



Presseinformation

## **Beim 1. Karlsbader Kannen Cup und 4. Brewer's Cup dreht sich in Berlin alles um die Kunst des Kaffeebrühens**

**Berlin, den 15. September 2014 – Um das perfekte Brühen von Kaffee geht es bei der Spezialitätenkaffeemesse „Kaffeecampus“ vom 17. bis 19. September 2014. Zwei Wettbewerbe widmen sich der perfekten Filtermethode.**

**Der 1. Karlsbader Kannen Cup am 17. und 18. September 2014:** Die Karlsbader Kanne hat eine fest verwurzelte Tradition im Kaffeebusiness und feiert derzeit ein großes Revival. Da liegt es nahe, ihr eine eigene Meisterschaft einzuräumen. Diese Meisterschaft verbindet die Arbeit des Cup Tasters mit der des Baristas. Es gilt den besten Filterkaffee zu brühen, ohne Papier- oder Metallfilter.

Die Karlsbader Kanne ist eine reine Filtrationsmethode, die weder Fremdgeschmäcker verursacht, noch einzelne Komponenten des Kaffees übergeht. Das macht sie zur komplettesten Zubereitungsmethode, die international bekannt ist. Röster und professionelle Cuptaster greifen zunehmend auf die Karlsbader Kanne zurück, um einen Kaffee maßgeblich zu beurteilen. Entsprechend sollen auch diese Berufsfelder bei der Durchführung dieses Wettbewerbs Beachtung finden. Auf der Spezialitätenmesse „Kaffeecampus“ in Berlin treten die ersten Teilnehmer gegeneinander an. Nach dem Charakter eines Brewer's Cups zeigen Baristi, Röster und Kaffeebegeisterte im Foyer des Kosmos Berlin in zwei Runden (17.09.2014 14.15-16.15.00 Uhr Vorrunde; 18.09.2014 10.15 Uhr Finalrunde) ihr Können. Die Wettbewerbszeit beträgt jeweils zehn Minuten.

**Auch beim 4. Deutschen Brewers Cup der Kaffeeolympiade am 18. und 19. September 2014** geht es um die Zubereitung von Brühkaffee. Wie auch beim Espresso soll das perfekte Extraktionsverhältnis für einen Kaffee heraus gearbeitet und gezeigt werden, dass man wiederholbare Ergebnisse erzielen kann. Der Wettbewerb besteht aus zwei Runden. Eine mindestens zweijährige Tätigkeit in der Kaffeebranche in Deutschland ist Voraussetzung für die Teilnahme. Mittels einer selbst gewählten Brühmethode (u.a. AeroPress, Filter, Syphon, French Press) werden drei separate Getränke

zubereitet. Das Ziel ist es, die Charaktermerkmale des Kaffees bestmöglich heraus zu arbeiten und ein in sich stimmiges Getränk zuzubereiten. Zudem müssen alle drei Getränke identisch sein, obwohl diese getrennt voneinander zubereitet wurden. Bewertet werden ausschließlich die sensorischen Eigenschaften des Getränks (Aromen, Geschmack). Die Wettbewerbszeit beträgt sieben Minuten. Die Vorrunde findet am 18.09.2014 um 16.15 Uhr statt.

#### **Finalrunde am 19.9.2014 um 10.15 Uhr**

Die besten sechs Teilnehmer der Vorrunde gelangen in die Finalrunde. In der Finalrunde beträgt die Wettbewerbszeit zehn Minuten, da man seinen eigenen Kaffee verwendet und dieser erläutert und präsentiert werden muss. Die Bewertung geschieht entsprechend zu 70% für sensorische Attribute und zu 30% für die Präsentation.

Vom 17. - 19. September 2014 veranstaltet die Deutsche Röstergilde e.V. den Kaffeecampus in Berlin. Zeitgleich richtet die SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) die deutschen Meisterschaften der Baristi, die sogenannte Kaffee-Olympiade, in fünf unabhängigen Disziplinen aus:

14. Deutsche Barista-Meisterschaften, vom 17. bis 19. September 2014

10. Deutsche Latte Art Meisterschaften, am 17. September 2014

4. Deutsche Brewer's Cup Meisterschaften, am 18. Und 19. September 2014

9. Deutsche Cup Tasting Meisterschaften, am 18. September 2014

9. Deutsche Coffee in Good Spirit Meisterschaften, am 17. September 2014

Die jeweiligen Sieger vertreten Deutschland bei den Barista-Weltmeisterschaften 2015 in Seattle, USA (9.-12. April 2015) und den Latte Art, Brewer's Cup, Coffee in Good Spirit sowie Cup Tasters Meisterschaften im schwedischen Göteborg vom 16.- 18. Juni 2015. Der deutsche Latte-Art-Meister Christian Ullrich hat sich im australischen Melbourne den diesjährigen Latte-Art-Weltmeistertitel gesichert.

Der Kongress im Kosmos Berlin beinhaltet neben der Messe mit zahlreichen Ausstellern über 100 themenspezifische Vorträge und Workshops sowie Podiumsdiskussionen mit den Schwerpunkten Spezialitätenkaffee und direkter Handel mit Botschaftern aus kaffeeproduzierenden Ländern und Vertretern aus Ursprung, Wirtschaft und Deutscher Röstergilde.

#### **4. Kaffee Campus der Deutschen Röstergilde 2014**

**17.-19.09.2014 im Kosmos Berlin von 10 bis 19 Uhr**

**Tagesticket 9,00 Euro, Drei-Tage-Ticket 17,00 Euro.**

[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. Sie wurde 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 Kaffeequitäten, unterstützt ausgewählte, nachhaltige Entwicklungsinitiativen kleiner Kaffeefarmer in den Ursprüngen und sorgt mit strengen Regeln für ein schonendes, Aroma erhaltendes Röstungsverfahren 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: Andrea Bishara**

SCAE Deutschland, c/o Peter Muschiol, Manzostrasse 32, 80997 München; [pressestelle@scae.de](mailto:pressestelle@scae.de)

Deutsche Röstergilde e.V., Uhlandstr. 171/172, 10719 Berlin; [andrea.bishara@deutsche-roestergilde.de](mailto:andrea.bishara@deutsche-roestergilde.de)