

Die Kraft der Bohne im Zeichen der Zeit – das war das 9. Vienna Coffee Festival

Knapp 9000 Besucher begaben sich am vergangenen Wochenende auf eine faszinierende Entdeckungsreise durch die Welt des Kaffees: Das 9. Vienna Coffee Festival in der Wiener Marxhalle stand ganz im Zeichen der Nachhaltigkeit. Mit Lukas Stölner wurde von der SCA auch ein neuer Staatsmeister im Kaffeerösten gekürt.

WIEN. Trotz sommerlicher Temperaturen strömten am Wochenende rund 9000 Besucher in die Wiener Marxhalle, um sich an drei Veranstaltungstagen beim 9. Vienna Coffee Festival über die neuesten Trends rund um die Bohne zu informieren. An die 100 Aussteller aus den verschiedensten Bereichen lieferten Einblicke in die unterschiedlichsten Formen des Kaffee-Genusses – vom Rösten über Latte Art bis hin zu Ausstattung und Accessoires für den Home-Barista.

Kernthema Nachhaltigkeit

Als große Klammer über dem Festival stand heuer das Thema „Environmental Social Governance“ (ESG), zu Deutsch „Umwelt, Soziales und Unternehmensführung“. So präsentierte das italienische Unternehmen „Sweet Coffee Italia“ seine neue, induktionsbetriebene Röstmaschine „Gemma“ für den Industrie- und Privatbedarf, die im Verbrauch eine Energiereduktion von rund 60% verspricht. Ebenso eine Premiere feierte die M200 von Cimbali, bei der „mehr als 93% der verwendeten Werkstoffe recycelbar sind“, wie Günter Stölner, Managing Director der Gruppo Cimbali Austria verrät.

Mit „Helmut Sachers Kaffee“ war heuer auch ein österreichisches Unternehmen am Start, das seit 2022 als erste CO₂-neutrale Kaffeerösterei Europas firmiert.

Eigentümer Hannes Schlögl: „Wir verwenden ausschließlich erneuerbare Energien für unsere Produktion, die Abluft wird über Biofilter ohne zusätzlichen Energieaufwand gereinigt. Darüber hinaus liefern wir unsere Produkte mittels Elektro-Fuhrpark direkt zu den Kunden.“

Vielfältiges Programm

So war auch die transparente Beschaffung von nachhaltigem Rohkaffee aus den Ursprungsländern, sprich: von frischen, saisonalen Kaffeesorten für die Röstereien, eine eigene Disziplin beim von Oliver Goetz kuratierten „Green Coffee Lab“. Hier präsentierten Europas beste Grünkaffeehändler ihre Spezialitäten-Kaffees im Rahmen von Cupping-Sessions und gaben detaillierte Informationen zu ihren Geschäftsmodellen und ihrem Engagement in Sachen Nachhaltigkeit. Im „Roaster Village“, kuratiert von La Marzocco Austria, konnten die Besucher wiederum die besten Micro-Röstereien Europas kennenlernen und die Geschichten der Kaffeebauern erfahren. Ein besonders gefragter Gesprächspartner war freilich auch

der amtierende Weltmeister im Kaffeerösten, der Niederösterreicher Felix Teiretzbacher.

Zukunfts-Talk: Wohin geht die Reise?

Naturgemäß war das Thema Nachhaltigkeit auch Schwerpunkt bei einer Vielzahl der – informativen und zum Teil auch kontroversiellen – Talk-Runden und Vorträge, die es am Festival gab. Christoph Wagner (COHO), der als Nachhaltigkeitsexperte gemeinsam mit seinem Bruder Jörg die Talks moderierte: „Nicht perfekt sein, sich auf den Weg machen, war die zentrale Botschaft. Sei es beim Thema nachhaltiger Anbau, effizienter Transport, CO2-neutrale Röstung, recyclefähige Verpackung sowie einer Zubereitung mit Maschinen, die energieeffizient, wassersparend, reparierfähig und in weiterer Folge auch recyclefähig sind.“ Ob die Zukunft des Kaffees mittels höherpreisigen Plantagenkaffees oder preiswerten, neuen hybriden Sorten bestritten wird, wird die Zukunft weisen. Und das Vienna Coffee Festival im Auge behalten.

Tanzen & Trinken

Ebenso ein Highlight für die Festivalbesucher waren die zahlreichen musikalischen Acts in der Open Stage Arena, die von ORF Radio Wien erstmals ins Leben gerufen wurde.

Und all jene, die im Laufe eines Festivals abwechslungsreiche Getränke suchten, waren beim Stand von Wiens Top-Winzer Fritz Wieninger oder Budweiser bestens aufgehoben. Ebenso bei Amber-Ambassador Reini Edinger, der mit „Tia Maria“, „Disaronno“ und „Licor 43“ die besten Kaffee-Cocktails kredenzte. „Die Komponenten Alkohol und Kaffee“, so Edinger, „haben eine lange Tradition. Wichtig ist, dass der Alkoholgehalt zwischen 18 und 25% liegt und dass der Drink süß ist.“

Staatsmeistertitel im Kaffeerösten geht an Lukas Stölner

Im Rahmen des Vienna Coffee Festival ermittelte die SCA (Specialty Coffee Association) auch den Staatsmeister im Kaffeerösten 2023. Der Sieg ging an den Niederösterreicher Lukas Stölner (DeLuks Kaffee, Krems), Platz zwei an Dominik Bruno Pausch (Koun) vor Michael Prem (prem frischkaffe).

Michael Manhart, Obmann der SCA Österreich: „Wir gratulieren allen Teilnehmern und freuen uns darauf, dass Lukas Stölner Österreich bei der Weltmeisterschaft vertreten wird.“

Der 32-Jährige, der seit nunmehr sieben Jahren den Kaffee Campus Krems führt, zeigte sich ob der Auszeichnung sichtlich gerührt („Wahnsinn“), dankte der Familie für die Unterstützung und wird im November bei der Röst-Weltmeisterschaft in Taipeh/Taiwan dabei sein. Was es bis dahin zu tun gibt, war dem frisch gebackenen Familienvater gleich nach der Verleihung klar: „Üben, üben, üben!“

Weitere Infos: www.viennacoffeeefestival.cc

Pressekontakt:

Ursula Macher

presse@viennacoffeeefestival.cc

M: +43 664 2320226