



Presseinformation

21. Dezember 2006

café+co sucht Kaffee-Feinschmecker!

Erstmals Österreich-Bewerb zur Kaffeeverkostungs- Weltmeisterschaft 2007

Bewerbung ab sofort möglich - Österreichs „Kaffeeverkostungs-Meister“ reist zur SCAE Cuptasting Weltmeisterschaft in Antwerpen – Kaffeefachleute, Weinsommeliers und alle Österreicher mit besonders guten Geschmacksnerven sind angesprochen

Auf Initiative der café+co-Gruppe, des größten Kaffeeautomaten-Betreibers in Österreich und Zentraleuropa, wird am 2. März 2007 erstmals im Rahmen der Vorausscheidung zur Kaffeeverkostungs-Weltmeisterschaft in Antwerpen die Österreichische Cup Tasting Meisterschaft stattfinden. Bei der Veranstaltung im Wiener Kaffeemuseum sind die feinsten Geschmacksnerven und das beste Geschmacks-Unterscheidungsvermögen gefragt. Angesprochen sind insbesondere Kaffee-Fachleute, aber auch Sommeliers und Personen, die über ein besonders ausgeprägtes Geschmackssensorium verfügen und sich in einer Vorausscheidung für den Wettbewerb qualifizieren.

Die Cup Tasting Meisterschaft findet seit etwa fünf Jahren in den meisten europäischen Ländern statt, nur in Österreich gab es sie bisher nicht. „Wir haben uns entschlossen, die Patronanz über die Meisterschaft in Österreich zu übernehmen“ sagt café+co Geschäftsführer Mag. Gerald Steger. „Unser Land hat nicht nur eine große Kaffeetradition, in der Alpenrepublik hat sich in den vergangenen fünf Jahren auch eine revolutionäre, neue Kaffeekultur entwickelt. Es gibt eine große Zahl an neuen Kaffee-Zubereitungsarten und Geschmacksvariationen auf dem österreichischen Markt. Daher soll 2007 ein in der Österreichischen Coffee Cup Tasting Meisterschaft gekürter Österreich-Meister für unser Land bei der internationalen Kaffeeverkostungs-Weltmeisterschaft antreten.“

Die internationale Kaffeeverkostungsweltmeisterschaft findet vom 18. bis 20. Mai 2007 in Antwerpen statt. Die zwölf Teilnehmer an der Österreich-Meisterschaft werden im Rahmen einer Vorausscheidung von einem Fachmann der Society of Coffee Associations of Europe (SCAE) aus den bei café+co einlangenden Anmeldungen ausgewählt.

Bewerbung ab 22.12.2006 unter <http://www.cafepusco.com/AnmeldungCupTasting>
Anmeldeschluss ist Freitag, der 9. Februar 2007.

Sensible Geschmacksnerven gefragt

„Bei der Österreich-Meisterschaft verkosten die Kandidaten 24 Tassen Kaffee in Gruppen von je drei Tassen. Bei zwei der drei Tassen handelt es sich um exakt den gleichen Kaffee, eine Tasse enthält ein geringfügig anderes Produkt. Die Kandidaten müssen präzise und rasch entscheiden, welcher Kaffee von den beiden anderen abweicht. Dabei sind besonders sensible



Geschmacksnerven und Übung in der Kaffeeverkostung gefragt.“, erläutert Rüdiger Eggers von der SCAE Austria. Es geht auch um besondere Finessen. So wird etwa Kaffee der selben Sorte, jedoch aus unterschiedlichen Höhenlagen, verkostet.

Kaffee verkosten ist dem Verkosten von Wein ähnlich: Es gibt etwa 200 Provenienzen mit ganz unterschiedlichen Geschmackseigenschaften. So hat z.B. äthiopischer Mokka ein blumiges, florales Aroma mit ausgeprägtem Zitrusfrüchte-Akzent. Robusta-Kaffee aus dem Kongo schmeckt hingegen herb, mit holzigen Aromen und vollem Körper. Der teuerste Kaffee der Welt, Jamaica Blue Mountain, zeigt komplexe Aromaklänge ins Nussige und Fruchtige mit edler Säure. Da die Geschmacksunterschiede bei Kaffee jedoch weniger stark ausgeprägt sind als beim Wein, stellt das Verkosten von Kaffee höchste Ansprüche an die Geschmacksnerven der Tester.

Land der Kaffeetrinker

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 (6,4 kg) oder Italien (5,6 kg). Nur in den skandinavischen Länder, wie z.B. in Finnland, Norwegen oder Dänemark, wird noch mehr Kaffee getrunken als hierzulande.

Über café+co International Holding

Die café+co International Holding mit Sitz in Wien ist Marktführer im Bereich Automaten-Catering in Österreich und Zentraleuropa. Jährlich werden an den café+co Geräten rund 350 Millionen Portionen Kaffee konsumiert. 19 Tochtergesellschaften betreiben und servicieren mit rund 900 Mitarbeitern 37.000 Verpflegungsstationen in neun Ländern Mittel- und Zentraleuropas. Der führende Kaffeecaterer beschäftigt sich mit dem Betrieb und Service von Automaten für Heißgetränke, Kaltgetränke und Snacks sowie mit dem Management von Betriebsrestaurants. Mit maßgeschneiderten Konzepten werden Automatenysteme für alle Unternehmensgrößen angeboten. Über eine Premium-Linie bietet café+co auch die edelsten Kaffees der Welt wie z.B. Jamaica Blue Mountain für den gehobenen Bürobereich an.

Rückfragehinweise:

Mag. Gerald Steger

café+co International Holding

Theodor-Sickel-Gasse 2, 1100 Wien

T. +43 680 85-267 / F. +43 680 85-84

steger@cafepluscointernational.com

<http://www.cafepluscointernational.com>

Pressebetreuung:

Dr. Viktor Bauer PR GmbH

Aslangasse 93, 1190 Wien

T. +43 1 320 95 45-17 / F. + 43 1 320 95 45-12

public.relations@viktorbauer.com

<http://www.viktorbauer.com>