

Presseinformation

## 1. Deutsche Kaffeolympiade kürt ihre Sieger

**Berlin, 17. Februar 2008 – Bariste, Röstmeister und Kaffeexperten kamen vom 8.-12. Februar 2008 auf der Konsumgütermesse Ambiente in Frankfurt/Main zusammen, um sich die Titel in einer der fünf Disziplinen der 1. Deutschen Kaffeolympiade zu holen. Erstmals wurden die unterschiedlichen Meisterschaften unter dem Dach der Kaffeolympiade ausgetragen, Veranstalter war die deutsche Sektion der Specialty Coffee Association of Europe (SCAE). Die Sieger vertreten Deutschland bei der jeweiligen Weltmeisterschaft 2008 in Kopenhagen.**

Thomas Schiessl (Freelance-Barista) gewann die Deutsche Baristameisterschaft 2008, wurde Vizemeister bei Coffee & Spirit und belegte den 3. Platz im Latte-Art-Wettbewerb. Jennifer Ammel (Berlin School of Coffee) errang Gold im Coffee & Spirit Wettbewerb, ihre Kollegin Hendrikje Kube (Berliner Kaffeerösterei) sicherte sich bei ihrer ersten Meisterschaftsteilnahme den Vizetitel im Latte-Art-Contest. Frauenpower bewies auch Julia Malin Runge (The Coffee Store). Sie überzeugte die Juroren mit ihren Kaffeekreationen, siegte in der Latte-Art-Meisterschaft und wurde Vize-Baristameisterin 2008. Florian Benkhofer (Kaffeekultur) bewies die besten Geschmacksnerven und setzte sich beim Deutschen Cuptasting gegen seine Mitbewerber durch, Vizemeister wurde Christoph Brieden (Langen Kaffee). Als Männerdomäne erwies sich die Röstmeisterschaft. Fünf Kaffeexperten errangen den Titel Deutscher Röstmeister 2008. Die Kaffee-Olympiade in ihren Disziplinen und Siegern im Überblick:

### **Die Sieger der 8. Deutschen Barista Championship, 8.-10. Februar 2008,**

1. Thomas Schiessl, freelance-barista, Berlin
2. Julia Malin Runge, The Coffee Store, Bielefeld
3. Nana Holthaus-Vehse, Chicco di Caffè, Oberhaching

26 der besten Bariste Deutschlands trafen aufeinander um innerhalb von 15 Minuten in den Disziplinen Espresso, Cappuccino und Eigenkreation Ihr Können unter Beweis zu stellen. Vier Espresso, vier Cappuccini und vier Eigenkreationen werden nach Geschmack, Optik und Präsentation des Getränks sowie nach Technik und Wirkung des Barista auf Publikum und Jury beurteilt.

### **Die Sieger des 4. Latte Art Contest, 9. Februar 2008**

1. Julia Malin Runge, The Coffee Store, Bielefeld
2. Hendrikje Kube, Berliner Kaffeerösterei, Berlin
3. Thomas Schiessl, freelance-barista, Berlin

Gleichmäßige identische Muster sollen den Milchschaum der Kaffeetränke zieren. Zwei identische Espresso Macchiati, zwei Caffé Latte oder Cappuccini und zwei Eigenkreationen waren vorgeschrieben und innerhalb von acht Minuten den Juroren zu servieren.

**Die Sieger des 3. Deutschen Coffee & Spirit Contest, 8. Februar 2008**

1. Jennifer Ammel, Berlin School of Coffee, Berlin
2. Thomas Schiessl, freelance-barista, Berlin
3. Ferhat Bayraktar, Kaffeemacher

In acht Minuten gilt es zwei identische Irish Coffees basierend auf Whisky, Zucker, Kaffee und Sahne sowie zwei identische warme oder kalte Eigenkreationen auf der Basis von Alkohol und Kaffee und weiteren beliebigen Zutaten zuzubereiten.

**Die Sieger des 3. Cup-Tasting-Contest, 11. Februar 2008**

1. Florian Benkhofer, Kaffeekultur, Lüdenscheid
2. Christoph Brieden, Langen Kaffee, Medebach
3. Mirella Cielek, InterAmericanCoffee, Hamburg

Roh- und Röstkaffeekenner stellen sich mit feinem Gespür der Herausforderung, unterschiedliche Kaffeesorten bei Verkostung zu erkennen. Dabei zählen Kaffeewissen und Schnelligkeit, um zum Deutschen Cup-Tasting-Meister gekürt zu werden.

**Die Sieger der 2. Deutschen Röstmeisterschaft, 9. –11. Februar 2008**

Uwe Liebergall, Café Kaiser Konditorei, Velbert  
Thomas Brinkmann, Contigo, Hannover  
Philippe Suty, Die Schwarzwald Kaffeerösterei, Offenburg  
Klaus Rechenauer, Wasserburger Kaffeerösterei, Wasserburg a. Inn  
Jörg Oechsle, OWB - Ravensburger Kaffee-Rösterei  
Steffi König, Samocca Quedlinburg Lebenshilfe  
Thomas Hansen

In den vier Stationen Rösten, Cuptasting, Rohkaffee und Theorie erhalten die Röstexperten die Gelegenheit, sich zu profilieren. Die Jury unter Leitung von Hanspeter Hagen, Vorstandsvorsitzender der Deutschen Röstergilde, zeichnete fünf Teilnehmer mit dem Titel Deutscher Röstmeister 2008, aus. Voraussetzung war das Erreichen einer bestimmten Punktezahl.

Die Jury unter der Leitung von Inga Schäper (Probat, Emmerich) bewertete streng und nach internationalen Richtlinien die Kunst des Kaffeezubereitens, des Verkostens und des Röstens. Sie alle bewiesen in den vier Tagen der Kaffeeolympiade fachliche Kompetenz und feine Geschmacksnerven, galt es doch insgesamt an die 500 Kaffeeaktionen zu kosten und auf ihre sensorische Fehlerfreiheit zu überprüfen. Auch technische Handhabung während der Präsentation und Sauberkeit am Arbeitsplatz wurden genau unter die Lupe genommen.

Pressekontakt:

Specialty Coffee Association of Europe, German Chapter e.V.  
Andrea Bishara/Andreas Giest, Uhlandstr. 173/174, 10179 Berlin  
Tel: + 49 30 32 51 46 16; Fax: + 49 30 32 51 46 17; pressestelle@scae.de; www.scae.de