
Die "Braune Bohne" auf dem größten Food-Festival

Veröffentlicht am: 15.10.2014, 14:10

Pressemitteilung von: **P.U.N.K.T. PR // Benjamin Koltthoff**

Hamburg, 15. Oktober 2014. Ein schwarzes Heißgetränk ist für Deutsche im Alltag unverzichtbar - der Kaffee. Bundesweit werden 2.315 Tassen Kaffee in der Sekunde getrunken. Damit ist das traditionelle Frühstücksgetränk hierzulande beliebter als Mineralwasser. Die Arten sind vielfältig und die perfekte Zubereitung eine wahre Kunst. Aussteller, Sommeliers und Experten der Branche versammeln sich in diesem Jahr erstmals im coffee&STYLE-Bereich des größten Food-Festivals Deutschlands, um den Gästen die Besonderheiten der braunen Bohne zu vermitteln. Die eat&STYLE präsentiert seinen Besuchern auch in diesem Jahr die aktuellen und zukünftigen kulinarischen Trends.

Deutschland ist eine Kaffeonation. In Europa sind nur die skandinavischen Länder und die Schweiz euphorischer, wenn es um den Genuss des schwarzen Heißgetränks geht. Neben Latte Macchiato, Cappuccino und Co. erlebt zurzeit der klassische Filterkaffee ein Comeback: "Die US-Amerikaner nennen das Revival 'Drip Brew?'. Allerdings handelt es sich hierbei nicht um Maschinenkaffee, sondern das klassische Aufbrühen von Hand. Bei der Variante lösen sich deutlich mehr Bitterstoffe als bei anderen Zubereitungsarten. Hierdurch wird er aromatischer und bekömmlicher", erklärt Volkmar Klebba. Der 56-jährige wird als Kaffeesommelier und Experte an allen Veranstaltungsorten die Gäste mit Tipps und Tricks.

Branchenexperten vermitteln ihr Fachwissen

Volkmar Klebba ist zertifizierter Barista. Neben seinen Beratertätigkeiten führt er die Geschäfte der Kaffeemarke "Starker Tobak". Das Unternehmen aus Hannover legt einen besonderen Fokus auf den Koffeingehalt des Getränks, denn neben dem Geschmackserlebnis trinken viele Deutsche insbesondere Kaffee, um wach zu werden oder zu bleiben. In Workshops im coffee&STYLE-Bereich gibt er, gemeinsam mit den anwesenden Röstereien, allen Teilnehmern sein Wissen weiter: Von Anbaugebieten, Sortenvielfalt und Aromenspektrum über Zubereitungsarten, Mahl- und Brühetechniken bis zur Veredelungs-Kür werden auf der eat&STYLE sämtliche Facetten der gehobenen Kaffeekultur beleuchtet und erstklassige Marken-Röstungen zum Probieren gereicht.

Aktuell legen deutsche Konsumenten immer mehr Wert auf fair gehandelte Produkte. Das Fairtrade-Siegel wird Händlern verliehen, die unter anderem den Kaffeebauern einen garantierten Mindestpreis für ihre Produkte zahlen, der ausreicht, um die Lebenshaltungs- und die Produktionskosten zu decken. Die Heilandt Kaffeemanufaktur aus Köln geht hier noch einen Schritt weiter: "Wir haben uns dazu entschlossen unser eigenes Siegel zu entwerfen, welches in vollem Maße unseren eigenen hohen ethischen Vorstellungen nachhaltigen Wirtschaftens vereint", erklärt Alexandra Kubitzka von Kaffee Heilandt. "Wir bieten den Kaffeebauern eine Perspektive, indem wir langfristige Handelsbeziehungen mit ihnen eingehen. Im Gegenzug erwarten wir aber auch einen ökologisch nachhaltigen Anbau." Die Rösterei ist in diesem Jahr als Aussteller auf der eat&STYLE Köln vor Ort und lässt die Besucher ihre aktuellen Spezialitäten verkosten.

Kaffeeward auf der eat&STYLE

Volkmar Klebba ist auch Jurymitglied des "Coffee Innovation Awards", mit dem seit vielen Jahren die besten und innovativsten Markenprodukte der Branche ausgezeichnet werden. Die hochkarätig besetzte Jury wählt aus den Bewerbungen Kandidaten aus, die sich einem öffentlichen Online-Voting stellen müssen. Zehntausende Kaffeeliebhaber bestimmen die vier Gewinner. Die Siegerprodukte des Coffee Innovations Awards werden exklusiv im Rahmen der eat&STYLE Berlin vom 14. bis 16. November 2014

geehrt und dem Publikum präsentiert.

Deutschlands größtes Food-Festival besticht in diesem Jahr durch neue Themenbereiche und ein noch größeres Mitmach-Konzept für seine Besucher. Über 400 Partner und Aussteller zeigen in den verbleibenden vier Standorten Köln, München, Berlin und Stuttgart ihre Spezialitäten. Etablierte Stars sowie junge und frische Gesichter der deutschen Kochszene freuen sich auch weiterhin darauf, die Besucher interaktiv in ihre Shows einzubinden. So bekommen die Gäste die Möglichkeit, exklusive Produkte kennenzulernen und zu probieren. Gleichzeitig bekommen sie von ihren Idolen professionelle Tipps aus erster Hand. In diesem Jahr werden insgesamt wieder weit über 100.000 Besucher erwartet.

Die Termine

24. - 26. Oktober: Koelnmesse, Köln

31. Oktober - 2. November: Zenith die Kulturhalle, München

14. November - 16. November: Station Berlin, Berlin

21. - 23. November: Messe Stuttgart, Stuttgart

Weitere Informationen zu allen Standorten und dem vielfältigen Rahmenprogramm sind immer aktuell auf www.eat-and-style.de sowie auf <https://www.facebook.com/eat.and.style.foodfestival> zu finden.

Pressekontakt

Herr Benjamin Kolthoff
Kundenberater

P.U.N.K.T. PR

Völckersstraße 44
22765 Hamburg, Deutschland

Telefon: 040-85 37 60 25
E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de
Website:

Firmenportrait

P.U.N.K.T. PR ist eine Spezialagentur für Marken- und Produkt-PR. Mit 35 namhaften Kunden aus Industrie und Handel gehören wir in diesem Bereich zu den führenden PR-Agenturen Deutschlands.

Wichtiger Hinweis:

Für diese Pressemitteilung sowie das Bild- und Tonmaterial ist allein der jeweils angegebene Herausgeber verantwortlich. In der Regel ist dieser der Urheber der Presstexte sowie der angehängten Bild und Informationsmaterialien. Das TRENDKRAFT-Pressportal ist für den Inhalt dieser Pressemitteilung nicht verantwortlich und übernimmt keine Haftung für die Korrektheit oder Vollständigkeit der dargestellten Meldung. Die Nutzung von hier archivierten Informationen zur Eigeninformation und redaktionellen Weiterverarbeitung ist in der Regel kostenfrei. Vor der Weiterverwendung sollten Sie allerdings urheberrechtliche Fragen mit dem angegebenen Herausgeber klären. Eine systematische Speicherung dieser Daten sowie die Verwendung auch von Teilen dieses Datenbankwerks sind nur mit schriftlicher Einwilligung durch das TRENDKRAFT-Pressportal gestattet.

Des Weiteren beachten Sie bitte unseren Haftungsausschluss unter: <https://trendkraft.io/haftungsausschluss>