12. Vienna Coffee Festival knackt 10.000-Besucher-Marke

Starker Auftakt unter neuer Führung: Mehr als 10.000 Besucher, ein Rekord von 110 Ausstellern und mit Jack Simpson der amtierende Barista-Weltmeister als Stargast – das 12. Vienna Coffee Festival verwandelte die Wiener Marx Halle am vergangenen Wochenende erneut in das Zentrum der heimischen und internationalen Kaffeeszene. Für den neuen Veranstalter „Lefor & Oberbauer" war die erste Ausgabe zugleich ein eindrucksvoller Beweis dafür, wie groß die Begeisterung für Specialty Coffee mittlerweile ist.

Wien, September 2026. Mehr Aussteller, mehr Vielfalt und mehr als 10.000 Besucher: Das **12. Vienna Coffee Festival** zieht nach drei intensiven Tagen in der Marx Halle eine ausgesprochen positive Bilanz. Erstmals wurde das Festival vom Wiener Event-Experten **Lefor & Oberbauer** ausgerichtet – und bereits im ersten Jahr konnte mit 110 Ausstellern ein neuer Rekord verbucht werden. Dementsprechend positiv fällt auch die erste Bilanz von Veranstalterin und Geschäftsführerin Michaela Lefor aus: „Wir sind überwältigt von der großartigen Stimmung des Festivals und dem vielen positiven Feedback, das wir von Ausstellern und Besucher:innen erhalten haben. Man hat an allen drei Tagen gespürt, wie viel Qualität, Leidenschaft und Potenzial in der österreichischen Kaffeeszene steckt – und wie wichtig es ist, ihr mit dem Vienna Coffee Festival eine starke Bühne zu bieten. Besonders freut uns, dass wir damit Röstereien, Baristas, Produzent:innen, Coffee Shops, Maschinenpartner und alle, die Kaffee mit so viel Engagement weiterentwickeln, noch sichtbarer machen können.
Mein persönliches Highlight war genau diese besondere Mischung: die unterschiedlichen Stände, die Begegnungen mit Besucher:innen, die vielen Gespräche – und natürlich Jack Simpson, der als World Barista Champion nicht nur fachlich beeindruckt, sondern auch mit seiner sympathischen Art begeistert hat."
Besonders erfreulich: Auch das Wunschziel von mehr als 10.000 Besuchern wurde 2026 geknackt.

Weltmeister zu Gast in Wien

Für internationales Flair sorgte allen voran **Jack Simpson** aus Australien. Der amtierende **World Barista Champion 2025** war auf der Open Stage ebenso zu erleben wie direkt an der Espressomaschine – und zeigte sich von seinem Wien-Besuch – im

Rahmen dessen er auch einige „Kollegen“ in der Stadt besuchte, begeistert. „Australien hat eine unglaublich ausgeprägte Kaffeekultur, und gerade meine Heimatstadt Melbourne ist für ihre starke Specialty-Coffee-Szene und ihr großartiges Festival bekannt. Umso beeindruckter bin ich von dem, was hier in Wien auf die Beine gestellt wurde. Die Vielfalt, die Qualität und vor allem die Begeisterung des Publikums – das ist wirklich beeindruckend.“
Simpson war auf Einladung des italienischen Unternehmens **FAEMA** nach Wien gekommen und zählte zu den großen Publikumsmagneten des Wochenendes.

Viel Wissen – und ein Publikum, das genau hinhört

Wie intensiv sich das Publikum mittlerweile mit Kaffee beschäftigt, erlebt **Markus Brun von GOTA Coffee Experts** unmittelbar. GOTA gehört international zu den höchstdekorierten Wiener Coffeeshops und wurde 2026 unter die besten Coffee Shops der Welt gewählt. Brund: „Wir sind seit neun Jahren beim Vienna Coffee Festival dabei und merken ganz deutlich, wie hoch das Wissensniveau mittlerweile ist. Die Leute sind hervorragend informiert, wollen genau wissen, woher ein Kaffee kommt, wie er verarbeitet wurde und was seine Qualität ausmacht. Gleichzeitig war der Andrang enorm – und wir hatten heuer auffallend viele Besucher aus dem Ausland am Stand.“

Gerade dieser Mix war in der Marx Halle überall spürbar: Neben internationalen Marken präsentierten sich zahlreiche kleine Wiener Röstereien, dazu kamen Schokolade, Milchalternativen, Maschinen und Mühlen sowie Produkte rund um Genuss und Kaffeekultur. Für „Bohnendealer“-Geschäftsführer Daniel Platzer eine der Stärken des Festivals: „Diese Vielfalt ist enorm. Und gleichzeitig sieht man, wie groß das Thema Home Barista geworden ist: Immer mehr Menschen wollen auch zu Hause verstehen, was guten Kaffee ausmacht, und beschäftigen sich intensiv mit Maschine, Mühle, Bohne und Zubereitung.“

Vom Arabica zum fermentierten Kaffee

Kaum jemand kennt diese Entwicklung besser als **Günther Stölner, CEO von Cimbali Austria**, der das Vienna Coffee Festival vor zwölf Jahren mitbegründete und heuer Jack Simpson nach Wien holte: „Als wir begonnen haben, gab es in Wien vielleicht drei oder vier Specialty Coffee Shops – heute sind es um die 45. Damit ist auch das Verständnis für Kaffee enorm gewachsen“, so Stölner. Das zeige sich schon an den Gesprächen mit den Besuchern: „Früher wollte man wissen, was eigentlich der Unterschied zwischen Arabica und Robusta ist. Heute wird gefragt, ob ein Kaffee washed, natural oder fermentiert ist. Wer damals ein paar Kaffeeanbaugebiete nennen konnte, war schon der Hero. Das zeigt, welchen Stellenwert Kaffee mittlerweile bekommen hat – und wie wichtig dieses Festival für Wien war und ist.“

Kaffee – Best100 Coffeeshops Austria und noch einiges mehr

Wie breit das Thema inzwischen gedacht wird, zeigte auch das Programm. **Open Stage und Workshops**spannten den Bogen von Kaffee in der gehobenen Gastronomie über Espresso, Pour Over und Latte Art bis zur Frage, wie sich der Traum vom eigenen Coffeeshop finanzieren lässt. Dazu kamen bewusst ungewöhnliche Formate: Morning Yoga Flow, die Rolle des Wassers für den Geschmack oder ein fermentierter Geisha, der sowohl gebrüht als auch als Bier verkostet wurde. Auch **Best100 Coffee Shops Austria** war Teil dieses erweiterten Blicks auf die heimische Kaffeekultur: Die Plattform

macht Coffee Shops sichtbar, die mit Qualität, Handwerk und Atmosphäre die Szene prägen. Auf der Open Stage wurden jene Betriebe vorgestellt, die bereits auf der Best100-Austria-Plattform vertreten.

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**. „Das Verständnis für Kaffee steigt – das hat man nicht nur beim Festival gesehen“, resümier SCA-Obmann Oliver Götz das Wochenende. „Auch das Level bei den Staatsmeisterschaften geht mehr und mehr in die Höhe“. Über den Titel in der Kategorie „Latte Art“ durfte sich heuer **Julian Tomala** freuen, **Madalin Truica** wird Österreich als frisch gebackener Barista-Staatsmeister bei der Weltmeisterschaft 2027 in Tokio vertreten.

„Das Vienna Coffee Festival ist bereits heute das größte Kaffeefestival im DACH-Raum. Die Eindrücke dieser drei Tage bestärken uns darin, diesen Weg konsequent und mit Leidenschaft weiterzugehen: Nicht nur bei den Besucherzahlen weiter zu wachsen, sondern auch inhaltlich, qualitativ und in der Vielfalt des Programms europaweit ganz an die Spitze zu kommen. Dieses Festival hat gezeigt, welches Potenzial in der österreichischen Kaffeeszene und in dieser Community steckt,“ so Lefor abschließend.

Auch der **Termin des 13. Vienna Coffee Festivals** steht bereits fest – es wird vom **10. bis 12. September 2027 in der Wiener Marx Halle** über die Bühne gehen.

Fotos der Veranstaltung zum Download finden Sie hier.

Über LeforOberbauer:

LeforOberbauer ist eine Wiener Kommunikationsagentur mit den Schwerpunkten Live, Digital und Owen Brands. Seit mehr als zwei Jahrzehnten entwickelt das eigentümergeführte Unternehmen Kommunikationslösungen und Eventformate für Unternehmen, Marken und Produkten sowie Eigenbrands, die Menschen verbinden und Marken erlebbar machen.
Zu den bekanntesten Projekten zählen das Wiener Kabarettfestival, die Kabarett Talente Show, das Vienna Coffee Festival sowie die Gamification-Plattform Darwin’s Game.
Mit dem Anspruch „Kommunikation mit Leidenschaft“ verbindet LeforOberbauer strategisches Denken, kreative Konzepte und unternehmerische Innovationskraft.

www.leforoberbauer.at

Rückfragehinweis:
Ursula Macher
PR Vienna Coffee Festival 2025
Mobil: +43 664 2320226