



## **Erfolgreiche Spezialitätenkaffeemesse „Kaffeecampus“ in Berlin – Botschafter kaffeeproduzierender Länder bevorzugen direkten Handel**

**Berlin, den 6. Oktober 2014 – Mit über 3.000 Besuchern aus 38 Ländern und über 50 Ausstellern übertraf die diesjährige Spezialitätenkaffeemesse „Kaffeecampus“ in der Hauptstadt Berlin die Erwartungen der Veranstalter. Vom 17. - 19. September 2014 traf sich im Kosmos Berlin die nationale und internationale Kaffeeszene: Kaffee-Produzenten, Rohkaffee-Händler, Importeure, Coffeeshop-Betreiber, Kaffee-Röster, Baristi, Maschinen-Hersteller, Koffein-Freaks und Trendsetter trafen sich zum Networking und diskutierten über die neuesten Trends. Klaus Langen, Präsident der Deutschen Röstergilde, zeigt sich zufrieden: „Unsere Aussteller nahmen weiten Anreisen in Kauf, manche kamen sogar direkt aus dem Ursprung nach Berlin, beispielsweise aus Nicaragua und El Salvador. Sie und viele andere Aussteller lobten die interessierten Fachbesucher, die selbst entfernte Wege nicht scheuten: Aus Australien, Kolumbien, USA und Norwegen waren sie gezielt zum Kaffeecampus angereist. Alle über 100 Vorträge und Workshops rund um das Thema Kaffee waren ausgebucht. Berlin als Standort ist für uns die richtige Wahl, die Messe ist auf Erfolgskurs.“ Die Schirmherrin des Kaffeecampus 2014, I.E. die Botschafterin Anita Escher Echeverria aus El Salvador, und Röstergildenpräsident Klaus Langen diskutierten mit den Botschaftern von Ruanda, Costa Rica, Ecuador sowie Vertretern aus Kaffeeröstereien und des Verbandes der mittelständischen Wirtschaft ausgiebig über Fair Trade und direkten Handel mit dem Ergebnis, den direkten Handel zukünftig zwischen den anwesenden kaffeeproduzierenden Ländern und der Deutschen Röstergilde entschieden auszubauen.**

Zudem fanden zeitgleich zahlreiche Meisterschaften der Speciality Coffee Association of Europe (SCAE) statt. Gregor Dattner aus Langenzenn überzeugte die Preisrichter mit seinen perfekten Espressi, Cappuccini und Eigenkreationen und holte sich am späten Freitagabend den begehrten deutschen Titel des Barista Champions. Kunst im Milchschaum - mit einem deutlichen Abstand zum Zweitplatzierten gewann Markus Badura aus Deidesheim bei den Latte Art Meisterschaften die internationale Jury für sich und holte sich mit 417 Punkten den Sieg. Um die Zubereitung von Brühkaffee ging es beim Brewer's Cup, hier gewann Daniel

Muliyanto aus Augsburg die deutsche Meisterschaft. Das Cup Tasting entschied Mateusz Petlinski aus Düsseldorf für sich, beim Karlsbader Kannen Cup der Deutschen Röstergilde zeigte Paula Mendes Alio aus Hamburg die beste Leistung und belegte den 1. Platz.

[www.kaffeecampus.de](http://www.kaffeecampus.de); [www.facebook.de/KaffeeCampus](https://www.facebook.de/KaffeeCampus)

Die Deutsche Röstergilde e.V. mit Sitz in Berlin ist die Interessenvertretung für kleine Spezialitäten-Kaffeeröstereien. 2006 mit dem Ziel gegründet, die traditionelle Handwerkskunst und große Leidenschaft lokaler Kleinröster für einen der wertvollsten Rohstoffe der Welt, den Kaffee, erlebbar zu machen – und dies sowohl für interessierte Laien wie für professionelle und leidenschaftliche Kaffeeliebhaber. Dafür fördert die Deutsche Röstergilde das Wissen über hochwertige, exklusive Kaffeequalitäten, unterstützt ausgewählte, nachhaltige Entwicklungsinitiativen kleiner Kaffeefarmer in den Ursprüngen und sorgt mit strengen Regeln für ein schonendes, Aroma erhaltendes Röstverfahren und damit für einen gesundheitsbewusst gefertigten Kaffee. Nur Röster, die sich den Grundsätzen von Qualität, Gesundheit, Fairness und Nachhaltigkeit sowie der Transparenz nachprüfbar verpflichten, qualifizieren sich für eine Aufnahme in die Deutsche Röstergilde. [www.deutsche-roestergilde.de](http://www.deutsche-roestergilde.de)

**Kontakt:** Deutsche Röstergilde e.V., Uhlandstr. 171/172, 10719 Berlin; [andrea.bishara@deutsche-roestergilde.de](mailto:andrea.bishara@deutsche-roestergilde.de) ; Tel: 01575 422 70 86