

# 1. ÖSTERREICHISCHE CUP-TASTING MEISTERSCHAFT '07



presented by café+co und **SCAE**

Presseinformation | 3. März 2007

## 1. Österreichische Cup-Tasting Meisterschaft '07 Erster Staatsmeister im Kaffeeverkosten gekürt

**Michael Lang vertritt Österreich bei der Weltmeisterschaft im Kaffeeverkosten (18. bis 20. Mai 2007 in Antwerpen) – erste Kaffeeverkostungs-Staatsmeisterschaft fand am 2. März 2007 auf Initiative von café+co im Wiener Kaffee-Kompetenz-Zentrum statt**

Der Wettbewerb war hart, aber fair – und am Ende gab es ein Foto-Finish: Bei der ersten Österreichischen Kaffeeverkostungs-Staatsmeisterschaft am 2. März 2007 in Wien setzte sich Michael *Lang* gegen die Konkurrenz von 14 weiteren Kandidaten durch. Mit fünf Punkten lag der Consulter, der unter anderem für die Triester Kaffee-Dynastie Hausbrandt tätig war, in der Endwertung knapp vor dem zweitplatzierten Reinhard *Grebien* (vier Punkte), seines Zeichens Unternehmensberater und bekennender „Gastrosoph“, der auf Berufserfahrung als Barista\* sowie auf einen 4. Platz beim Bewerb zum „Weinkenner des Jahres 2005“ verweisen kann. Ausgezeichnete Dritte wurde die Gastgewerbe-Fachschülerin Maria *Klager* mit drei Punkten, die damit unter anderem auch ihre Klassenkameradin Tamara *Vanek* auf die Plätze verwies: Die gesamte Klasse 3FGR der Gastgewerbe-Fachschule der Wiener Gastwirte hatte intensivst in Unterricht und Freizeit trainiert und gleich zwei Kandidatinnen zur Staatsmeisterschaft im Kaffeeverkosten ins Kaffee-Kompetenz-Zentrum in der Wiener Vogelsanggasse entsandt. Um der Schulauswahl eine faire Chance zu geben wurde die Zahl der Vorrunden-Plätze von 12 auf 15 aufgestockt.

### Goldener Verkostungsöffel für den Staatsmeister

Im Blitzlichtgewitter der anwesenden Fotografen überreichte Veranstaltungs-Initiator und café+co Geschäftsführer Mag. Gerald *Steger* Michael *Lang* einen goldenen Verkostungsöffel als Zeichen seiner neuen Würde als Österreichischer Kaffeeverkostungs-Meister. *Lang* wird Österreich bei der Weltmeisterschaft im Kaffeeverkosten vertreten, die vom 18. bis 20. Mai 2007 in Antwerpen stattfindet. Der österreichische Meister reist auf Kosten des Sponsors café+co nach Belgien.

Die Cup-Tasting Meisterschaft findet seit etwa fünf Jahren in den meisten europäischen Ländern statt, nur in Österreich gab es sie bisher noch nicht. café+co, der Kaffee-Caterer in Österreich und Zentraleuropa, und die SCAE Österreich, der europäische Spezialitätenkaffeeverband, brachten die Cup-Tasting Meisterschaft nun erstmals auch nach Wien. café+co Geschäftsführer Gerald *Steger* hat die Cup-Tasting Meisterschaft im Vorjahr in Deutschland als Gast-Tester persönlich erlebt: „Ein Kaffee-Land wie Österreich sollte eigentlich auch unter den führenden Kaffee-Profis der Welt vertreten sein und eine Kaffeeverkostungs-Staatsmeisterschaft organisieren können. Daher haben wir uns entschlossen, die Patronanz über die Meisterschaft in Österreich zu übernehmen.“ meint *Steger*, der in seiner Funktion als Gast-Tester 2006 übrigens quasi „außer Konkurrenz“ den Einzug ins deutsche Finale geschafft hätte.

### Kaffee – ein Gottesgeschenk

Wo es um's Verkosten köstlicher Getränke geht, darf natürlich Österreichs feinste Nase, nämlich die von Weinpfarrer Hans *Denk*, nicht fehlen. „Duft, Dichte, Abgang – das alles ist beim Kaffee genauso wichtig wie beim Wein. Auch das Mischen verschiedener Sorten zu einem hochwertigen Ganzen ist sowohl beim Wein

\*Kaffeespezialist in der Gastronomie, analog etwa zum Sommelier

presented by

**café+co**

BESTER KAFFEE. GANZ AUTOMATISCH.  
cafeplusco.com



in cooperation with



# 1. ÖSTERREICHISCHE CUP-TASTING MEISTERSCHAFT '07



presented by **café+co** und **SCAE**

als Cuvee als auch beim Kaffee als Blend eine hohe Kunst. Und schließlich hat Gott beides – Kaffee und Wein – geschaffen, um uns Menschen zu erfreuen.“, meinte Denk in seinen launigen Einleitungsworten zum Finale der Cup-Tasting Meisterschaft. Allerdings haben es Kaffeetester schwerer als Sommeliers. Johanna *Wechselberger*, deren Kaffeespezialitäten-Handlung „Mocca Club“ die bei der Staatsmeisterschaft verkosteten Kaffeesorten röstete: „Die Geschmacksunterschiede sind bei Kaffee viel subtiler als bei Wein. Höchste Konzentration und viel Erfahrung sind nötig, um hier Differenzen aufspüren zu können.“

## Kaffee-Profis und Kaffee-Liebhaber

Viele der 15 Wettbewerber waren denn auch Kaffee-Profis, wie der viertplatzierte Kaffee-Sommelier *Nicolas Franze*, *Hans Zechner*, Development Manager bei Kraft Foods/Jacobs (5. Platz) der übrigens in der Vorrunde als einziger Teilnehmer die schwierige Runde 2 knacken konnte, oder *Martin Mayer* von der café+co Tochtergesellschaft Vendare (6. Platz). Aber auch engagierte Kaffee-Laien, wie *Clemens Appl*, im Zivilberuf Wissenschaftlicher Mitarbeiter der Wirtschaftsuniversität Wien, schlugen sich wacker. *Radio-Wien-Reporter Hadschi Bankhofer*, der Moderator des Wettbewerbes, zeigte sich – obschon selbst großer Kaffeeliebhaber – beim Spaß-Testen von drei Kaffees beeindruckt von den hohen Anforderungen an die Teilnehmer.

Hauptjuror *Alf Kramer*, SCAE Gründungsmitglied und ehemaliger Präsident der SCAE, und die beiden Wettbewerbsjuroren *Rüdiger Eggers* von der SCAE Austrian Chapter, sowie *Edmund Mayr* vom Kaffee-Kompetenz-Zentrum, waren für die ordnungsgemäße Kontrolle und Protokollierung des Wettbewerbs verantwortlich. Die Abwicklung der Verkostung (Kaffeezubereitung, Servieren der Bechersets etc.) lag in den Händen der Vienna School of Coffee, einer Aus- und Weiterbildungsinstitution für Kaffeeliebhaber.

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. 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 Verkostungslöffel. „Es geht auch um besondere Finessen. So wird etwa Kaffee derselben Sorte, aus dem selben Land, jedoch aus unterschiedlichen Anbaugebieten, verkostet – was natürlich entsprechend schwer zu unterscheiden ist.“ erläutert *Rüdiger Eggers* von der SCAE Austria.

**Veranstaltungsfotos von der 1. Österreichische Cup-Tasting Meisterschaft 2007 in druckfähiger Qualität stehen ab 3. März, 9.00 Uhr auf [www.pressefotos.at](http://www.pressefotos.at) zum kostenlosen Download zur Verfügung.**

### 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](mailto:steger@cafepluscointernational.com)  
[www.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](mailto:public.relations@viktorbauer.com)  
[www.viktorbauer.com](http://www.viktorbauer.com)

presented by

in cooperation with

**café+co**  
BESTER KAFFEE. GANZ AUTOMATISCH.  
[cafeplusco.com](http://cafeplusco.com)

