

htr.ch

kaffee

Grosses Publikumsinteresse am 1. Swiss Coffee Festival in Zürich

Das 1. Swiss Coffee Festival in Zürich zog rund 5000 Besucher an und kürte die Sieger an der Schweizer Kaffeemeisterschaft.



Am vergangenen Wochenende führte die Speciality Coffee Association der Schweiz das erste Schweizer Coffee Festival durch. In der Halle 622 in Oerlikon öffneten am Samstag die Türen für alle Kaffee-Fans. Es trafen sich Branchenkenner und Leihen um sich gemeinsam über Herkunft, Anbau, Vertrieb und Genuss von Kaffee auszutauschen.

In der grossen Halle waren knapp 50 Aussteller der Szene vertreten. Von Spezialitätenkaffees über Wasserfilter-Hersteller und Espressomaschinen bis zu Profi-Barista Equipment gab es alles was die Herzen der begeisterten Besucherinnen und Besucher höher schlagen liess. Zusätzlich waren viele Schweizer Röster vertreten, an deren Ständen Kaffee verkostet werden oder den Meistern direkt beim Brühen über die Schulter geblickt werden konnte.

Lokale Geschäfte wie die Vassalli AG oder die Röstereien Henauer und Stoll Kaffee waren dabei, sowie von Gross wie Mövenpick bis klein wie Vertical Coffee Roasters. «Die Kaffeescene in der Schweiz hat sich in den letzten Jahren stark entwickelt. Mit diesem Festival haben wir den Röstern, den Baristi und den Kaffeeliebhabern eine Plattform gegeben», sagt Nina Rimpl, Präsidentin von SCA Schweiz. «Wir sind überwältigt vom Erfolg. Was anfangs nur eine Idee in unseren Köpfen war, hat sich zu einem Kaffee-Event entwickelt, der Besucher aus ganz Europa anzog.»

Schweizer Kaffemeisterschaft

Die Hauptattraktion an beiden Festivaltagen war die Schweizer Kaffeemeisterschaft. Diese wurde in verschiedenen Disziplinen ausgetragen wobei sich 29 Teilnehmer bei Latte Art, Brewing, Barista und Coffee in Good Spirits gegeneinander massen.

Eine internationale Jury bewertete die einfallsreichen Präsentationen und beobachteten gespannt die perfektionierte Zubereitung der passionierten Baristas. Während die einen gekonnt Bilder mit cremigem Milchschaum zeichneten, begeisterten die anderen mit selbst kreierten, alkoholischen Kaffeegetränken. Die Sieger in den jeweiligen Kategorien sicherten sich die Teilnahme an den Weltmeisterschaften in Boston und Berlin.

Schweizer Kaffeemeister 2019:

- Mathieu Theis in der Disziplin «Barista». Er wird im April in Boston die Schweiz an der Weltmeisterschaft vertreten.
- Daniel Hofstetter in der Disziplin «Brewers Cup». Auch er wird nach Boston fahren.
- Milo Kamil in der Disziplin «Coffee in Good Spirits». Er wird die Schweiz im Juni in Berlin an der «World of Coffee» vertreten.

Die **SCA Schweiz** ist eine Non-Profit-Organisation, die zusammen mit der weltweiten Speciality Coffee Association ein Netzwerk aus Experten der Kaffeebranche und Kaffeeliebhabern bildet. Das Ziel der Organisation ist es, die Qualität des Kaffees unter Einhaltung ethischer und nachhaltiger Grundsätze entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu definieren und fördern. In der SCA arbeiten sämtliche Akteure der Wertschöpfungskette zusammen, um die Interessen ihrer Mitglieder zu verbinden und zu vertreten. Die SCA Schweiz will in diesen Bereichen meinungsbildend und visionär agieren und die Interessen der Konsumenten vertreten. Dazu trägt sie mit dem Aufbau, der Durchführung und der Unterstützung von Veranstaltungen, Seminaren und Kursen, welche zur Förderung des bewussten Kaffeekonsums und der Kaffeequalität dienen, bei. Sie ermöglicht die Zertifizierung von Fachleuten sowie nationale und internationale Wettbewerbe. Zusätzlich definiert die SCA Kriterien von qualitativ hochstehendem Kaffee in Zusammenarbeit und im Austausch mit den Mitgliedern, nationalen und internationalen Verbänden.

- Gregory Raymond in der Disziplin «Latte Art». Er wird ebenfalls nach Berlin reisen.

[IMG 9]

Beliebtes Rahmenprogramm

Das Coffee Festival wurde von weiteren Attraktionen begleitet, so fanden unter Mitwirkung verschiedener Rohkaffeehändler aus der Schweiz neun sogenannte Coffee Tastings und sechs Masterclasses statt.

Hier konnten die Besucherinnen und Besucher ländertypische Kaffees probieren und in die Welt von Spezialitätenkaffee, Sensorik oder Fermentation eintauchen. Die SCA Schweiz begeisterte mit besonderen Kaffeedegustationen (Cuppings), wobei der Schwerpunkt auf den eher weniger bekannten asiatischen Kaffees lag.

Im Rahmen der Talks, Masterclasses und Cuppings kamen auch Branchenkenner zu Wort und gaben ihr Wissen weiter, so auch Emi Fukahori, die aktuelle Weltmeisterin im Brewers Cup. Sie zeigte in ihrem Talk die Gründe auf, warum Baristi an Meisterschaften teilnehmen sollten, und in einer Masterclass teilte sie ihr Wissen zum Brühen von Kaffee. (htr)

Publiziert am Freitag, 08. März 2019