

Der Geschmack in der Tasse zählt - Jacobs und Falstaff verleihen die Goldene Kaffeebohne 2013



<http://www.apa-fotoservice.at/galerie/4451> Die Gewinner der Goldenen Kaffeebohne 2013 v.l.: NÖ-Gewinner Heinz Hanner mit Brigitta Lashofer, Tirol-Sieger Ernst und Ursula Dengg vom Kaffeehaus Katzung, Gerold und Katia Schneider vom Almhof Schneider sind die Gewinner in Vorarlberg, René und Sandra Kolleger nahmen für die Familie Döllerer den Preis für Salzburg entgegen, Burgenland-Gewinner Helmut Hager von der Osteria Corso, Franz von Peez von Zur Hube in der Steiermark, Hermann und Bernadette Weinzirl aus Wien, Falstaff-Herausgeber Wolfgang Rosam, Kärnten-Sieger Simone Ronacher, Mondelez-Österreich-Geschäftsführer Andreas Kutil, Elisabeth Lukas vom Restaurant Verdi für Oberösterreich und Sonderpreis-Gewinner Vamed Vitality World COO Tom Bauer

Credit: Falstaff Verlags GmbH/APA-Fotoservice/Schedl
Fotograf: Ludwig Schedl

Wien (TP/OTS) - Die Goldene Kaffeebohne feiert 15-jähriges Jubiläum. 17.000 Mitglieder des Falstaff Gourmetclubs bewerteten demokratisch, in welchen Cafés, Restaurants und Hotels die besten Kaffees serviert werden.

Eine Tasse perfekten Kaffee zuzubereiten, braucht Erfahrung, Wissen und beste Kaffeequalität. Entscheidend dabei sind Blend, Röstung, Mahlung und eine perfekt eingestellte Maschine. Jacobs setzt sich für Kaffeequalität in Österreichs Gastronomie ein und prämiiert jährlich gemeinsam mit Falstaff, Österreichs größtem Magazin für kulinarischen Lifestyle, die besten Kaffeebetriebe des Landes. Die Bewertung der Betriebe erfolgt demokratisch durch die 17.000 Mitglieder des Falstaff Gourmetclubs. Online oder per Fragebogen wird nach Schulnotensystem in den Kategorien Angebot (Sortiment), optischer Eindruck (Crema, Farbe), Geschmack/Geruch/Temperatur und Servierkultur/Service bewertet. Insgesamt wurden so zwischen April und Juli diesen Jahres 24.000 Votings von den erfahrenen Gourmetclubmitgliedern abgegeben.

Zwtl.: Die Ergebnisse

Nach der Auswertung der Ergebnisse zeigt sich, dass die Siegerbetriebe die ganze Bandbreite der Gastronomie-Szene darstellt.

Dies verdeutlicht, wie wichtig Kaffeekultur und Spitzenqualität nicht nur im klassischen Kaffeehaus, sondern in der gesamten Welt der Gastronomie sind. Kaffee hat sich zu einem Genussmittel entwickelt, das aus dem Alltag eines Gourmets nicht wegzudenken ist. Ob beim anspruchsvollen Hotelfrühstück frisch aus der Espressomaschine, auf Reisen "to go" oder als energiespendender Abschluss eines mehrgängigen Menüs, der Anspruch ist äußerst hoch - und dies nicht zuletzt wegen der immer besseren Maschinenteknik und hoher Qualität der Zubereitung in Privathaushalten.

Zwtl.: Die Preisträger

In den Kreis der Sieger haben es Hotels, Restaurants und Kaffeehäuser geschafft.

Die goldene Kaffeebohne 2013 geht

in Wien an das Restaurant Weinzirl, 1010 Wien
in Niederösterreich an das Relais & Chateaux Hanner, 2534 Mayerling
im Burgenland an die Osteria Corso, 7000 Eisenstadt
in Oberösterreich an das Restaurant Verdi, 4040 Linz
in Salzburg an Döllner's Genießerrestaurant, 5440 Golling
in der Steiermark an das Restaurant Zur Hube, 8443 Pistorf
in Kärnten an das Thermenhotel Ronacher, 9546 Bad Kleinkirchheim
in Tirol an das Café Katzung, 6020 Innsbruck
in Vorarlberg an den Almhof Schneider, 6764 Lech am Arlberg

Alle Informationen zu den einzelnen Gewinnern finden Sie in der Pressemappe unter:

www.falstaff.at/goldenekaffeebohne2013

Zwtl.: Ausgezeichnete Nachhaltigkeit: Sonderpreis für Vamed Vitality World

Mit 2,4 Mio. Gästen jährlich ist für den österreichischen Marktführer von Thermen- und Gesundheitsresorts Vamed klar, dass neben dem Wasser auch Kaffee als besonders wichtiges Konsumgut in der Gastronomie und Hotellerie zu betrachten ist. Nachhaltigkeit ist für Vamed mehr als ein Lippenbekenntnis: Seit mehr als 15 Jahren am österreichischen Markt tätig, trachtet das Unternehmen stets danach, die Regionen aufwerten und Arbeitsplätze zu schaffen. Die MitarbeiterInnen sind aus der unmittelbaren Region, jährlich werden ca. 50 Lehrlinge in touristischen Berufen ausgebildet, Dreiviertel aller Produkte werden nachhaltig bei österreichischen Unternehmen

eingekauft und in allen Betrieben der Vamed Vitality World ist nachhaltige Nutzung der Thermenenergie selbstverständlich und Teil des "Carbon Footprint".

Bildmaterial für redaktionelle Zwecke frei zum Download unter <http://www.apa-fotoservice.at/galerie/4451>

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Mondelez Österreich
Heidi Hauer
Tel.: +43 (0)1 605 44 172
hhauer@mdlz.com

Falstaff Verlags-GmbH
Michaela Fritz
Tel.: +43 (0)1 90 42 142-211
michaela.fritz@falstaff.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/4699/aom>

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0002 2013-09-11/09:10

110910 Sep 13

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20130911_TPT0002