

Presseinformation

Wien, 5. 5. 2009

Drei Sieger bei 3. Österreichischer Kaffeeverkostungs-Staatsmeisterschaft

(EKW) Bei der 3. Österreichischen Staatsmeisterschaft im Kaffeeverkosten, die auf Initiative von café+co am 4. Mai im Wiener Rathaus stattfand, gab es drei Sieger: Staatsmeister wurde Mag. Clemens Appl, Karl Hohenlohe „Österreichischer VIP-Coffee-Star“ und der „Steffl“ freut sich über eine Spende von 15.000 Euro.

„Österreichs feinsten `Kaffee riecher und -koster´ Clemens Appl wird unser Land bei der Weltmeisterschaft im Kaffeeverkosten von 26. bis 28. Juni 2009 in Köln vertreten. Seine Chancen sind durchaus gut, denn schließlich musste sich unser neuer Kaffeeverkostungs-Staatsmeister heuer in einem extrem harten Wettbewerb gegen 23 hochkarätige Gegner durchsetzen, die Mehrzahl davon Profis aus der Kaffee-, Lebensmittel- und Sensorikbranche mit internationaler Wettkampferfahrung“, meint Gerald Steger, Vorsitzender der Geschäftsführung von café+co.

Sieger Clemens Appl ist wissenschaftlicher Mitarbeiter der WU Wien. Zweite wurde Tamara Vanek, Schülerin der Gastgewerbeschule am Judenplatz, was besonders hervorzuheben ist, wenn sich bereits die Jugend mit „Kaffee“ so identifiziert. Den dritten Platz belegte Georg Branny – Kaffeespezialist auf allen Linien – Barista, Champion, etc.

Der Qualitätssicherungsexperte der Metro Österreich, Bernhard Höslinger – belegte mit ausgezeichneten 7 von 8 Punkten den 4. Platz – nur wenige Sekunden „versperrten“ ihm den Weg in das Finale.

10 Promis verkosten für den Stephansdom

Bereits zum zweiten Mal wurde im Rahmen der Staatsmeisterschaft auch der „Österreichische VIP-Coffee-Star“ ermittelt. Diese Auszeichnung „erschmeckte“ sich im Vorjahr Honorar-Vizekonsulin Birgit Sarata. Der Sieger 2009 heißt Karl Hohenlohe, der sich gegen

Schwimmstar Dinko Jukic, Dompfarrer Anton Faber, Edi Finger jun., Peter Hofbauer, KR Reinhard Köck, Dagmar Koller, Vera Russwurm, Manfred Ainedter und Prof. Gerhard Tötschinger durchsetzte. Alle Promis stellten ihre Geschmacksnerven in den Dienst der guten Sache, denn für jeden richtig erschmeckten Kaffee spendete café+co 500 Euro für die Erhaltung des Stephansdoms. Insgesamt erkosteten die Promis 12.000 Euro. Veranstalter café+co erhöhte den Betrag auf die runde Summe von 15.000 Euro.

Stadtrat DI Rudi Schicker: „Wien und Kaffee – zwei Begriffe die untrennbar miteinander verbunden sind. Nicht umsonst gilt das Wiener Kaffeehaus als typische Wiener Institution und bildet gleichsam ein wichtiges Stück Wiener Tradition. Traditionen wie diese gilt es zu bewahren. Gleichzeitig müssen aber Gestaltungsspielräume erhalten bleiben, die der dynamischen Entwicklung der Stadt Rechnung tragen. Denn Wien ist - so wie ein Großteil der historischen Städte – großem Druck ausgesetzt, der aus vielfältigen Bedürfnissen der Mobilität, der Wirtschaft, des Wohnens und der Dienstleistungsgesellschaft resultiert. Veränderungen und Anpassungen an neue Anforderungen der Gesellschaft und Wirtschaft werden von der Stadt Wien als integraler Bestandteil der Stadtentwicklung aufgefasst, der jedenfalls mit der Erhaltung des traditionellen und kulturellen Erbes in Einklang gebracht werden muss. Hierzu passt, dass der Erlös der VIP-Verkostung der Erhaltung des Stephansdoms zu gute kommt.“

Und Präsidentin Brigitte Jank ergänzt: „Das Wiener Kaffeehaus ist nicht nur ein Ort zum Kaffeetrinken, sondern vor allem auch ein Ort der Begegnung. Ich genieße es – wie viele Wienerinnen und Wiener sowie die Gäste aus dem In- und Ausland – in diesen Begegnungsstätten meinen Kaffee zu trinken.“

Medienhaus GF Christian Pöttler: „Ich glaube es gibt einen ganz einfachen Grund, warum in Wien so viel Kaffee getrunken wird. Bei uns ist er einfach am besten.“

Stärkung der heimischen Kaffee-Kompetenz

Kaffeeverkostungsmeisterschaften finden seit vielen Jahren weltweit statt. café+co, - „BESTER KAFFEE. GANZ AUTOMATISCH“ - mit ½ Milliarde Becher Kaffee aus 45.000 vollautomatischen coffee-shops - und die SCAE, der europäische Spezialitätenkaffeeverband, brachten die Veranstaltung 2007 erstmals nach Österreich und verantworten diese auch 2009: „café+co leistet damit einen Beitrag zur österreichischen Kaffeekultur, möchte Kaffee weiter thematisieren und die Kaffeekompetenz unseres Landes (liegt doch der Kaffee-Pro-Kopf-Verbrauch mit 8 kg im europäischen Spitzenfeld und deutlich vor Deutschland und Italien)

auch bei internationalen Wettbewerben verstärken.“ erläutert Gerald Steger, Vorsitzender der Geschäftsführung von café+co.

SCAE – Speciality Coffee Association

Der Österreich-Verantwortliche der SCAE und Herausgeber des Coffee Explorers, Mag. Theodor Zus, war vom hohen Niveau der Teilnehmer beeindruckt. Als SCAE-Wettkampfleiterin für den reibungslosen Ablauf der Verkostung zuständig war Johanna Wechselberger, SCAE-Mitglied und Leiterin der Meinl-Kaffeeakademie. Der als Jury-Vorsitzender fungierende SCAE Gründer Alf Kramer stellte fest „Die vier Erstplatzierten gehören mit 7 bzw. 8 von 8 möglichen Punkten sicher zu den besten Kaffeeverkostern - sprich „Cup-Tastern“ - in Europa mit einer Mischung aus Naturtalent, Erfahrung und Enthusiasmus.“ Edmund Mayr vom Österreichischen Kaffeemuseum wirkte in der Jury mit.

Harter Test für die Geschmacksnerven

Beim Wettbewerb selbst ging es nicht – wie z.B. bei Weinverkostungen - um das Erkennen bestimmter Sorten. Vielmehr mussten die Wettbewerber aus jeweils acht Dreier-Sets von Kaffees jenen identifizieren, der von den beiden anderen abweicht. Und das funktioniert so: Für jeden Teilnehmer wird eine Serie von acht Triangular-Sets aufgebaut. Jedes Triangular besteht aus drei Tassen, von denen jeweils zwei identischen Kaffee enthalten. Der Verkoster muss nun jenen Kaffee identifizieren, der von den beiden anderen abweicht. So wird etwa Kaffee derselben Sorte, jedoch aus unterschiedlichen Anbaugebieten, verkostet – was natürlich entsprechend schwer zu unterscheiden ist.

In Summe hat der Teilnehmer für alle acht Sets nur acht Minuten Zeit. Die Rangreihung der Teilnehmer ergibt sich daraus, wer die meisten Tassen richtig zur Seite gestellt hat. Bei einem Unentschieden entscheidet die benötigte Zeit. Verkostet wird übrigens nicht aus der Tasse direkt, sondern des besseren Geschmacks wegen mit einem speziell geformten Verkostungslöffel.

Veranstaltungsfotos von der 3. Österreichischen Kaffeeverkostungs-Staatsmeisterschaft in druckfähiger Qualität stehen auf www.pressefotos.at zum kostenlosen Download zur Verfügung.

Rückfragehinweis:

Mag. Gerald Steger
café+co International Holding
Theodor-Sickel-Gasse 2, 1100 Wien
T. +43 (0)5 05 200 267 Dw./F + 43 (0)5 05 200 84
steger@cafepiusinternational.com
www.cafepiusinternational.com

Christian Schantl
echokom
Schottenfeldgasse 24, 1070 Wien
Tel.: +43-1-524 70 86 DW 15
christian.schantl@echo.at