

6500 Kaffeefans besuchten das 7. Vienna Coffee Festival



Copyright: Life-style.at

NACHHALTIGKEIT UND QUALITÄT

Die bestimmenden Themen an den drei Veranstaltungstagen lauteten Nachhaltigkeit und Qualität, wie auch die beiden Veranstalter Günter Stölner und Günther Gapp bestätigten: „Kaffee wird in Österreich heute in einer so hohen Qualität wie nie zuvor getrunken. Was sich durch die Pandemie und die Lockdowns verändert hat: Die Menschen wollen die Barista-Qualität und die unterschiedlichsten Zubereitungsmethoden, die sie aus der Gastronomie kennen, auch zuhause erleben. Dazu kommt, dass Nachhaltigkeit längst kein Lippenbekenntnis mehr ist, sondern aktiv von den Konsumenten eingefordert wird.“

So präsentierte das Vienna Coffee Festival auch in diesem Jahr wieder einen einzigartigen Mix rund um die begehrte Bohne – von edlen Rohkaffee-Spezialitäten aus den besten Regionen der Welt und deren Verfahren zur Röstung bis hin zu den neusten Technologien von Kaffeemaschinen und Mühlen sowie den aktuellen Trends der Szene und natürlich spannende Bewerbe wie die „Barista Team Challenge“ oder die „Aeropress Meisterschaft“.

Nicht zuletzt wurde man auch wieder der Auszeichnung als „World's coolest coffee event“ mehr als gerecht: Außergewöhnliche Live-Musik auf der Open Air Bühne, bekannte Künstler, Bands und DJs sorgten an den drei Veranstaltungstagen für eine einzigartige Atmosphäre und die beste Musik der Stadt.

TRENDSETTER KAFFEE

„Es gibt einen Trend, der zwar nicht neu ist, aber sich in großem Maß verstärkt hat, nämlich der Trend hin zu noch höherer Qualität – egal ob im Becher oder in der Tasse“, sagte FRITZ KALTENEGGER, Geschäftsführer von „café+co“, dem führenden Kaffeedienstleister in Österreich, Zentral- und Osteuropa, anlässlich eines Expertentalks im Zuge des Vienna Coffee Festivals. Das bestätigte auch CHRISTINA MEINL, Geschäftsführerin von Julius Meinl Austria: „Die Pandemie verstärkte diesen Trend enorm. Dieser geht Hand in Hand mit einem gesteigerten Interesse für nachhaltigen Kaffeeanbau sowie Kaffeehandel. Etwas, das wir in Österreich bereits seit Jahren erfolgreich forcieren.“

Es sind qualitätsvolle Spezialisierungen, die sich längst auch auf die Milch ausgewirkt haben. So ist die Barista Milch von „Kärntnermilch“ inzwischen ein Produkt, das nicht nur mehr von Profi-Baristi verwendet wird, sondern längst die Qualität von Kaffee-Kreationen im privaten Haushalten steigert. „Basis ist unsere weltbeste Rohmilch, die durch eine neue Rezeptur mit höherem stabilen Proteingehalt für einen perfekten Milchschaum sorgt“, so HELMUT PETSCHAR, Geschäftsführer der Kärntnermilch und Präsident der Vereinigung Österreichischer Milchverbreiter. Und selbst beim Wasser, das immerhin 98 Prozent eines Kaffees ausmacht, gibt es immer wieder neue Entwicklungen wie beim Vienna Coffee Festival Europas führendes Wassertechnologieunternehmen BWT zeigte. BWT-Geschäftsführer WOLFGANG STANGASSINGER über das „Balanced Alkalized Water“: „Der erhöhte pH-Wert von über 8,5 macht das Wasser alkalisch. Das basische BWT-Wasser unterstützt damit einen ausgeglicheneren Säure-Basen-Haushalt sowie einen bewussteren Lebensstil – das ist genau das, wonach die Konsumenten jetzt suchen.“

Das gesteigerte Interesse von privaten Kaffeeliebhauern treibt natürlich auch die Hersteller von Kaffeemaschinen zu immer neuen Höchstleistungen an. So stellte Veranstalter Günter STÖLNER in seiner Funktion als Geschäftsführer des Kaffeemaschinen-Herstellers „Cimbali“ die bislang umfangreichste Kaffeemaschine für Heimanwender vor: die Faemina. „Ihren Einsatz findet das von Italdesign entworfene technologische Meisterwerk nicht nur zuhause, sondern in professionellen Boutiquen, Concept Stores, Bistros sowie in exklusiven Umgebungen, in denen der Kaffee dem Einkaufserlebnis eine emotionale Note geben soll“, so Stölner. Den besten Kaffee zu Maschinen wie diesen garantieren die besten Röstereien, die ihre Spezialitäten beim Vienna Coffee Festival zur Verkostung präsentierten – von Größen wie Meinl, Hornig, Lavazza oder Naber bis hin zu den zahlreichen nationalen. Mikroröstern, welche die Coffee-Szene in Österreich

bunt und vielfältig machen. Was sie alle verbindet, ist die Hingabe zu Qualität, Nachhaltigkeit und besten Geschmack für ihre Kunden.

MICHAEL MAYER GEWANN AEROPRESS CHAMPIONSHIPS 2021

Mit einem Rekord von 40 Teilnehmern fanden im Rahmen des Vienna Coffee Festivals auch die AeroPress Championships statt. Veranstaltet wurde das Event von OLIVER GOETZ, Inhaber der bekannten Rösterei ALT WIEN KAFFEE. Die Challenge: Das Event geht über drei Runden, in jeder Runde müssen stets andere Teilnehmer einen von ALT WIEN KAFFEE gerösteten Spezialitätenkaffee in fünf Minuten in der AeroPress zubereiten. Der diesjährige Sieger heißt MICHAEL MAYER und kommt aus dem Speciality Coffee Shop der GOTA Coffee Experts in Wien, wo er seit zwei Jahren beim Geschwisterpaar MARKUS und KATHARINA BRUN arbeitet. Nun geht seine Rezeptur zum Weltfinale nach Australien, wo er auch international bestehen möchte. Platz 2 ging an MIHNEA-IOAN NICOLESCU, Platz 3 an NINA VERHOEF .

SIEG FÜR DIE MUMAC ACADEMY

Erstmals fand beim Vienna Coffee Festival die Barista Team Challenge statt. Platz 1 ging an das Team der MUMAC Academy mit FELIX KOPPENSTEINER, MARTIN HOLD und STEFAN GRABNER von La Cultura del Café aus Krems. Sie sicherten sich einen Siegerscheck in der Höhe von 1500 Euro. Platz 2 ging an das Team Spirit mit SELMA ZACHHUBER, NINA VERHOEF und AMMAR SAMADI . Platz 3 belegte das Team Schönbergers mit MATTHIAS BRUSTMANN und JANIS TÖBICH .

(mst)

Coffee Festival {<http://www.life-style.at/Lifestyle/www.viennacoffeefestival.cc>}