

Presseinformation
6. März 2008

2. Österreichische Kaffeeverkostungs-Staatsmeisterschaft Kaffeeverkostungsmeisterschaft mit drei Siegern

Bei der 2. Österreichischen Staatsmeisterschaft im Kaffeeverkosten, die auf Initiative von café+co am 5. März 2008 in Wien stattfand, gab es drei Sieger: Walter Stingl wurde Staatsmeister, Operetten-Star Birgit Sarata erster „Österreichischer VIP-Coffee-Star“, und der „Steffl“ freut sich über eine Spende von 10.000 Euro.

Ob Österreich bei der Fußball-Europameisterschaft im Juni 2008 erfolgreich ist, wird sich weisen. Bei der Weltmeisterschaft im Kaffeeverkosten, die - nahezu zeitgleich mit dem Euro-Finale - vom 19. bis 22. Juni in Kopenhagen stattfindet, stehen unsere Chancen jedenfalls ausgezeichnet. Denn der neue österreichische Kaffeeverkostungs-Staatsmeister Walter Stingl, unser WM-Teilnehmer 2008, musste sich in einem extrem harten Wettbewerb gegen zahlreiche und hochkarätige Konkurrenz durchsetzen: 22 KandidatInnen traten gegeneinander an, die Mehrzahl von ihnen Profis aus der Kaffee-, Lebensmittel- und Sensorikbranche mit internationaler Wettkampferfahrung. Sieger Walter Stingl ist in der Kaffeebranche kein Unbekannter: Er betreibt die Internet-Plattform „Coffee Explorer“. Die Vorjahresdritte, Maria Klager, Schülerin der Gastgewerbeschule Judenplatz, konnte wieder einen Podestplatz erreichen und freute sich – nur ganz knapp geschlagen – über die Zweitplatzierung. Platz Drei ging an Nicholas Franze von kaack Kaffeeaufbereitungsanlagen, ebenfalls ein anerkannter Kaffeespezialist.

Promis verkosten für den Stephansdom

Erstmals wurde im Rahmen der Staatsmeisterschaft auch der „Österreichische VIP-Coffee-Star“ vergeben. Diese Auszeichnung „erschmeckte“ sich Honorar-Vizekonsulin Birgit Sarata. Sie setzte sich bei einer Prominenten-Verkostung gegen Dancing-Star und ORF-Moderatorin Elisabeth Engstler, Prof. Otto Schenk, Dompfarrer Mag. Anton Faber, GD Dr. Wolfgang Hötschl (Kellys), Echo-Verlag-Geschäftsführer Christian Pöttler, Prof. Dkfm. Thomas Schäfer-Elmayer und Sportklub-Wien-Trainer Peter Schöttel durch. Alle Promis – und dies zollt mehr als Anerkennung – stellten ihre Geschmacksnerven unter Beweis und leisteten Profiarbeit.

Für jeden richtig erschmeckten Kaffee spendete café+co 500 Euro für die Erhaltung des Stephansdoms, insgesamt erkosteten die Promis 6.500 Euro. Sponsor café+co erhöhte den Betrag auf die runde Summe von 10.000 Euro. Der Vorsitzende des Kuratoriums zur Erhaltung des Stephansdoms, Herr Generalanwalt Dr. Christian Konrad, zollte „...den Prominenten großen Dank, dass sie ihre Zeit in den Dienst der guten Sache, nämlich des „Steffls“, stellten. Ich bin überzeugt, dass diesem Beispiel noch viele weitere Initiativen und Aktivitäten folgen werden.“

Stärkung der heimischen Kaffee-Kompetenz

Kaffeeverkostungsmeisterschaften finden seit vielen Jahren weltweit statt. café+co, - „BESTER KAFFEE. GANZ AUTOMATISCH“ - mit 400 Millionen Becher Kaffee aus 40.000 vollautomatischen Coffee-shops - und die SCAE, der europäische Spezialitätenkaffeeverband, brachten die Veranstaltung 2007 erstmals nach Österreich und verantworten diese auch heuer: „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 Mag. Gerald Steger, Vorsitzender der Geschäftsführung von café+co.

„Unsere Chancen, bei der heurigen WM einen Spitzenplatz zu erringen - der Vorjahres-Sieger, Michael Lang, wurde auf Anhieb Fünfter bei der Kaffeeverkostungs-WM 2007 - sind besonders gut, da das Niveau der Teilnehmer heuer äußerst hoch war. Vielleicht werden wir zwar nicht Fußball-Europameister, dafür aber Kaffeeverkostungs-Weltmeister?“ gibt sich Steger optimistisch.

Prominente Gäste

Der Berufsgruppenobmann und Kaffeesiederball-Organisator KR Maximilian Platzer übernahm stilecht mit Schiri-Pfeife den „Anpfiff“ zum Finale der 2. Österreichischen Kaffeeverkostungs-Staatsmeisterschaft. Sportklub-Wien-Trainer und Ex-Nationalspieler Peter Schöttel lieferte eine sportliche Einlage und gab mit einem gekonnten Pass ins Publikum den Startschuss für den VIP-Bewerb. Zahlreiche Prominenz aus Wirtschaft, Politik, Kultur und öffentlichem Leben, allen voran der Vorsitzende des Kuratoriums zur Erhaltung des Stephansdoms, Herr Generalanwalt Dr. Christian Konrad, fand den Weg in die MMC/Interspot-Studios.

Als SCAE-Wettkampfleiterin für den reibungslosen Ablauf der Verkostung zuständig war Johanna Wechselberger, SCAE-Mitglied und Leiterin der Meini-Kaffeeakademie, als Jury-Vorsitzender fungierte Alf Kramer, SCAE Gründer und ehemaliger Präsident der SCAE.

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 Bechern, 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 Becher richtig zur Seite gestellt hat. Bei einem Unentschieden entscheidet die benötigte Zeit. Verkostet wird übrigens nicht aus dem Becher direkt, sondern des besseren Geschmacks wegen mit einem speziell geformten Verkostungsöffel.

Veranstaltungsfotos von der 2. Österreichischen Kaffeeverkostungs-Staatsmeisterschaft in druckfähiger Qualität stehen auf www.pressefotos.at zum kostenlosen Download zur Verfügung.

Facts: café+co

Die café+co International Holding (café+co) ist der führende Kaffee- und Automaten-caterer in Österreich sowie Zentral- und Osteuropa. Die zur Leipnik-Lundenburger Invest AG gehörende Unternehmensgruppe erzielte 2006/07 einen Umsatz von 110 Mio Euro und ist derzeit mit 20 Tochtergesellschaften und 1000 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 40.000 Kaffee-Bars („vollautomatische Coffee-shops“) mit 400 Millionen 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.

Rückfragehinweis:

Mag. Gerald Steger
café+co International Holding
Theodor-Sickel-Gasse 2, 1100 Wien
T. +43 680 85-267 / F. +43 680 85-84
steger@cafepiusinternational.com
<http://www.cafepiusinternational.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>