

Mehr als 10.000 kamen zum 12. Vienna Coffee Festival



Copyright: Markus Ziegelwanger

Mehr Aussteller, mehr Vielfalt und mehr als 10.000 Besucher: Das 12. Vienna Coffee Festival zieht nach drei intensiven Tagen in der Marx Halle eine ausgesprochen positive Bilanz.

ZUFRIEDENE VERANSTALTER

Erstmals wurde das Festival vom Wiener Event-Experten Lefor & Oberbauer ausgerichtet – und bereits im ersten Jahr konnte mit 110 Ausstellern ein neuer Rekord verbucht werden. Dementsprechend positiv fällt auch die erste Bilanz von VERANSTALTERIN UND GESCHÄFTSFÜHRERIN MICHAELA LEFOR aus: „Wir sind überwältigt von der großartigen Stimmung des Festivals und dem vielen positiven Feedback, das wir von Ausstellern und Besucher:innen erhalten haben. Man hat an allen drei Tagen gespürt, wie viel Qualität, Leidenschaft und Potenzial in der österreichischen Kaffeeszene steckt – und wie wichtig es ist, ihr mit dem Vienna Coffee Festival eine starke Bühne zu bieten. Besonders freut uns, dass wir damit Röstereien, Baristas, Produzent:innen, Coffee Shops, Maschinenpartner und alle, die Kaffee mit so viel Engagement weiterentwickeln, noch sichtbarer machen können.“

Mein persönliches Highlight war genau diese besondere Mischung: die unterschiedlichen Stände, die Begegnungen mit Besucher:innen, die vielen Gespräche – und natürlich Jack Simpson, der als World Barista Champion nicht nur fachlich beeindruckt, sondern auch mit seiner sympathischen Art begeistert hat.“

BARISTA WORLD CHAMPION IN WIEN

Für internationales Flair sorgte JACK SIMPSON aus Australien. Der amtierende WORLD BARISTA CHAMPION 2025 war auf der Open Stage ebenso zu erleben wie an der Espressomaschine und zeigte sich von seinem Wien-Besuch begeistert. „Australien hat eine unglaublich ausgeprägte Kaffeekultur, und gerade meine Heimatstadt Melbourne ist für ihre starke Specialty-Coffee-Szene und ihr großartiges Festival bekannt. Umso beeindruckter bin ich von dem, was hier in Wien auf die Beine gestellt wurde. Die Vielfalt, die Qualität und vor allem die Begeisterung des Publikums – das ist wirklich beeindruckend.“

WISSBEGIERIGES PUBLIKUM

Wie intensiv sich das Publikum mittlerweile mit Kaffee beschäftigt, erlebt MARKUS BRUN von GOTA COFFEE EXPERTS unmittelbar. GOTA gehört international zu den höchstdekorierten Wiener Coffeeshops und wurde 2026 unter die besten Coffee Shops der Welt gewählt. Brund: „Wir sind seit neun Jahren beim Vienna Coffee Festival dabei und merken ganz deutlich, wie hoch das Wissensniveau mittlerweile ist. Die Leute sind hervorragend informiert, wollen genau wissen, woher ein Kaffee kommt, wie er verarbeitet wurde und was seine Qualität ausmacht. Gleichzeitig war der Andrang enorm – und wir hatten heuer auffallend viele Besucher aus dem Ausland am Stand.“

Gerade dieser Mix war in der Marx Halle überall spürbar: Neben internationalen Marken präsentierten sich zahlreiche kleine Wiener Röstereien, dazu kamen Schokolade, Milchalternativen, Maschinen und Mühlen sowie Produkte rund um Genuss und Kaffeekultur. Für „BOHNENDEALER“-GESCHÄFTSFÜHRER DANIEL PLATZER eine der Stärken des Festivals: „Diese Vielfalt ist enorm. Und gleichzeitig sieht man, wie groß das Thema Home Barista geworden ist: Immer mehr Menschen wollen auch zu Hause verstehen, was guten Kaffee ausmacht, und beschäftigen sich intensiv mit Maschine, Mühle, Bohne und Zubereitung.“

45 SPECIALITY COFFEE SHOPS

Kaum jemand kennt diese Entwicklung besser als GÜNTHER STÖLNER, CEO von CIMBALI AUSTRIA, der das Vienna

Coffee Festival vor zwölf Jahren mitbegründete und heuer Jack Simpson nach Wien holte: „Als wir begonnen haben, gab es in Wien vielleicht drei oder vier Specialty Coffee Shops – heute sind es um die 45. Damit ist auch das Verständnis für Kaffee enorm gewachsen“, so Stölner. Das zeige sich schon an den Gesprächen mit den Besuchern: „Früher wollte man wissen, was eigentlich der Unterschied zwischen Arabica und Robusta ist. Heute wird gefragt, ob ein Kaffee washed, natural oder fermentiert ist. Wer damals ein paar Kaffeeanbaugebiete nennen konnte, war schon der Hero. Das zeigt, welchen Stellenwert Kaffee mittlerweile bekommen hat – und wie wichtig dieses Festival für Wien war und ist.“

ZUFRIEDENE SCA-STAATSMEISTER

Ein würdiges Finale des Festivals erlebten die Besucher am Sonntagnachmittag mit der Vergabe der Staatsmeistertitel in den Kategorien Barista und Latte Art. „Das Verständnis für Kaffee steigt – das hat man nicht nur beim Festival gesehen“, resümiert SCA-OBMANN OLIVER GÖTZ das Wochenende. „Auch das Level bei den Staatsmeisterschaften geht mehr und mehr in die Höhe“. Über den Titel in der Kategorie „Latte Art“ durfte sich heuer JULIAN TOMALA freuen, MADALIN TRUICA wird Österreich als frisch gebackener Barista-Staatsmeister bei der Weltmeisterschaft 2027 in Tokio vertreten.

Auch der Termin des 13. Vienna Coffee Festivals steht bereits fest – es wird vom 10. bis 12. September 2027 in der Wiener Marx Halle über die Bühne gehen.

(mst)

Coffee Festival 2026 {<https://www.viennacoffeefestival.cc>}



Copyright: Michael Strausz