

Italiens Brandy Nummer 1 vergab zum dritten Mal den Vecchia Romagna Sonderpreis:

Andreas Blaha gewann Live-Wettbewerb während der Kaffee Olympiade

„Pistacchio“ heißt die Kreation aus Pistaziensirup, Espresso, Vecchia Romagna und mit Macadamia aromatisierter Sahne, mit der **Andreas Blaha** („Shaker-Taxi“, Mobiler Cocktailservice) aus Kahl am Main den Vecchia Romagna Sonderpreis 2009 gewann. Eine Fach-Jury, unter der Aufsicht der Speciality Coffee Association of Europe (SCAE), verkostete und bewertete die live gemixten Rezepte der Wettbewerb-Teilnehmer. In die Bewertung floss zusätzlich auch ein, dass die Teilnehmer einen Kaffee herstellten und auf ästhetische Weise Vecchia Romagna dazu präsentieren mussten. „Der Coffee Drink ‚Pistacchio‘ mit Vecchia Romagna war erfrischend und optisch sehr ansprechend. Ausschlaggebend für den Sieg war die Harmonie der einzelnen Zutaten, da keine von einer anderen dominiert wurde,“ betonte Juryvorsitzende Jennifer Ait-Djoudi von der SCAE.

Der meistverkaufte italienische Brandy Vecchia Romagna verkörpert italienische Lebensart, schmeckt mild und ausgewogen und ist daher der ideale Begleiter von Espresso, Kaffee, Cappuccino und weiteren Kaffeespezialitäten aller Art. Zum dritten Mal unterstützte Vecchia Romagna in 2009 daher die SCAE bei den deutschen Kaffee-Meisterschaften. Die so genannte „Kaffee Olympiade 2009“ fand im Rahmen der Ambiente in Frankfurt am Main statt. Die Premium-Spirituose vergab ebenso zum dritten Mal den Vecchia Romagna Sonderpreis für das beste Kaffee-Rezept in Verbindung mit dem italienischen Brandy. Der Wettbewerb wurde diesmal erstmalig

live vor Ort ausgemixt. Aufgerufen waren alle Teilnehmer der Kaffee Olympiade daran teilzunehmen. Dieses Jahr ganz neu: Nicht an der Kaffee Olympiade teilnehmende Gastronomen hatten die Chance mit ihrer kreativen Rezeptidee im Vorfeld eine Wildcard zu gewinnen. Die Wildcard brachte Barkeeper Andreas Blaha ins Rennen.

„Die vergangenen Jahre haben gezeigt, dass die Partnerschaft von Kaffee und Vecchia Romagna von Vertretern der Gastronomie verstärkt angenommen wird. Barkeeper und Baristi, beide kreative Spezialisten für Heiß- und Kaltgetränke, sind offen, voneinander zu lernen und davon zu profitieren. Mit der Sponsorschaft möchten wir Anregungen für neue Kreationen liefern um für beide Seiten Nutzen zu schaffen. Gemeinsam mit der SCAE wollen wir der Partnerschaft von Vecchia Romagna und Kaffee eine aktive Plattform geben. Deswegen haben wir die Vecchia Romagna Night während der Kaffee Olympiade ins Leben gerufen“, erklärte Andree Rehfeld, Marketing Manager der Berentzen-Gruppe.

Spannender Live-Wettbewerb um Italien-Entdeckungsreise

Während der Vecchia Romagna Night, im Rahmen der Messe Ambiente, traten bei der Live-Wettbewerb-Premiere auf dem Frankfurter Messegelände gegeneinander an:

- Andreas Blaha (Wildcard-Gewinner), Shaker-Taxi (Kahl am Main)
- Yaw Essah, Berlin School of Coffee (Berlin)
- Arno Schmeil, Double Eye (Berlin)
- Gonzalo Liza Viadaurre, Double Eye (Berlin)

Der Sieger Andreas Blaha gewinnt eine Entdeckungsreise „**Dolce Vita**“: Ein verlängertes Wochenende auf den Spuren von Vecchia Romagna nach Italien für zwei Personen.

Innovation und Kreativität waren gefragt

Anfang des Jahres versendete der deutsche Importeur von Vecchia Romagna, die Berentzen-Gruppe, eine Rezeptbroschüre mit Rezeptanregungen für Vecchia Romagna und Kaffee an über 8.000 Gastronomie-Adressen. Damit einher ging der Aufruf, ein kreatives Rezept mit Vecchia Romagna in Verbindung mit Kaffee einzusenden, um eine Wildcard für die Vecchia Romagna Night zu gewinnen. „Unter den Bewerbungen um die Wildcard war eine ausgesprochene Vielfalt an Rezepten dabei, von der hohen Qualität und Innovationskraft waren wir begeistert,“ sagt Jennifer Ait-Djoudi von der SCAE. „Besonders die Abgestimmtheit der Zutaten auf den Kaffee war bei der Auswahl ausschlaggebend.“

Hintergrundinformationen:

Vecchia Romagna wird aus erlesenen Weinen hergestellt (Trebiano Traube). Seinen unvergleichlich weichen Geschmack und seinen aromatischen Geruch entfaltet er durch seine langjährige Reifezeit in Limousin-Eichenholzfässern. „Etichetta Nera“ (38% vol) verbringt mindestens drei Jahre im Fass, die Qualität „Riserva Rara“ (40% vol) mindestens zehn Jahre. Der empfohlene Verkaufspreis für eine 0,7 l-Flasche Etichetta Nera beträgt 12,99 Euro, für Riserva in der 0,7l-Flasche 16,99 Euro.

Weitere Informationen gibt es bei:

MPR Dr. Muth, Warburgstraße 36, 20354 Hamburg, Telefon: 040/429240-20
oder Berentzen-Gruppe AG, Ritterstraße 7, 49740 Haselünne, Telefon: 05961/502-0