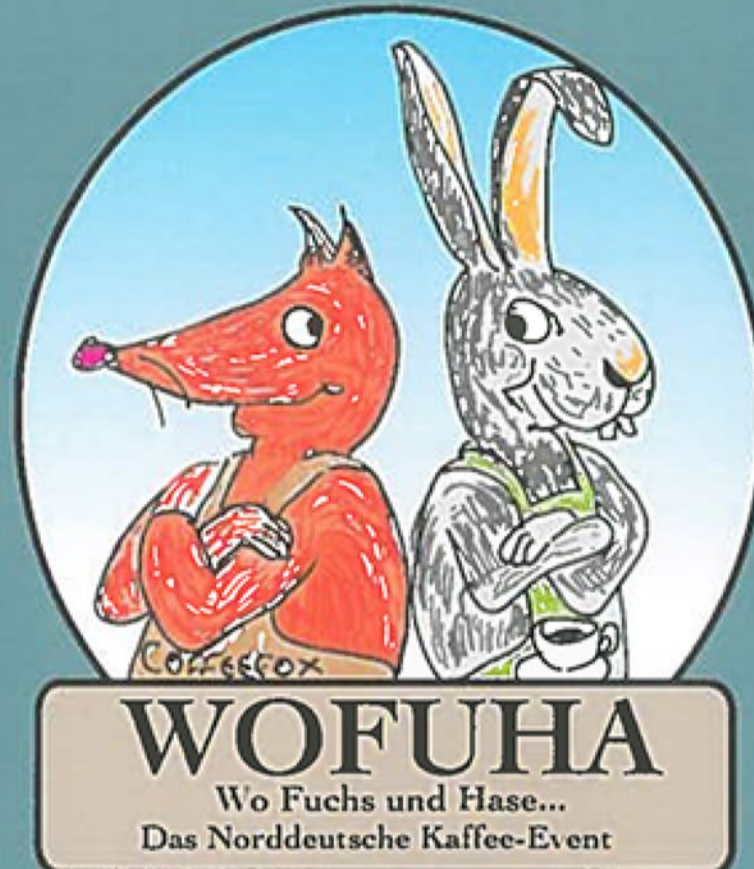
## VERANSTALTER

EspressoPool  
Vertriebsgesellschaft mbH

## TERMIN 2017

13. und 14. Mai 2017  
wieder auf Gut Thansen, Soderstorf

[www.wofuha.de](http://www.wofuha.de)



angeleiteten Verkostungen von Espresso und Filterkaffee und natürlich an Barista-Schnupperkursen teilnehmen.

## EIN HIGHLIGHT: DIE WETTBEWERBE

Die allseits beliebte BaristaJam zieht seit Jahren Barista-Profis aus der ganzen Republik an. Der Wettbewerb ist ein kreatives Kräfterennen der Branche. Ob LatteArt in der Suppenkelle oder die perfekte Präsentation vor der Jury – hier sind gute Nerven genauso gefragt wie Kaffee Know-how.

Die italienische Partner-Veranstaltung der WoFuHa – der Coffee Campus auf Sardinien – schickt nicht nur Grüße, sondern die Vorjahressiegerin Michela ins Rennen. Sie wird mit den anderen Teilnehmern um die Wette Kaffee kochen. Dem Gewinner der BaristaJam winkt wie schon

im letzten Jahr eine Reise zum Coffee Campus im sonnigen Sardinien. Mitmachen lohnt sich also!

Auch am Sonntag sind spannende Vorträge, Präsentationen und Workshops geplant. Außerdem findet ein weiterer Wettbewerb statt: das CupTasting. Hier sind die Teilnehmer angehalten, aus einem Set von drei Tassen herauszuschmecken, in welchen beiden Tassen der gleiche Kaffee ist und in welcher der „falsche“ ist. Besonders beeindruckend ist hier der Geräuschpegel, da die CupTaster kräftig schlürfen.

Den Abschluss des ersten Messtages bildet wie in jedem Jahr ein Grillbuffet. Hier können die Messebesucher ihre Eindrücke Revue passieren lassen, das Ambiente auf Gut Thansen genießen und die Gelegenheit zum Networking mit Kaffee-Freunden nutzen. (ra)

# KAFFEE MIT FLAIR

Italien in der Lüneburger Heide? Si, prego! Auf Gut Thansen werden die Gäste mit italienischen Kaffee-Spezialitäten verwöhnt. Das Hof-Ensemble, das Familie von Stumm im Jahr 2003 erwarb, hat sich mittlerweile zum bedeutendsten Seminar- und Eventzentrum Norddeutschlands etabliert. Kaffee spielte von Anfang an eine wichtige Rolle im Konzept.

Die Siebträgermaschine des italienischen Herstellers Vibiemme VBM Replica sorgt nicht nur für eine glanzvolle Optik, sie produziert in Kombination mit der Mühle Eureka Mythos auch zuverlässig feinsten Espresso. Dafür verwendet Gut Thansen die Espressomischung „Gran Miscela“ der sardischen Kaffeerösterei La Tazza d'oro.



GUT THANSEN



STIMBEKHOF

FOTOS: GUT THANSEN

Weil der Kaffee bei den Gästen so gut ankommt, bleibt Gut Thansen der italienischen Traditionsrösterei bis heute treu. Mittlerweile lernen die Mitarbeiter des Gut Thansen das Barista-Handwerk direkt bei La Tazza d'Oro auf Sardinien. Zum Programm gehören die Besichtigung der Rösterei und Schulungen an Maschine und Mühle. Die Mitarbeiter bringen nicht nur jede Menge Kaffee-Know-how mit, so dass sie ihre Gäste kompetent rund um das beliebte Heißgetränk beraten können. Sie vermitteln dank dieser Kooperation mit jeder Bestellung immer auch ein Stück italienisches Lebensgefühl.

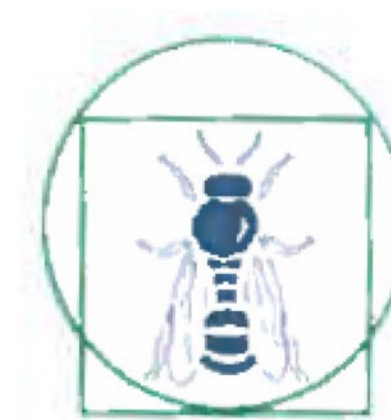
Im Tagungsbereich arbeitet man auf Gut Thansen mit Filterkaffee der Speicherstadt Kaffeerösterei. Zubereitet wird der Kaffee – selbstverständlich frisch gemahlen – mit präzisen Filterautomaten von BUNN. Das Feedback der Gäste ist durchwegs positiv.

Ihrer Linie, am Handwerk festzuhalten und keinen Kaffee auf Knopfdruck zu servieren, bleibt die Familie von Stumm auch in ihrem zweiten Betrieb, dem Stimbekhof, treu. Auch dort ist guter Kaffee ein Muss! (ra)

## SEMINAR- & EVENTZENTRUM GUT THANSEN

21388 Soderstorf

[www.gut-thansen.de](http://www.gut-thansen.de)  
[www.stimbekhof.com](http://www.stimbekhof.com)



SEMINAR- UND EVENTZENTRUM  
**GUT THANSEN**  
HUMAN RESOURCE DEVELOPMENT