



FRANCISFRANCIS

DAMMANN
FRERES



Presseinformation

1. Oktober 2009

Mehr espressokultur für Österreich

Illy-Generalimporteur schwört auf 25 Milliliter Aroma-Konzentrat

65 % der ÖsterreicherInnen trinken regelmäßig Kaffee, weitere 17 % gelegentlich. Diese aktuellen Zahlen aus einer Gallup-Studie (Sommer 2009) und die Tradition erwecken den Eindruck einer hoch entwickelten Kaffeekultur im Lande. Walter Mayer, Verkaufsleiter der heimischen Illy-Generalvertretung espresso caffè (Salzburg/Wien), kann sich dieser Ansicht jedoch keinesfalls anschließen: „Unsere Kaffeekultur ist in der Nachkriegszeit herabgekommen: wir haben dringenden Handlungsbedarf“, behauptet er und kündigt eine Kampagne für Espresso an: „Espressokultur ist für uns die wahre Kaffeekultur und erfreulicherweise im Aufwind: 25 Milliliter konzentriertes Aroma - ein Genuss, den man sich mehrmals täglich gönnt.“

Als Lieblingskaffee nennen die ÖsterreicherInnen Filterkaffee, dessen weitester Verwenderkreis bei 79 % liegt. Dahinter rangieren die auf Espresso basierenden Kaffeegetränke (74 %) und der Espresso selbst (62 %). Roswitha Hasslinger, Geschäftsführerin des Österreichischen Gallup-Institutes, verweist auf geschlechtsspezifische Unterschiede: während Frauen eine Vorliebe für Kaffee mit Milch wie Caffè Latte, Cappuccino oder Melange hegen, liegen beim Espressokonsum die Männer voran. Hasslingers Interpretation: „Frauen schätzen beim Kaffee vor allem Genuss und Geselligkeit, Männer betrachten ihn mehr als Stimulans und Muntermacher.“

Walter Mayer hat gegen Verwendung von Milch grundsätzlich nichts einzuwenden, die Herstellung von Cappuccino mit Schlagobers hält er für eine Unsitte. Leider stimme auch das Basisgetränk Kaffee nicht immer, weiß er und zählt ein langes „Sündenregister“ auf: mindere Kaffeequalität, schlechte Röstung, schlecht einge-



FRANCISFRANCIS

DAMMANN
FRERES



stellte, ungepflegte und verkalkte Maschinen in der Gastronomie wie in privaten Haushalten, falsche Dosierung, unzureichende Temperatur usw.: „In der langen Kette vom Rohstoff bis zum fertigen Kaffee können viele Fehler gemacht werden: schon beim Mahlen beginnt das Risiko.“

Dass unter Espresso nicht alle das gleiche verstehen, zeigt sich in der Repräsentativumfrage. Roswitha Hasslinger: „Ein klares Missverständnis liegt vor, wenn 43 Prozent der Befragten, die angeben, zu Hause ‚Espresso‘ zu trinken, diesen in der Filtermaschine zubereiten. Hier wird die von einigen Marken verwendete Sortenbezeichnung Espresso mit der Zubereitungsart verwechselt.“ An diesem Punkt hakt Walter Mayer ein: „Nicht alles, was schwarz ist, darf sich Espresso nennen.“ Er erwähnt folgende Richtlinien für einen „richtigen“ Espresso, der diese Bezeichnung auch verdient:

- > die verwendete Kaffeemenge sollte 7 Gramm betragen
- > die Wassertemperatur beim Durchlaufen 90 Grad
- > die Extraktionszeit soll 25 Sekunden ausmachen
- > die Extraktionsmenge 25 Milliliter
- > der Pumpendruck muss über 9 bar liegen
- > die Zubereitung unmittelbar vor dem Konsum erfolgen

Der Boom der Kapselsysteme hat durchaus zur Förderung des Espresso beigetragen. Mayer: „Die Kapseln stehen in erster Linie für Convenience, sichern aber qualitative Mindeststandards, weil die richtige Kaffeemenge luftdicht abgepackt wird. Der Konsument kann nicht mehr viel falsch machen.“ Illy habe bereits in den siebziger Jahren einzeln abgepackte Kaffeeportionen für den Endverbraucher erfunden und Sorge jetzt wiederum für eine Innovation – die „Metodo Iperespresso“ für perfekten Espresso mit viel Crema.



FRANCISFRANCIS

DAMMANN
FRERES



„Um Esspressokultur zu vermitteln, müssen wir viele ÖsterreicherInnen erst wachrütteln und informieren“, betont Mayer. Guter Kaffee sei überhaupt eine „Wissenschaft“, weshalb Illy in Triest seit 1999 eine eigene Kaffeeuniversität betreibe. Dort seien bis Jahresende 2008 nicht weniger als 11.329 Kursteilnehmer verzeichnet und Hunderte Baristas ausgebildet worden. Erfreulicherweise erhielten die Bemühungen um Esspressokultur in Österreich derzeit Rückenwind: „Es herrscht ein ausgesprochener Trend zu Bitterstoffen, wie der Erfolg dunkler Schokolade beweist.“ Eine „bittere“ Geschichte, mit der man bei espresso caffè gut leben kann.

Rückfragen:

Walter Mayer

ESPRESSO CAFFÈ VERTRIEB GMBH

illycaffè Generalvertrieb Österreich

Bayerhamerstr. 18

A-5020 Salzburg

Österreich

BÜRO WIEN:

T +43 (1) 480 6 480

F +43 (1) 486 488 0

office@esspressocaffe.at

PR-Betreuung:

Wachta & Partner – Kommunikationsagentur Ges.m.b.H.

1230 Wien, Oldenburggasse 49, Tel. +43-1/667 32 84

E-Mail: office@wachta.at; www.wachta.at