

11. Vienna Coffee Festival: Drei Tage voller Genuss, Inspiration und einzigartigem Festivalcharakter

*Vom 12. bis 14. September verwandelte sich die Wiener Marx Halle in das pulsierende Zentrum der internationalen Kaffeekultur: Das **11. Vienna Coffee Festival** zog an drei Tagen 8.280 Besucher an und bewies einmal mehr, warum es als „the coolest Coffee Event on earth“ gilt.*

Begeisterung, Austausch und Entdeckungen rund um Kaffee standen im Mittelpunkt – von außergewöhnlichen Spezialitäten über spannende Talks bis hin zu visionären Projekten.

Auszeichnungen für die Besten der Szene

Ein Höhepunkt erwartete die Kaffee-Fans gleich zu Beginn: Die **Vienna Coffee Festival Awards 2025** gingen an die Geschwister **Katharina und Markus Brun (GOTA Coffee Shop)**, die heuer zu Europas bestem Coffee Shop und zur Nr. 3 weltweit gekürt wurden, an **Martin Wölfl** (World Brewers-Champion 2024, Wild Kaffee) sowie an das Team von **„220 Grad“ aus Salzburg**. Bei der Laudatio konnte sich Festival-Veranstalter **Günther Gapp** ein Augenzwinkern nicht verkneifen: „So schön können moderne Kaffeehäuser aussehen – nur steht dieses in Salzburg ...“

Kaum waren die Tore geöffnet, wurde in der Marx Halle auch schon eifrig verkostet, probiert und gefragt: Die Besucher nutzten die Gelegenheit, in die Vielfalt der internationalen und heimischen Kaffeescene einzutauchen, das Potenzial von Matcha & Chai kennenzulernen, neue Trends zu entdecken und mit Produzenten sowie Baristas ins Gespräch zu kommen.

„Wien ist eine Specialty-Coffee-Stadt“

Einer, der sozusagen zum Inventar des Festivals gehört und schon neunmal dabei war, ist **Leonhard „Hardi“ Wild**, Gründer von *Wildkaffee*. Der Bayer aus Garmisch-Partenkirchen beobachtet die Entwicklung der Veranstaltung und der Szene genau: „Die ersten Jahre waren nicht einfach, heuer war es trotz schwieriger wirtschaftlicher Rahmenbedingungen richtig bummvoll.“ Für ihn ist klar: Wien hat in den vergangenen Jahren als Specialty-Coffee-Stadt deutlich zugelegt. „Es gibt inzwischen rund 50 richtig gute Coffeeshops in Wien, und das Potenzial ist riesig – mit Touristen und Umgebung sprechen wir von drei Millionen Menschen. Da ist noch viel Platz nach oben.“ Als Konkurrenz zu den klassischen Kaffeehäusern sieht er die Coffeeshops allerdings nicht: „Das sind zwei verschiedene Welten, wie das Wirtshaus und das Sternerrestaurant – beide haben ihre Berechtigung.“

Junge Generation mit eigenen Projekten

Zu den spannendsten Begegnungen zählten **Peter und Alina Schreiber**. Vater und Tochter stehen seit Ende 2020 mit ihrem Kaffeeprojekt **„Don Miguel“** für eine neue Röstkultur. Alina, 23: „Ich röste, ich verpacke und ich bin heuer das erste Mal mit einem eigenen Stand im Röster-Village vertreten. Einfach großartig!“ Ihre Bohnen stammen aus Costa Rica,

Brasilien und Kolumbien, das Logo zeigt das Gesicht eines kleinen Kaffeebauern aus Costa Rica – mittlerweile auch so etwas wie das Maskottchen der Marke.

Innovation für zuhause

Großes Interesse weckte auch die Innovation von **Stefan Metzenleiter**, CEO von *My Home Roast*. Er stellte einen **Röstvollautomaten für zuhause** vor, mit dem bis zu 200 Gramm Rohkaffee innerhalb von 15 Minuten frisch geröstet werden können – ganz ohne Vorkenntnisse. Die Geräte, entwickelt in Wien und seit Sommer 2024 europaweit im Vertrieb, sind ab 199 Euro (mit Abo-Modellen) erhältlich und bringen die Kunst des Röstens direkt in die heimische Küche.

Weltmeister auf der Open Stage

Für volle Ränge auf der **Open Stage**, wieder perfekt kuratiert von **Jörg Wagner**, sorgten die heimischen Stars der Kaffeeszene, allen voran die Geschwister Brun und **Martin Wölfl**. Er berichtete von seiner einjährigen Reise durch 21 Länder nach dem WM-Titel, brachte neueste **Fermentationstechniken** mit, stellte Rohkaffee aus El Salvador und Indien vor und sprach über sein soziales Projekt zur Unterstützung von Kleinbauern. „Wir wollen nicht nur Kaffee bringen – wir wollen Perspektiven bringen. Es geht darum, Wissen zu teilen, Bewusstsein zu schaffen und Netzwerke aufzubauen, die bis auf Farmebene echte Wirkung zeigen“, so Wölfl. Exklusiv präsentierte er einen gemeinsam entwickelten Fermentationskaffee, den Besucher erstmals verkosten konnten.

Neben Wölfl griffen zahlreiche Experten aktuelle Themen auf. **Pedro Rangel**, Analyst beim internationalen Commodity-Trader SMN, erklärte die Hintergründe des steigenden Kaffeepreises und beleuchtete die globalen Marktmechanismen. Weitere Talks widmeten sich Fermentation, Nachhaltigkeit und der Zukunft des Specialty Coffee.

Indien im Rampenlicht

Premiere in Wien feierte das **Coffee Board of India**, das Produzenten und Handelsvertreter nach Österreich brachte. Indien, sechstgrößter Kaffeeproduzent weltweit, entwickelt sich rasant zum wichtigen Markt für Specialty Coffee. **Somashekhar Sriramappa**, Managing Director von *Biome Coffee*: „Wir waren noch nie auf einem Festival, sind hier in Wien aber definitiv auf den Geschmack gekommen. Es ist schön, so viel Begeisterung zu erleben und so viele interessierte Menschen um sich zu haben.“

Neue Getränke im Fokus

Auch bei den Getränketrends gab es Neuigkeiten: Aus Österreich und ganz frisch auf dem Markt kam „**Sigl Bio Barista – für Kaffee gebraut**“ von der Brauerei Trumer. Die Milch-Alternative wurde kurz vor dem Festival gelauncht und sofort zum Publikumsliebling. Eine Milchalternative aus Kartoffeln (**DUG, Schweden**) hatte ebenfalls eine erfolgreiche Premiere in Österreich, ebenso wie „**Say When Chai**“ aus Kanada.

SCA-Staatsmeisterschaft Barista und Latte Art

Ein würdiges Finale des Festivals erlebten die Besucher am Sonntagnachmittag mit der Vergabe der Staatsmeistertitel in den Kategorien **Barista** und **Latte Art**. Der neue österreichische Barista-Champion ist kein Unbekannter: WM-Teilnehmer **Junior Vargas** (*Victoria Arduino*) holte sich zum bereits fünften Mal den Titel. Bei Latte Art hatte mit der Villacherin **Alina Kirchner** (*Biest Coffee*) eine Frau die Hosen an – sie bestätigte ihren Sieg aus dem Vorjahr.

Der Termin für das **12. Vienna Coffee Festival** steht auch schon fest: 11.–13. September 2026, wieder in der Wiener Marx Halle. Alle Informationen für zwischendurch und rund um den Kaffee: www.viennacoffeefestival.cc