



2. Deutsche R küert ihre Sieger

Brühen um den Meistertitel – das war Mitte Februar erneut das Motto bei der Kaffeeolympiade. Im Rahmen der Messe ambiente in Frankfurt zeigten Bariste aus der gesamten Bundesrepublik ihr Können mit Siebträger, Bohnen und Milchschaum. Zum zweiten Mal wurden die fünf unterschiedlichen Meisterschaften unter dem Dach der Kaffeeolympiade ausgetragen, Veranstalter war die deutsche Sektion der Specialty Coffee Association of Europe (SCAE). Die Sieger vertreten Deutschland bei der jeweiligen Weltmeisterschaft Ende Juni 2009 in Köln. Einzige Ausnahme: Die Baristameisterschaft findet in diesem Jahr in Atlanta, USA statt.

Nana Holthaus-Vehse von Chicco di Caffè aus München gewann die Deutsche Baristameisterschaft 2009. Arno Schmeil von doubleeye aus Berlin holte Gold im Coffee & Spirit Wettbewerb, und Jörg Kranke aus München – ebenfalls von Chicco di Caffè – siegte beim Latte-Art-Contest. Sebastian Benkhofer (Kaffeekultur) bewies die feinsten Geschmacksnerven und setzte sich beim Deutschen Cuptasting-Contest gegen seine Mitbewerber durch. Der Titel Deutscher Röstmeister 2009 ging an neun Teilnehmer.

Hier die Kaffeeolympiade, ihre Disziplinen und Sieger im Überblick:



Nana Holthaus-Vehse überzeugte die kritische Jury bei der Barista-Meisterschaft von sich (Bild links). 15 Minuten Zeit hatte jeder Teilnehmer für die Zubereitung, das Handzeichen bedeutet das Ende der Performance (Bild Mitte). Nana Holthaus-Vehse tritt im April bei den Barista-Weltmeisterschaften in Atlanta an (Bild rechts).

Kaffeeolympiade

In fünf Kaffee-Disziplinen traten die Teilnehmer der 2. Kaffeeolympiade vom 13. bis 15. Februar in Frankfurt gegeneinander an. Die Deutsche Barista Meisterschaft 2009 sicherte sich Nana Holthaus-Vehse.

Die Sieger der 9. Deutschen Barista Championship, 13. bis 15. Februar 2009:

1. Nana Holthaus-Vehse, Chicco di Caffè, Oberhaching, 564,5 Punkte
2. Matthias Linke, Magic of Coffee, Berlin, 543 Punkte
3. Stefanie Heidemann, perfect day, Wiesbaden, 532,5 Punkte

30 der besten Bariste Deutschlands trafen aufeinander, um innerhalb von 15 Minuten ihr Können unter Beweis zu stellen. Vier Espresso, vier Cappuccini und vier Eigenkreationen („Signature Drinks“) wurden nach Geschmack, Optik

und Präsentation des Getränks sowie nach Technik und Wirkung des Barista auf Publikum und Jury beurteilt.

Die Sieger des 5. Latte Art Contest, 15. Februar 2009

1. Jörg Kranke, Chicco die Caffè, 28 Punkte
2. Eric Wolf, Baristacoaching, 27,5 Punkte
3. Funda Soysal, Chicco di Caffè, 27 Punkte

Gleichmäßige identische Muster sollen den Milchschaum der Kaffeegetränke zieren. Zwei identische Espresso Macchiati, zwei Caffé Latte oder Cappuccini und zwei Eigenkreationen mussten die 15 Teilnehmer innerhalb von acht Minuten den Juroren servieren.

Foto: SCAE Kaffeolympiade, Visum-Merke



Jörg Kranke von *chicco di caffè* konnte sich beim Latte Art-Wettbewerb durchsetzen (Bilder links und Mitte). Den Coffee & Good Spirits Contest gewann Arno Schmeil von *doubleeye* in Berlin (Bild oben rechts), als Sieger beim Cuptasting-Contest ging Sebastian Benkhofer aus Lüdenscheid (Bild rechts) hervor.

Die Sieger des 4. Deutschen Coffee & Spirit Contest, 13. Februar 2009

1. Arno Schmeil, *doubleeye*, Berlin, 24 Punkte
2. Eric Wolf, *Baristacoaching*, Mannheim, 18,5 Punkte
3. Thekla Schenk, *The Coffee Store*, Mannheim, 18 Punkte

In acht Minuten galt 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. Nur in diesem Wettbewerb durfte Alkohol für die Eigenkreationen verwendet werden.

Die Sieger des 4. Cup-Tasting-Contest, 14. Februar 2009

1. Sebastian Benkhofer, *Kaffeekultur*, Lüdenscheid
2. Dam Srisuntorn, *Hagen Kaffee*, Heilbronn
3. Alfons Schramer, *Mondo del Caffè*, Irrel

Roh- und Röstkaffeekenner mit feiner Zunge stellten sich der Herausforderung, unterschiedliche Kaffeesorten bei Verkostung zu erkennen. Um zum Deutschen Cup-Tasting-Meister gekürt zu werden, braucht man sowohl Kaffeewissen als auch Schnelligkeit.

Die Sieger der 2. Deutschen Röstmeisterschaft, 14.–15. Februar 2009

Thomas Brinkmann, *Contigo*,



- Hannover
 Yildirim Besir, *Edeka Frischecenter*
 Matthias Winkelmann, *Langen Kaffee*, Medebach
 Steffi König, *Lebenshilfe Harz*
 Christoph Schubert, *Explorer Coffee*,
 Florian Steiner, *kaffee und wein*, Neuenheim
 Todd Pavelka, *Hagen Kaffee*, Heilbronn
 Tamas Fejer, *Kaffeeschmiede*, Düsseldorf
 Thomas Hansen, *degusta exquisit*, Aschaffenburg

In den vier Stationen Rösten, Cuptasting, Rohkaffee und Theorie erhielten die Röstexperten Gelegenheit, sich zu profilieren. Die Jury der Röstmeisterschaft unter Leitung von Hanspeter Hagen, Vorsitzender der Deutschen Röstergilde, zeichnete neun Teilnehmer mit dem Titel Deutscher Röstmeister 2009 aus. Voraussetzung war das Erreichen einer bestimmten Punktzahl.

Die Jury unter der Leitung von Inga Schäper (Probat, Emmerich) bewertete nach internationalen Richtlinien die Kunst der Kaffe Zubereitung, des Verkostens und des Röstens. Zuvor waren die Jurymitglieder entsprechen geschult worden. Auch sie bewiesen Ausdauer: Rund 500 Kaffeekreationen mussten insgesamt optisch bewertet und verkostet werden. Auch technische Handhabung während der Präsentation und Sauberkeit am Arbeitsplatz wurden genau unter die Lupe genommen. Coffee Business gratuliert allen Gewinnern der Kaffeolympiade 2009 ganz herzlich!

Carolin Ernst / ernst@coffeebusiness.de

Neun Teilnehmer durften sich in Frankfurt über den Titel „Deutscher Röstmeister“ freuen.



Foto: Coffee Business