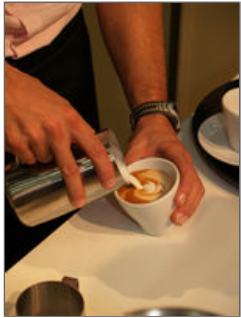


[Aktuelles](#) | [GENUSS.Storys](#) | [Tipps](#) | [Shop](#) | [Termine](#) | [Über uns](#) | [Home](#)

» [Aktuelles](#) » [News](#)

[News](#) | [Lokal der Woche](#) | [Menü der Saison](#) | [Wein der Woche](#) | [Käse des Monats](#) | [Buch- und Webtipps](#) | [Gewinnspiel](#) | [GENUSS.Partner](#)

Kaffeemeisterschaften 2008



[Größer](#)

Wenn frischer Kaffeeduft die Wiener Messehallen durchzieht und auf der Bühne "demonstrativ" Kaffee gebrüht wird – begutachtet von Menschen mit Stoppuhren und Checklisten –, dann sind wieder Kaffeemeisterschaften im Land.

Ausgetragen werden sie in vier Disziplinen: Dem "Cup-Tasting", dem professionellen Kaffeeverkosten von lagenspezifischen Kaffees, zubereitet mit der Filtermethode.

Die "Barista"-Meisterschaft fordert das perfekte Handling der Kaffe Zubereitung. Die Besten zeigen sich in der simultanen Moderation ihres Tuns und überzeugender Auswahl ihrer Kaffeesorten. Kreativität ist gefragt, wenn es um den

"Signature Drink" geht, die Eigenkreation, die von einer internationalen Jury bewertet wird. Am Ende müssen 4 Espresso, 4 Cappuccini und 4 Eigenkreationen, zubereitet in 15 Minuten, überzeugen.

Bei der "Latte-Art"-Meisterschaft sind die Kaffeekünstler am Zug. Und das im wahrsten Sinne des Wortes, wenn sie ausgestattet allein mit der Milchkanne Muster in die Kaffeecreme ziehen. 2 Cappuccini, 2 Espresso macchiati und 2 Eigenkreationen in 8 Minuten: Kunst im Accord, sozusagen.

Bei der finalen Disziplin, dem "Coffee-in-good-spirits"-Wettbewerb geht es darum feine Spirituosen und edlen Kaffee zu kombinieren und in Szene zu setzen. 2 Irish Coffees und 2 Eigenkreationen sollen der Jury "in den Kopf" steigen, aber keinesfalls umhauen.



[Größer](#)



[Größer](#)

Die Sieger

Den Cup-Tasting-Wettbewerb gewann Walter Stingl aus Graz, der für den Coffee-Explorer - eine Internet-Plattform für Kaffeekenner und -liebhaber - tätig ist.

Georg Branny, Show-Barista aus Wien, ging als großer Sieger der Meisterschaften hervor. Er holte sich den Sieg im Barista- und dem Latte-Art-Wettbewerb und belegte den zweiten Platz bei den "Coffee-in-good-spirits"-Meisterschaften.

Der Gewinner im "Coffee-in-good-spirits"-Wettbewerb, Reinhard Grebien, überraschte die Jury mit seiner Eigenkreation. Die Juroren, die im Laufe der Meisterschaft schon einiges zu

begutachten hatten, vergaben das höchste Lob: "Für diese Kreation würde ich jederzeit an der Bar Geld ausgeben!" Natürlich kann Reinhard Grebien aus dem Vollen schöpfen, führt er doch GenussTouren über den Wiener Naschmarkt. So fanden sich auch brasilianische Tonkabohnen, vietnamesische Kondensmilch und portugiesischer Mandellikör in seinem "Signature Drink. Ein "Best of Naschmarkt", wie er es nennt.

www.baristameisterschaft.at

Autor: Diana Denk | 30.04.2008

1 2 3 4 5 6 »

42 neue TOP Heurige zum Auftakt der Heurigensaison

Kaffeemeisterschaften 2008

Das beste Pils der Welt

BIO aus Frankreich

"WIFI Wine-Award" in St. Pölten verliehen

40 Jahre orange-grüner Eisgenuss

Wiesbauer Exquisit

Haubenverdächtiger Wettstreit

Linzer Weinfrühling 2008

Genuss im Heurigengarten