

3. ÖSTERREICHISCHE KAFFEEVERKOSTUNGS-STAATSMEISTERSCHAFT



presented by **café+co** und **SCAE**

Presseinformation

Wien, 4. Mai 2009

3. Österreichische Kaffeeverkostungs-Staatsmeisterschaft mit VIP-Bewerb

22 Teilnehmer wurden ausgewählt und bestreiten am 4. Mai im Wiener Rathaus die „3. Österreichische Kaffeeverkostungs-Staatsmeisterschaft“. Der Sieger vertritt Österreich bei der SCAE Cup-Tasting Weltmeisterschaft in Köln.

(EKW) „Bereits zum dritten Mal laden wir Österreichs Kaffee-Kenner und Kaffee-Interessierte ein, ihre feinen Geschmacksnerven bzw. Kaffeekompetenz zu beweisen. Gemeinsam mit der SCAE Österreich (Europäischer Spezialitätenkaffeeverband), führen wir am 4. Mai 2009 die "Österreichische Kaffeeverkostungs-Staatsmeisterschaft" durch. Der Gewinner wird Österreich bei der SCAE Cup-Tasting Weltmeisterschaft am 26. bis 28. Juni 2009 in Köln vertreten“, so Mag. Gerald Steger, Vorsitzender der Geschäftsführung von café+co sichtlich stolz auf die Initiative des größten Kaffeeautomaten-Betreibers in Österreich und Zentraleuropa.

Mit allen Sinnen Kaffee testen

Bei der Identifizierung des nicht dazupassenden Kaffees setzen die Tester alle Sinne ein. Verkostet wird nicht direkt aus dem Becher, sondern mit Hilfe eines sogenannten Cupping-Löffels. Jeder Teilnehmer muss in maximal acht Minuten 24 Kaffeeproben verkosten und dabei aus drei Tassen den nicht dazupassenden Vertreter der Bohne „herausfiltern“. Die drei Finalisten müssen aus doppelt so vielen Proben die "Blindgänger" finden. Verkostet wird dabei z.B. Kaffee derselben Sorte, jedoch aus unterschiedlichen Anbaugebieten, was natürlich entsprechend schwer zu unterscheiden ist. Jeder Verkoster, der seine Entscheidung getroffen hat, signalisiert dies durch ein Handzeichen. Die individuell benötigte Zeit wird gestoppt. Die Ergebnisse werden von den SCAE-Juroren kontrolliert und protokolliert. Die Rangreihung der Teilnehmer ergibt sich daraus, wer die meisten Becher richtig zur Seite gestellt hat. Bei einem Unentschieden entscheidet die Zeit.

Promis verkosten für den Stephansdom

Wie im Vorjahr riechen und schmecken sich prominente Österreicher aus Kultur, Wirtschaft und Gesellschaft zugunsten des Stephansdoms durch die verschiedenen Kaffeesorten. Fix dabei sind Sandra Cervik, Dompfarrer Anton Faber, Edi Finger jun., Peter Hofbauer, Karl Hohenlohe, KR Reinhard Köck, Dagmar Koller, Vera Russwurm, Manfred Ainedter und Prof. Gerhard Tötschinger. Der Gesamterlös aus der VIP-Verkostung – jeder richtig erkannte Kaffee wird seitens café+co mit je 500,- Euro honoriert – kommt dem Stephansdom zugute. 2008 wurde Birgit Sarata "1. Österreichischer VIP-Coffee-Star". Besonderen Eindruck hinterließ aber auch Thomas Schäfer-Elmayer. Wie meinte Elisabeth Engstler sehr schön nach der Veranstaltung im Vorjahr: „.... Ich hab noch nie einen Herrn so vornehm spucken gesehen wie ihn.“

Stärkung der heimischen Kaffee-Kompetenz

Kaffeeverkostungsmeisterschaften finden seit vielen Jahren weltweit statt. café+co und die SCAE, der europäische Spezialitätenkaffeeverband, brachten die Veranstaltung 2007 erstmals nach Österreich und veranstalten diese auch heuer: „café+co leistet damit einen Beitrag zur österreichischen Kaffeekultur, möchte Kaffee weiter thematisieren und die Kaffeekompetenz unseres Landes auch bei internationalen Wettbewerben verstärken“, erläutert Gerald Steger. Die Veranstaltung steht unter dem Ehrenschutz von

presented by

café+co

BESTER KAFFEE. GANZ AUTOMATISCH.
cafeplusco.com



3. ÖSTERREICHISCHE KAFFEEVERKOSTUNGS-STAATSMEISTERSCHAFT



presented by **café+co** und **SCAE**

Herrn Bürgermeister Dr. Michael Häupl und wird von Wirtschaftskammer-Präsidentin Brigitte Jank unterstützt.

Land der Kaffeeliebhaber

Österreich ist ein Land der Kaffeeliebhaber: Pro Jahr verbraucht jeder Österreicher im Schnitt 8 Kilogramm Rohkaffee. Damit liegt Österreich im europäischen Spitzenfeld, deutlich vor Deutschland (6,2 kg) oder Italien (5,7 kg). Nur in den skandinavischen Ländern, wie z.B. in Finnland, Norwegen oder Dänemark, wird noch mehr Kaffee getrunken als hierzulande. Die Österreicher haben ein ganz besonderes Verhältnis zu „ihrem“ Kaffee. „Mehr als ein Drittel der Wiener geht zwei- bis dreimal pro Woche in eines der über 1300 Wiener Kaffeehäuser. Egal ob im arabischen Raum, in Fernost oder in Nordamerika, das Wiener Kaffeehaus steht für Lebensgefühl und Kultur. Es ist ein unbezahlbarer Imagefaktor für Wien und die Wiener Wirtschaft, den sich viele andere Städte nur wünschen können und um den uns die ganze Welt beneidet“, ist KommR Brigitte Jank, Präsidentin der Wirtschaftskammer Wien, überzeugt.

Facts: café+co

Die café+co International Holding (café+co) ist der führende Kaffee- und Automatencaterer in Österreich sowie Zentral- und Osteuropa. Die zur Leipnik-Lundenburger Invest AG gehörende Unternehmensgruppe erzielte 2007/08 einen Umsatz von 128 Mio Euro und ist derzeit mit 18 Tochtergesellschaften und 1.100 Mitarbeitern in 12 Ländern tätig (Österreich, Deutschland, Tschechien, Slowakei, Ungarn, Slowenien, Kroatien, Polen, Bosnien-Herzegowina, Serbien, Rumänien, Russland). café+co beschäftigt sich mit Betrieb und Service von Automaten für Heißgetränke, Kaltgetränke und Snacks, betreibt bereits 45.000 „vollautomatische Coffee-shops“ mit ½ Milliarde Portionen Kaffee/Jahr sowie mit dem Management von Betriebsrestaurants und führt auch Kaffeespezialitäten wie z.B. Jamaica Blue Mountain für den gehobenen Bürobereich und Events.

SCAE

Die SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) ist der Europäische Spezialitätenkaffeeverband. Unter dem Dach der SCAE haben sich Kaffeespezialisten und Liebhaber der braunen Bohne zusammengeschlossen, um eine "bessere Kaffeewelt" zu schaffen. Mit dem „Austrian Chapter“ ist die SCAE auch in Österreich vertreten. Vom Pflanze bis zum Barista sind alle Beteiligten des Kaffeemarkts in der SCAE präsent. Die Idee dahinter ist, gemeinsam die Kaffeequalität zu verbessern, das Wissen um Spezialitätenkaffee, seine Zubereitung und Verarbeitung zu fördern sowie dem fachlichen Austausch als Plattform zu dienen. "Committed to coffee quality and excellence through fostering information and education exchange!", so der Wortlaut im Zertifikat für SCAE-Mitglieder. www.scae.at

Veranstaltungsfotos von der 3. Österreichischen Kaffeeverkostungs-Staatsmeisterschaft in druckfähiger Qualität stehen ab 5. Mai 2009, 9.00 Uhr auf www.pressefotos.at zum kostenlosen Download zur Verfügung.

Presseunterlagen unter www.cafepusco.com/kaffee08 zum Download.

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@cafepuscointernational.com
www.cafepuscointernational.com

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

presented by

café+co

BESTER KAFFEE. GANZ AUTOMATISCH.
cafepusco.com

