



RUND 8.500 KAFFEE-INTERESSIERTE BESUCHTEN DAS VIENNA COFFEE FESTIVAL 2017, BEI DEM AUCH DIE ÖSTERREICHISCHEN SCAE BARISTAMEISTERSCHAFTEN STATTFANDEN

## Ewiges Trend-Getränk

Ob zum Frühstück oder nach dem Essen, in der Tagungspause oder in einer geselligen Runde mit Freunden – Kaffee zählt zu den Lieblingsgetränken der Österreicher. Und da die heimischen Kaffeetrinker Genießer mit traditionsreicher Kaffeekultur sind, legen sie großen Wert auf gute Kaffeequalität und feines Aroma.

Kaffee – „der natürliche Muntermacher“, „ein Genussmittel höchster Stufe“, „das magische Getränk“, „unverzichtbarer Bestandteil vieler Kulturen“. Mit welchen Vergleichen die alte Kulturpflanze und ihre vielseitige Verwendung auch belegt wird, Grundtenor ist stets die Liebe zum Kaffee – und die hat man in etwa im neunten Jahrhundert n. Chr. entdeckt, vielleicht auch schon früher. Im Hochland von Äthiopien soll sein Ursprung liegen. Damals gewann man aus den Früchten der wild wachsenden Pflanze ein Getränk. Wahrscheinlich wurde der vergorene Saft der Kaffeekirschen mit Wasser verdünnt und dann getrunken. Erst später fand man heraus, dass die zerstoßenen Bohnen viel ergiebiger zubereitet werden konnten und ein weit besseres Aroma hervorbrachten.

### Coffee around the world

Kaffee war von Anfang an ein Handelsgut. Die Anbauflächen der Weltproduktion verteilen sich auf rund 80 Länder – 20 Grad nördlich sowie 20 Grad südlich des Äquators. Dabei handelt es sich um den sogenannten „Kaffeegürtel“ (engl.: „coffee-

belt“). Die Hauptanbauregionen liegen in Südamerika, es folgen Afrika, Asien und Ozeanien.

Die tropische Kaffeepflanze stellt hohe Ansprüche an ihre Umgebung. Sie lieben ein möglichst ausgeglichenes Klima ohne zu viel Sonne und ohne zu große Hitze. Frost kann zur Schädigung der Blüte und zum Ausfall der Ernte führen.

### Ein zartes Pflänzchen

Geographische Bedingungen, Temperatur, Sonnenschein, Niederschläge, Wind sowie Bodenzusammensetzung müssen in ganz bestimmter Weise aufeinander abgestimmt sein, um hervorragende Qualität und hohe Erträge zu garantieren. Ähnlich wie beim Wein wirken sich all diese Faktoren auf den Geschmack des Kaffees aus.

Die beiden für die Kaffeeproduktion bedeutendsten Sorten Arabica und Robusta stellen dabei unterschiedliche Ansprüche. Die Kunst und somit ein wichtiger Bestandteil der Kaffeekultur ist es nun, deren Vorzüge optimal und zum Wohle des Gastes in die Bohne und letztendlich in die Tasse zu bringen.

## VIENNA COFFEE FESTIVAL 2017

Die dritte Auflage des viertägigen Kaffeekultur-Events „Vienna Coffee Festival“ wurde von über 8.500 interessierten Kaffee-Aficionados besucht und als der coolste Kaffee-Event weltweit gelobt. Die SCAE Baristameisterschaften beeindruckten mit Rekordbeteiligung und absoluten Weltklasseleistungen.

Das internationale Festival der Kaffeekultur setzte vom 13. bis 16. Jänner 2017 – mit erstmals 80 Teilnehmern in der fast ausgebuchten Ottakringer Brauerei und dem erweiterten interaktiven Konzept der Veranstalter Günter Stölner, La Cimbali und Faema Central Europe, und Günther Gapp, Eigentümer der Werbeagentur Gastrowerkstatt – neue Akzente für mehr Bewusstsein zu Vielfalt und Komplexität des Kaffees. Mit Unterstützung von Wien Tourismus, den tatkräftigen Sponsoren cafe+co, Julius Meinl, BWT, Faema, Meiko, Hiegesberger Milch und den teilnehmenden Unternehmen der Industrie, Röstern, Baristi und Experten hat die „Kaffeehaus-Kulturstadt“ Wien und Kaffee-Szene in Europa nun einen anerkannten Event der Extraklasse. „Dieser ist ein wertvoller Impulsgeber für die aktuellsten Entwicklungen am internationalen Kaffeemarkt zur Diversifikation für den bewussten, nachhaltigen Kaffeegenuss zu Hause, im Büro oder im Café“, so die beiden Veranstalter Günter Stölner und Günther Gapp unisono.

[www.viennacoffeefestival.cc](http://www.viennacoffeefestival.cc)

## Schaerer

### WILLKOMMEN IM CLUB!

Auf der Internorga 2017 stellt der Kaffeemaschinenhersteller Schaerer (sein neues Einstiegsmodell vor – den kompakten Kaffeevollautomaten „Schaerer Coffee Club“. Dieser basiert auf dem Konzept, das alles bereithält, was für die Zubereitung schmackhafter Kaffeespezialitäten benötigt wird: ausgereifte Technik, einfache Handhabung, höchste Flexibilität.

[www.schaerer.com](http://www.schaerer.com)

DIE NEUE „SCHAERER COFFEE CLUB“ WIRD AUF DER DIESJÄHRIGEN INTERNORGA PRÄSENTIERT

(Bild: Schaerer)





KR LEOPOLD WEDL IST EIN BEKENNENDER KAFFEE-LIEBHABER

Wedl

## VIEL GESPÜR FÜR DAS BESONDERE

Wer liebt ihn nicht – den betörenden Geruch von frisch gemahlenem und gebrühtem Kaffee. Genau diese Leidenschaft für die schwarze Bohne hat im Handelshaus Wedl seit mehr als 100 Jahren Tradition und wurde über Generationen vererbt. Heute sind die exklusiven Kaffee-Marken aus dem Hause

Wedl sprichwörtlich in aller Munde: Rund zwei Millionen Tassen der edlen Kompositionen werden weltweit täglich getrunken. Darunter auch die beliebte Testa Rossa caffè Komposition.

Aus aller Herren Länder kommt die exklusivste Auswahl an Rohkaffeesorten nach Mils und Belluno, den beiden Rösterei-Standorten des Handelshauses. Dort kreieren die Röstmeister nach streng geheimen Rezepten die

nach italienischer Tradition hergestellten und weltweit beliebten Kaffeevarianten Testa Rossa caffè und Bristot caffè. Auch die in Österreich weniger bekannten, aber nicht weniger hochwertigen Linien Deorsola und Breda sowie der besonders erlesene Vescovi Caffè gehören zu den

Kaffeevarianten des Hauses. Neben den italienischen produziert man in Belluno auch die traditionsreichen österreichischen Kaffeevarianten Wedl Kaffee und Walzer Traum. „Um am Ende ein stets gleichbleibend hochwertiges Produkt herzustellen, bedarf es Know-how und langjähriger Erfahrung“, erklärt der bekennende Kaffee-Liebhaber KR Leopold Wedl: „Kaffeerösten ist eine Kunst, denn die Kaffeebohne ist ein von Witterung und Ernte abhängiges Produkt. Immer wieder den gewünschten Geschmack und das Aroma einer bestimmten Kaffeemischung zu erzielen – darin offenbart sich das Können eines wahren Röstmeisters.“ Verkauft werden die geschmackvollen Kaffeemischungen vorwiegend an Hotellerie und Gastronomie, wobei ca. 40.000 Profibetriebe weltweit beliefert werden.

**TIPICO ITALIANO:** In Österreich ist vor allem die Marke Testa Rossa caffè bekannt. Für den italienischen Espresso werden nur ausgesuchte Hochlandkaffees verarbeitet. Diese

Bohnen haben ein sehr angenehmes Aroma und sind verantwortlich für die feine Säure sowie ausgeprägte Fülle und Würze der Mischung. Der Rohkaffee erfährt über einen Zeitraum von 20 Minuten bei 220 °C eine besonders schonende „medium-dark“-Röstung im Trommelröstverfahren. Das Ergebnis ist der typisch samtige Testa Rossa caffè-Geschmack. Die dichte, dunkelbraune Crema des kräftigen Espressos fuhr, egal ob die Zubereitung mittels Siebträger oder Vollautomat erfolgt, zweifellos zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. „Mit Testa Rossa caffè erlebt man einen Kurztrip nach Italien, zehn Minuten wahres Urlaubsgefühl“, schmünzelt KR Wedl, „und wer dieses italienische Lebensgefühl ein bisschen länger erleben will, der checkt am besten in einer Testa Rossa caffè ein.“

2017 wird unter der Marke Testa Rossa caffè zudem eine Bio-Linie gelauncht.

**DOLCE VITA IN DER KAPSEL:** Das einzigartige Testa Rossa caffè-Aroma gibt es auch auf Knopfdruck. „Der Geschmack unseres Testa Rossa caffès ist auch in der Kapsel unverfälscht, pur und ohne Zusatzstoffe“, bekräftigt KR Leopold Wedl. Die Kapseln sind online unter [wedlkaffee.shop.tirol](http://wedlkaffee.shop.tirol) sowie im Großmarkt erhältlich.

[www.wedlkaffee.com](http://www.wedlkaffee.com)

(Bilder: Nestlé Professional, Wedl)

Kombimaschine vereint die Vorteile von frisch gemahlenem und löslichem Bohnenkaffee:

## HÖCHSTE QUALITÄT UND SCHNELLIGKEIT – NESCAFÉ ALEGRIA

Die professionelle Kaffeeversorgung in der Hotellerie ist mit besonderen Herausforderungen verbunden. Gerade zu Stoßzeiten in der Seminarpause oder beim Frühstücksbuffet ist Schnelligkeit gefragt, ohne dass die Qualität des Kaffees darunter leidet! Hier bietet die neue Kombimaschine von NESCAFÉ Alegria eine überzeugende Komplettlösung, die exakt auf die individuellen Anforderungen im Hotelbereich ausgerichtet ist und neben bester Qualität auch einfache Handhabung garantiert. Die NESCAFÉ Alegria Kaffeespezialitäten begeistern selbst den anspruchsvollsten Gast und machen bereits das Frühstück zu einem aromatischen Geschmackserlebnis.

### IDEAL FÜR DEN FRÜHSTÜCKSBEREICH

Die innovative Kaffee-Komplettlösung vereint die Vorteile von frisch gemahlener Bohne und NESCAFÉ durch deren parallele Verwendung in nur einer Kaffeemaschine. Die neue NESCAFÉ Alegria Kombilösung überzeugt professionelle Anwender mit reduziertem Sudabfall sowie sehr hohem Bedienkomfort. Cappuccino oder Caffè Latte lassen sich auf hohem Qualitätsniveau in Sekunden zubereiten, während

Espressoliebhaber nicht auf ihren frisch gemahlene Kaffee verzichten müssen.

**DON'T MAKE GREAT COFFEE! JUST SERVE IT!** Das Erfolgsgeheimnis der unkomplizierten und effizienten Komplettlösung NESCAFÉ Alegria besteht aus drei aufeinander abgestimmten Qualitätsfaktoren: innovative Kaffeemaschinen, abgestimmte Füllprodukte in Topqualität und ein umfassendes Servicepaket. Die geprüften Baristas im NESCAFÉ Alegria-Team garantieren exzellente Beratungskompetenz und stellen jede Maschine vor Ort individuell auf die Erfordernisse ein.

### NOCH MEHR KAFFEEGENUSS

Ein wesentlicher Genussfaktor sind die Top-Kaffeesorten von NESCAFÉ und BUONDI. Die speziell auf NESCAFÉ Alegria Kaffeemaschinen abgestimmten Rezepturen bieten Tasse für Tasse ein vollmundiges Geschmackserlebnis mit besonders frischem Kaffeearoma und samtiger Crema. Die beliebteste unter den hochqualitativen NESCAFÉ Alegria Kaffeesorten ist Alegria Rich 100% Arabica – eine vollendete Hochlandmischung feiner Arabica Bohnen,

kräftig und harmonisch im Geschmack und für noch mehr Aroma jetzt auch mit fein gemahlenem Bohnenkaffee veredelt. Mit BUONDI wird das Kaffeessortiment durch eine der beliebtesten wie stärksten Espresso-Marken Portugals erweitert. Die hochwertigen Sorten aus ausgewählten, ganzen Kaffeebohnen BUONDI Gold und BUONDI Prestige begeistern mit ihrer perfekt abgestimmten Röstung auch die anspruchsvollsten Kaffee-Genießer.



**NESCAFÉ**  
Alegria

Ihr NESCAFÉ Alegria-Berater ist gerne für Sie da: Nestlé Österreich GmbH  
Am Euro Platz 2 | 1120 Wien  
Tel: 01 54671-211  
[info.nestleprofessional@at.nestle.com](mailto:info.nestleprofessional@at.nestle.com)  
[www.nestleprofessional.at](http://www.nestleprofessional.at)





## KAFFEE ZEIGT SEINE QUALITÄTEN

„Kaffee besitzt mit 61 Prozent den höchsten

Umsatzanteil an den alkoholfreien Heissgetränken.“

MAG. HELMUT OBERGANTSCHNIG  
WWW.GASTRO-DATA.AT

Kakao/Heiße Schokolade verzeichnete mengen- wie wertmäßig mit positiven 2,5 Prozent bzw. 1,9 Prozent die beste Entwicklung gegenüber den ersten elf Monaten 2015.

Fragen richten Sie bitte an: [office@gastro-data.at](mailto:office@gastro-data.at)

Im abgelaufenen Jahr 2016 (Jänner bis November) erzielte Kaffee im Gastronomie-Großhandel innerhalb der Warengruppe der alkoholfreien Heißgetränke einen Umsatzanteil von 61 Prozent und verwies Tee mit 25,6 Prozent und Kakao/ Heiße Schokolade mit 13,6 Prozent auf die Plätze. Im Jahresvergleich (Jänner bis November) zu 2015 blieb Kaffee mengenmäßig (+0,1%) sowie wertmäßig (+1,1%) nahezu konstant. Tee musste hingegen bei Menge (-2,5%) und Wert (-1,6%) einen Rückgang hinnehmen. Die Kategorie

Kaffee Kompetenz Zentrum

## DAS FEUER WEITERGEBEN



AUS LEIDENSCHAFT ZUM KAFFEE:

„COFFEENATOR“ EDMUND MAYR GIBT SEIN IN RUND 55 JAHREN IN DER KAFFEEBRANCHE ANGESAMMELTES WISSEN IN SEINEM KAFFEE KOMPETENZ ZENTRUM AN GASTRONOMEN WIE KAFFEELIEBHABER WEITER. MIT EINEM NEUEN PARTNER WERDEN 2017 ZAHLREICHE EVENTS AGEHALTEN UND NEUE AUSBILDUNGSSCHWERPUNKTE GESETZT

Edmund Mayr wird in Fachkreisen gerne als der „Coffeenator“ bezeichnet, blickt er doch auf rund 55 Jahre Erfahrung in der Kaffeebranche zurück. In denen hat er sich massig Kaffeewissen angeeignet, das er nun voller Leidenschaft in seinem Kaffee Kompetenz Zentrum im Wiener Kaffeemuseum an Interessierte weitergibt. Das Kaffee Kompetenz Zentrum hat sich dieser einzigartigen Leidenschaft verschrieben und macht die Pflanze, ihren Anbau, ihre Verarbeitung, ihre Verwendung und den unvergleichlichen Genuss zu seinem Thema. „Zum einen sind wir Anlaufstelle für Gastronomen, Branchen-Plattform und Ausbildungsplatz für Fachschulen. Zum anderen bieten wir privaten Kaffeeliebhabern eine fachliche Spielwiese“, sagt Mayr: „Unsere Workshops sind ganz unterschiedlich aufgebaut. Mal werden schulische Ausbil-

dungsziele verfolgt, mal wird auf die Barista-Zertifizierung vorbereitet, mal handelt es sich um Up-to-date-Veranstaltungen für Branchenmitglieder. Und im Basis-Kaffeeseminar wird den reinen Interessen des Kaffee-Liebhabers nachgegangen.“ Schließlich wollen immer mehr Kaffee-Genießer tagtäglich ihre Spezialitäten perfekt zubereitet auch zu Hause genießen – gerne auch selbst geröstet, weshalb der „Coffeenator“ auch intensive Kontakte mit der boomenden Kleinrösterszene pflegt. Für das Jahr 2017 hat Edmund Mayr bereits zahlreiche Programme und Events geplant. So viel sei schon jetzt verraten: Mit einem neuen Partner, der ebenso „voller Kaffeeliebe brennt“, sollen „bloße Kaffeegenießer zu echten Aficionados“ gemacht werden. [www.kaffeekompetenzzentrum.at](http://www.kaffeekompetenzzentrum.at)

Segafredo Zanetti

## FAIRER GENUSS

Das Thema Nachhaltigkeit rückt auch im Kaffeesektor immer stärker in den Fokus. Bio-Caffè und fairer Handel stehen beim Kunden hoch im Kurs. Nachhaltigkeit und Regionalität spielen auch bei Segafredo Zanetti eine wichtige Rolle; das Unternehmen betreibt eine der letzten großen Röstereien in Österreich und sorgt so für Wertschöpfung im Land. Ein weiterer Standortvorteil sind kurze



MIT DEN SORTEN „TIKTAK BIO ORGANICA DARK ROAST“ UND „ALLEANZA“ LEGT SEGAFREDO ZANETTI WERT AUF NACHHALTIGEN GENUSS

Lieferwege, die jederzeit frischen Caffè für den Kunden garantieren. Nicht nur in der Produktion ist Nachhaltigkeit für Segafredo Zanetti sehr wichtig, auch bei den Produkten wird auf nachhaltigen Genuss Wert gelegt.

„TikTak Bio Organica Dark Roast“ ist Bio und Fairtrade zertifiziert und garantiert genussvolle Augenblicke mit gutem Gewissen. Die Bohnen werden in verschiedenen Ländern wie Mexiko, Peru und Tansania biologisch angebaut, geerntet und fair gehandelt. Seinen feinen Geschmack und sein reiches Aroma verdankt er den Robusta-Bohnen und der längeren und intensiveren Röstung. Segafredo Zanetti verwendet für „Alleanza“ ausschließlich Kaffee von Rainforest Alliance zertifizierten Farmen. Die Mischung besteht zu 100 Prozent aus erlesenen Arabica-Bohnen, diese hochwertigen Rohkaffeesorten werden nach einem überlieferten, italienischen Rezept von unseren erfahrenen Röstmeistern geröstet. Alleanza begeistert durch seinen aromatischen und ausgewogenen Geschmack. [www.segafredo.at](http://www.segafredo.at)

(Bilder: Josef Rozsnyaj, Gastro-Data, Segafredo Zanetti)



Nespresso Business Solutions

## PORTIONEN VON HÖCHSTER QUALITÄT

Durch das Bestreben, jede einzelne Tasse Kaffee zu einem außergewöhnlichen Kaffeeerlebnis zu machen und den perfekten Kaffee genuss in Barista-Qualität auch zu Hause zubereiten und genießen zu können, hat sich Nespresso vom Pionier und Trendsetter zur Referenz im Segment des portionierten Kaffees und Gourmet-Kaffees entwickelt. Aufgrund der gleichbleibend hohen Qualität und einfachen Handhabung hat der portionierte Kaffee längst auch in der professionellen Gastronomie Einzug gehalten. Seit 1996 bietet Nespresso Business Solutions zielgruppengerechte und maßgeschneiderte Lösungen an, die den außerordentlich hohen Anforderungen internationaler Spitzenhotels und -restaurants gerecht werden. Dem Trend zu aromatisiertem Kaffee folgend, offeriert man seit Herbst 2016 nun auch als Flavored Grands Crus mit natürlichen Aromen wie dem Espresso Vanilla und dem Espresso Caramel. [www.nespresso.com/pro](http://www.nespresso.com/pro)

MIT DERZEIT 13 VERSCHIEDENEN GRANDS CRUS BIETET NESPRESSO BUSINESS SOLUTIONS ABWECHSLUNG FÜR ALLE KAFFEELIEBHABER. DIE DAMIT ZUBEREITETEN KAFFEEKREATIONEN ENTSPRECHEN SOMIT DEM HEUTIGEN TREND NACH ÜBERRAGENDER QUALITÄT UND AUSSERGEWÖHNLICHEN GESCHMACKSERLEBNISSEN

(Bilder: Nespresso Business Solutions, Julius Meinl Austria)

MAG. TANJA FALTER, MARKETINGLEITERIN JULIUS MEINL AUSTRIA, IST VON DEM KONZEPT „JULIUS MEINL 1862 PREMIUM“ BEGEISTERT



Julius Meinl

## KOMPROMISSLOS BESTE QUALITÄT

Mit dem Konzept „Julius Meinl 1862 Premium“ ist es erstmals gelungen, dass Aroma-Fez, Mahlwerk und Maschine aktiv miteinander kommunizieren. „Damit ist garantiert, dass der Gast immer beste Qualität in der Tasse hat. Für die Gastronomen hat das zahlreiche Vorteile. Es ist gesichert, dass der Premium-Blend 1862 vollständig und ohne Verluste sein volles Aroma in der Tasse entfalten kann. Es kann nicht mehr passieren, dass in der Hektik auf das Tümpfen vergessen wird, die Menge im Siebträger nicht stimmt oder Mahlgrad und Durchlaufzeit nicht harmonieren“, erklärt Mag. Tanja Falter, Marketingleiterin Julius Meinl Austria. Damit wird der Material- und Zeit-Einsatz optimiert und für die Gäste ist ausnahmslos immer höchster Genuss garantiert. [www.meinlkaffee.at](http://www.meinlkaffee.at)

Mit allen  
SINNEN  
genießen!



[www.testarossa.it](http://www.testarossa.it)

Genießen Sie den vollen Geschmack Italiens mit jeder Tasse TESTA ROSSA caffè.

