

Mit Jeannie zum Vizeweltmeister

Jury wurde mit Burundi-Kaffee und Safranmilchschaum „eingekocht“.

Der Auftritt war nicht nur „abgebrüht“, sondern einfach meisterlich: Der Stallhofener **Reinhard Grebien** und seine Partnerin **Johanna Wechselberger** konnten die Jury bei den diesjährigen Kaffee-Weltmeisterschaften in Köln in Deutschland „einkochen“. In der Kategorie „Cezve-Ibrik“, also der orientalischen Zubereitungsart des aufputschenden Getränkes, bei der auch die Inszenierung eine große Rolle spielt, holten sich die beiden den Vizeweltmeistertitel. Kredenz wurde eine köstliche Kreation mit Kaffee aus Burundi von der Kaffeerösterei Heissenberger in Graz, verfeinert mit Ceylon-Zimt, Maishaar und Bio-Rübenzucker. Diese Eigenkreation mit Zedern- und Süßholz, sowie Noten von Muskat und Nelken wurde noch mit einer Haube aus Safranmilchschaum optisch und geschmacklich gekrönt, wie Grebien verrät. Beeindruckend war die außergewöhnliche Show, die an die TV-Serie „Bezaubernde Jeannie“ angelehnt war. Grebien und Wechselberger dürfen sich über den größten Erfolg freuen, den Österreich bei solchen internationalen Meisterschaften erreichte.



Reinhard Grebien aus Stallhofen und Johanna Wechselberger wurden Zweite