

# PRESSEMAPPE



Österreichs Messe für  
**Kuchen & Tortendekoration**



*ideenreich,  
individuell & originell*



Kleine Bohne,  
große Bühne

**24. - 26.  
Nov. 23**

FR – SA 9:00 – 18:00 Uhr  
SO 9:00 – 17:00 Uhr

**MESSE WELS**

# Inhaltsverzeichnis

<b>Datenblatt</b>	<b>3</b>
Presse	4
Infrastruktur	4
Ansprechpartner	5
Highlights aus dem Rahmenprogramm	5
<b>Lageplan</b>	<b>6</b>
<b>Ein Muss für Genießer</b>	<b>7</b>
<b>Kuchenmesse</b>	<b>8</b>
Junior Baking Star	8
Tortenwettbewerb	8
Lebkuchenstadt	9
Backstube total regional	9
Seminarbäuerinnen	9
Kekserlwerkstatt: Charity mit cookingCatrin	9
Backprofis vor Ort	9
Bettina "Betty" Schliephake-Burchardt	9
Raheem Haider	10
Sarah Jahn	10
Backen mit Christina	10
Simon Sailer	10
<b>Kreativmesse</b>	<b>11</b>
Chary Chic & Friends	11
KUNST- & DESIGNMARKT	11
x-Mas Näh-Challenge	11
<b>KaffeeWelt</b>	<b>12</b>
World Cup Tasters Championship	12
Comandante Cup in Wels	12

## Datenblatt



Veranstalter	Messe Wels GmbH A-4600 Wels, Messeplatz 1 Tel.: +43 (0)7242/9392-0 Fax: +43 (0)7242/9392-66451 E-Mail: office@messe-wels.at Internet: www.messe-wels.at		
Veranstaltungsort	Messezentrum Wels, Halle 21		
Aussteller	rund 180 Aussteller		
Ausstellungsfläche	Gesamtfläche rund 10.000 m <sup>2</sup>		
Teilnehmerländer	Österreich, Deutschland, Italien, Tschechische Republik, Ungarn, Rumänien		
Messeöffnungszeiten	Freitag, 24. November 2023	9 – 18 Uhr	
	Samstag, 25. November 2023	9 – 18 Uhr	
	Sonntag, 26. November 2023	9 – 17 Uhr	
	Einlass möglich bis ½ Stunde vor Messeschluss		
Messe Eintrittspreise	Tageskarte	€ 12,00	
	2-Tages-Messepass	€ 16,00	
	Ermäßigte Tageskarte*)	€ 9,00	
	(Jugendliche von 14 bis 18 Jahren, Studenten bis 24 Jahre sowie Präsenz- und Zivildienstler, Erwachsene in Begleitung ihrer (Enkel-) Kinder gegen Vorlage der Familienkarte/Familienpass* Gruppen ab 10 Personen, Menschen mit Beeinträchtigung gegen Vorlage eines Ausweises, Familienkarten oder Familienpässe aller Bundesländer, OÖVV-Ermäßigung bei Anreise mit Öffis)		
	Kinder von 6 bis 13 Jahre	€ 6,00	
	Kinder bis 6 Jahre	kostenlos	
*) Die Kartenkategorie „Ermäßigte Tageskarte“ ist ausschließlich an den Tageskassen und nicht im Vorverkauf erhältlich.			
Kartenvorverkauf	Online im Ticketshop der Messe Wels auf <a href="http://www.kuchenmesse.at">www.kuchenmesse.at</a>		

## Presse

### Eintritt Presse

Gegen Vorweisen eines gültigen Presseausweises ist der Eintritt zur Messe kostenlos. Freie Redakteure können sich auf [www.kuchenmesse.at](http://www.kuchenmesse.at) online akkreditieren.  
Navigation > Berichten > Akkreditierung

### Pressebilder und-texte

Aktuelle Bilder zum freien Download – unter Angabe der Bildquelle – stehen für Sie unter [www.kuchenmesse.at](http://www.kuchenmesse.at) bereit.  
Navigation > Berichten > Presse-Bildergalerie

Während der Messe ist kein Pressecenter eingerichtet. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Andreas Ullmann, per E-Mail an [a.ullmann@messe-wels.at](mailto:a.ullmann@messe-wels.at) oder telefonisch unter 07242 9392 6651.

Der Veranstaltungskalender aller Gast- & Eigenveranstaltungen und Events sowie die aktuellen Presseinformationen und Pressefotos zum Downloaden – unter Angabe der Bildquelle – stehen unter [www.messe-wels.at](http://www.messe-wels.at) für Sie bereit.

## Infrastruktur

### Radständer

Eingang Halle 21, Messezentrum

### Hundeverbot

Das Mitführen von Hunden ist aufgrund der Hygienevorschriften für die Kuchen- und Kreativmesse & KaffeeWelt **STRIKT UNTERSAGT!**

### Bankomat

An der Außenseite der Messehalle 21 sowie im Foyer der Messehalle 20

### E-Tankstelle

Die E-Tankstellen befinden sich neben der Rotax-Halle.  
Verfügbarer Stecker: Typ 2, 3,7 kW

Aufgrund des begrenzten Angebots bitten wir um gegenseitige Rücksichtnahme. Es gilt das „First come – first serve“-Prinzip.

## Ansprechpartner

<b>Projektleitung</b>	Christina Steger Tel.: +43 (0)7242/9392-6629 E-Mail: <a href="mailto:c.steger@messe-wels.at">c.steger@messe-wels.at</a>
<b>Projektassistenz</b>	Kerstin Holzmüller Tel.: +43 (0)7242/9392-6644 E-Mail: <a href="mailto:k.holzmueller@messe-wels.at">k.holzmueller@messe-wels.at</a>
<b>Messeleitung</b>	Petra Leingartner Tel.: +43 (0)7242/9392-6658 E-Mail: <a href="mailto:p.leingartner@messe-wels.at">p.leingartner@messe-wels.at</a>
<b>Tortenwettbewerb &amp; Workshops Kuchenmesse</b>	Natalie Gojer Tel.: +43 (0)699/189 64 000 E-Mail: <a href="mailto:n.gojer@kuchenmesse.at">n.gojer@kuchenmesse.at</a>
<b>Werbung &amp; PR</b>	Andreas Ullmann Tel.: +43 (0)7242/9392-6651 E-Mail: <a href="mailto:a.ullmann@messe-wels.at">a.ullmann@messe-wels.at</a>

## Highlights aus dem Rahmenprogramm

### *Kuchenmesse*

<b>Cake Stage</b>	Abwechslungsreiches Bühnenprogramm und Fachvorträge
<b>Tortenwettbewerb</b>	Die Kreationen werden zu Beginn der Messe in sieben Kategorien eingereicht und von einer Fachjury bewertet.
<b>Junior Baking Star</b>	Jungen Konditor:innen und Pâtissiers aus ganz Österreich schnuppern Wettbewerbsatmosphäre und präsentieren sich am 25. und 26. November vor großem Publikum.

**Kekserlwerkstatt, Weihnachtsmarkt, Backstube total regional, Workshops, Lebkuchenstadt, usw.**

### *Kreativmesse*

<b>Kunst- und Designmarkt</b>	Shoppingvergnügen abseits des Mainstreams
<b>Workshops</b>	
<b>Chary Chic &amp; Friends</b>	Nachhaltige Upcycling Ideen und Know-how im Ausstellungsbereich und auch im Bühnen- und Workshopprogramm.

### *KaffeeWelt*

**World Cup Tasters Championship**  
**Comandante Cup**



## Lageplan



## Ein Muss für Genießer

**Süßer als Zucker, ideenreicher als je zuvor und frischer als der Morgenkaffee – so präsentieren sich die Kuchenmesse, die Kreativmesse und KaffeeWelt von 24. bis 26. November gemeinsam in der Messehalle 21 der Messe Wels.**

Die zuckersüße Backwunderwelt der Kuchenmesse ist das Paradies für alle Back- und Tortenliebhaber. Lassen Sie sich von den Stars der Back- und Kuchenszene – wie etwa Betty's Sugardreams, CookingCatrin oder Raheem Haidar – inspirieren und lernen Sie Neues in den Workshops. Besonders spannend ist der große Tortenwettbewerb und der „Junior Baking Star“, ein Wettbewerb der Messe Wels mit Brigitta Schickmaier für den Konditoren-Nachwuchs. Die Vielfalt der österreichischen Backkultur und des traditionellen Backhandwerks steht auf der Backstube total regional-Bühne im Mittelpunkt. Die Seminarbäuerinnen, eine Kekserl- und eine Lebkuchenwerkstatt und der Weihnachtsmarkt sind neben der Produktvielfalt im Ausstellungsprogramm weitere Highlights von Österreichs beliebtester Messe für Kuchen und Tortendekoration.

Auf der Kreativmesse treffen sich DIY-Experten, Hobbyschneider, Bastel-Tiger und Handarbeitsfans. In Kreativ-Workshops können Produktneuheiten ausprobiert und neue Techniken erlernt werden. Das Trendthema „Upcycling und Nachhaltigkeit“ nimmt im Ausstellungsbereich – etwa bei Chary Chic- eine wichtige Rolle ein. Der Kunst- und Designmarkt bietet Shoppingvergnügen abseits des Mainstreams. Bei der X-Mas Näh-Challenge winkt eine hochwertige Nähmaschine als Gewinn.

Die kleine Kaffeebohne bekommt in der KaffeeWelt eine große Bühne. Verführerischer Duft und spannende Informationen rund um Anbau, Röstung und Zubereitungsmöglichkeiten sowie die unterschiedlichsten Maschinen ziehen nicht nur Kaffeeliebhaber magisch an. Ein Highlight ist die SCA Cup Tasters Meisterschaft. Wer sich in Wels zum Sieger kürt, vertritt Österreich 2024 bei den Weltmeisterschaften in Chicago (USA).

Mehr Informationen zu den Bewerbungen und Workshops sowie Hinweise zur Anmeldung finden sich in dieser Presseunterlage sowie online auf [kuchenmesse.at](http://kuchenmesse.at). Hier ist auch das gesamte Rahmenprogramm, sowie Tipps zur Anreise und das Ausstellerverzeichnis abrufbar. Tageskarten und Zwei-Tages-Pässe sind im online-Ticketshop unter [tickets.messe-wels.at](http://tickets.messe-wels.at) verfügbar. Kinder bis 6 Jahre besuchen die Messe kostenlos. Ermäßigte Tageskarten sind ausschließlich vor Ort erhältlich.

## Kuchenmesse

### Backen, verzieren, dekorieren: Süße Trends und Produktneuheiten in der Messe Wels

Die Kuchenmesse Wels ist ein Paradies für Back- und Dekorationsliebhaber, die auf der Suche nach süßen Trends und Produktneuheiten sind. Sie bietet von 24. bis 26. November – zeitgleich mit der Kreativmesse und KaffeeWelt – eine Vielzahl an innovativen Backformen, trendigen Verzierungen und schönen Tortendesigns. Zudem werden Workshops und Vorträge von Profis angeboten, um Tipps und Tricks rund um das Thema Backen und Dekorieren zu lernen. Die Messe präsentiert auch die neuesten Geräte, Utensilien und Zutaten für die Küche. Es gibt interaktive Aktivitäten zum Mitmachen und die Möglichkeit, Spezialitäten zu probieren. Die Kuchenmesse Wels bietet zudem zahlreiche Networking-Möglichkeiten. Die Kuchenmesse in Wels ist ein unvergessliches Erlebnis voller süßer Trends, Inspiration und Genuss. Neben dem umfangreichen Ausstellungsprogramm begeistert die Kuchenmesse Wels mit einem bunten und abwechslungsreichen Rahmenprogramm, das Vorträge, Workshops und Wettbewerbe enthält.

### Junior Baking Star

Die Messe Wels mit Brigitta Schickmaier bietet am 25. und 26. November 2023 jungen Konditor:innen und Pâtissiers aus ganz Österreich die Möglichkeit, sich vor einem großen Publikum und den Medien zu präsentieren. Das Event ist die ideale Plattform für den Branchennachwuchs, um Kreativität und Können unter Beweis zu stellen und sich auf Wettbewerbe – wie die Austrian Skills – bestmöglich vorzubereiten. Die Teilnehmer:innen im Alter von 18 bis 28 Jahren erwarten attraktive Preise. Der Sieger beziehungsweise die Siegerin erhält einen Scheck über 1.000 Euro. Die Top-5-Platzierten haben die Möglichkeit, an einem Camp mit den besten Trainer:innen Europas teilzunehmen. Alle Teilnehmer:innen erhalten zudem eine Kochbekleidung, ein Goodie-Bag und kostenlose Messtickets für Eltern, Lehrbetriebe und Trainer:innen. Der Junior Baking Star wird von namhaften Konditor:innen aus der nationalen und internationalen Szene begleitet. Es ist eine großartige Chance für junge Konditor:innen, Erfahrungen zu sammeln, Bekanntheit zu erlangen und wichtige Kontakte zu knüpfen. Eine weitere Neuheit ist die Jobbörse. Im Rahmen des „Junior Baking Stars“ präsentieren sich Lehrbetriebe im Speed-Dating-Modus dem Branchennachwuchs.

Details auf <https://kuchenmesse.at/junior-baking-star-mit-konditormeisterin-brigitta-schickmaier/>

### Tortenwettbewerb

Der Kuchenmesse Tortenwettbewerb zum Themenschwerpunkt „Winter“ lädt Kinder, Konditoren-Lehrlinge, Hobby-Kuchenbäcker:innen und Profis dazu ein, ihre Backkünste auf die Bühne zu bringen. Es wartet eine Welt voller Zucker, Kreativität und Köstlichkeit. Mit viel Liebe zum Detail, Einfallsreichtum und handwerklichem Geschick erschaffen Hobbybäcker:innen, kreative Freigeister und Backprofis wahre Meisterwerke, die nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich überzeugen müssen. Die fertigen Kunstwerke werden zu Beginn der Messe eingereicht und von einer fachkundigen Jury genau unter die Lupe genommen. Bei der Preisverleihung am Sonntag warten tolle Preise auf die Gewinner:innen. Die Kreationen können in sieben Kategorien eingereicht werden. Von den Klassikern wie Freestyle, Festtagstorte und Kinder bis 16 Jahre bis hin zu den neuen aufregenden Kategorien Lebkuchenhaus, österreichische Mehlspeise und Modern Cake.

Details auf <https://kuchenmesse.at/tortenwettbewerb-2023-themenschwerpunkt-winter-weihnachten/> oder direkt anmelden unter <https://www.kuchenwelt.at/kuchenmesse-2023/tortenwettbewerb-2023/>



## Lebkuchenstadt

Über alle drei Messetage hinweg wächst mit jeder Stunde in der Messehalle 21 am Stand H21.D250 eine große Lebkuchenstadt heran. Ein Projekt, das dank großzügiger Unterstützung von Tante Fanny, Funcakes, Kuchenwelt, Bake & Dream by Valentina und Tortenzwerg möglich ist. Mit viel Liebe zum Detail stehen Valentina, Sonja und Natalie den kleinen Künstler:innen zur Seite und verzieren mit ihnen kleine Lebkuchenhäuser.

## Backstube total regional

Bei der Backstube total regional-Bühne – powered by Fini's Feinstes – steht die Vielfalt der österreichischen Backkultur und des traditionellen Backhandwerks im Vordergrund. Erfahrene Profis, Meisterbäcker:innen und-konditor:innen zeigen live, wie es gemacht wird. Hier bekommt man wertvolle Tipps und Tricks aus Meisterhand.

## Seminarbäuerinnen

Direkt neben der Backstube total regional zaubern Seminarbäuerinnen täglich süße Tiere aus Germteig. Ihre handwerklichen Künste präsentieren sie auch zwei Mal täglich auf der Backstube Bühne. Dort gibt es die Rezepte zum Mitnehmen für zu Hause. Lassen Sie sich von dieser köstlichen und inspirierenden Erfahrung begeistern.

## Kekserlwerkstatt: Charity mit cookingCatrin

cookingCatrin ist ein in kulinarisches Onlinemagazin aus Österreich. Gegründet wurde cookingCatrin im Jahr 2014 von Catrin Ferrari-Brunnenfeld und Carletto Ferrari. Das mehrfach international ausgezeichnete Blogazine kreist rund um die Themen Rezepte, Genuss, Deko & DIY. Catrin Ferrari-Brunnenfeld steht am Samstag und Sonntag in der Kekserlwerkstatt – powered by Fini's Feinstes. Hier werden am Messewochenende Kekse produziert, die gegen eine freiwillige Spende zugunsten des Angelman-Vereins abgegeben werden. Dieser Verein wurde 2011 von Eltern, deren Kinder mit dem Angelman-Syndrom geboren wurden, gegründet. Dieses geht unter anderem mit psychischen und motorischen Entwicklungsverzögerungen, kognitiver Behinderung, Hyperaktivität und einer stark reduzierten Lautsprachentwicklung einher.

Samstag, 25. November, 10 bis 18 Uhr, Sonntag, 26. November, 10 bis 14 Uhr

Am Samstag, 25. November, stellen sich ab 10.30 Uhr Prominente in den Dienst der guten Sache und backen gemeinsam mit cookingCatrin ebenfalls Kekse zugunsten des Angelman-Vereins.

## Backprofis vor Ort

### Bettina "Betty" Schliephake-Burchardt

Als Bettina "Betty" Schliephake-Burchardt damit begann, Torten zu dekorieren, hatte noch niemand im deutschsprachigen Raum an Motivtorten und aufwendig gestaltete Verzierungen für Torten gedacht. Betty ist seit über 30 Jahren eine feste Größe in der Welt der Motivtorten. Die Jurorin aus „Das große Backen“ ist seit 2016 die bisher einzige europäische zertifizierte Meisterin der Zucker-Kunst (ICES) und eine der ersten Expertinnen für Schokolade. Auf der Kuchenmesse stellt die erfahrene Konditormeisterin ihre "1-2-3 Methode" vor. Damit lassen sich süße Figuren aus Fondant & Marzipan kreieren.

### Raheem Haidar

Raheem Haidar wurde als bester Hobbybäcker in der Jubiläumsstaffel von „Das große Backen“ mit dem goldenen Cupcake ausgezeichnet. Seitdem hat der Hannoveraner nicht nur ein eigenes Backbuch, sondern auch sein Hobby zum Beruf gemacht. Auf der Kuchenmesse gibt er sowohl im Bühnenprogramm als auch in Workshops sein Wissen weiter, etwa über Bento-Cake, kreatives Cupcake-Dekor bis zu modellierten Schwänen.

### Sarah Jahn

Die selbstständige Pâtissière Sarah Jahn ist 22 Jahre alt. Sie nahm an "Das große Backen - Die Profis" 2023 teil. Die Moderatorin und Foodbloggerin zeigt ihre Lieblingsrezepte in einer wöchentlichen TV-Backsendung. Lassen Sie sich auf der Kuchenmesse von ihrer Liebe zur Pâtisserie anstecken!

### Backen mit Christina

Christina Bauer ist eigentlich Bäuerin und Gästebetreuerin auf einem Bauernhof in Göriach. Bekannt ist sie jedoch vor allem als Bäckerin, Foodbloggerin und Autorin von Backbüchern. Am Sonntag, 26. November, besucht Christina Bauer die Kuchenmesse und lädt um 11.30 Uhr bei der Selfie Area in Halle 21, neben dem Messebistro & Kaffee zur Signierstunde ein.

### Simon Sailer

Simon Sailer, Bäcker- und Konditormeister aus Mauerkirchen (OÖ) holte bei den EuroSkills 2021 die Goldmedaille für Österreich. Der Europameister der Bäcker hat sein vergoldetes rustikales Baguette im Gepäck und führt in die verschiedenen Flechttechniken bei Brioche ein.

**Das gesamte Rahmenprogramm ist online auf [kuchenmesse.at](https://www.kuchenmesse.at) im Detail aufgelistet**

## Kreativmesse

Willkommen in der inspirierenden Welt der Kreativmesse! Von 24. bis 26. November 2023 bietet sie in der Messehalle 21 der Messe Wels, zeitgleich mit der Kuchenmesse und der KaffeeWelt, eine vielfältige Auswahl an Materialien und Werkzeugen für alle kreativen Bedürfnisse. Neue Materialien, Farben, Produkte und Trends an den Ausstellerständen lassen das Herz von DIY-Liebhaber:innen und Kunsthandwerker:innen höherschlagen. Von außergewöhnlichen Farben über glitzernde Pailletten, funkelnde Kristalle und Perlen bis hin zu weichen Stoffen wird alles geboten, um kreative Träume zu verwirklichen. Die Kreativmesse ist ein Ort des Austauschs und der Gemeinschaft, an dem Leidenschaft und Talent ineinanderfließen und ein Universum voller Möglichkeiten entsteht. Das Workshop-Programm lädt dazu ein, seine kreativen Fähigkeiten zu erweitern und sich mit Gleichgesinnten auszutauschen.

### Chary Chic & Friends

Charity Putz, der kreative Kopf hinter chary chic, verzaubert ganz Österreich mit ihren nachhaltig aufbereiteten Möbelstücken. Mit viel Gespür für Räume, Farben und Materialien erschafft sie einzigartige Vintage Möbel, die ein wunderbares Wohngefühl vermitteln, Räume komplementieren und jeden zum Staunen bringen. Ideen und Know-how bietet Chary Chic, gemeinsam mit anderen kreativen Köpfen, an den einzelnen Messeständen sowie bei Workshops im Herzen dieses gemeinsamen Ausstellungsbereichs. Hier entdeckt man einzigartige Lieblingsstücke oder lernt Techniken, mit denen die eigenen alten Schätze zu neuen Schmuckstücken werden.

### KUNST- & DESIGNMARKT

Der urbane Designmarkt zum Ein- & Verkaufen, Austauschen und Genießen! Bereits zum sechsten Mal gastiert der Kunst- und Designmarkt mit vielen Ausstellern aus den Bereichen Mode, Schmuck, Lifestyle, Accessoires, Fotografie, Kunst, Grafik, Produkt- und Möbeldesign auf der Kreativmesse. Die kreativen und einzigartigen Aussteller:innen bieten Shoppingvergnügen abseits des Mainstreams, das spezieller nicht sein könnte. Ein Wochenende ganz im Zeichen aktueller Trends und individueller Designs in der Messe Wels.

### x-Mas Näh-Challenge

Auf die Nadeln, fertig, los!

Bereit für eine aufregende Näh-Herausforderung? Bei der Xmas-Näh-Challenge, powered by Kastl + Reiter, dem Nähmaschinen-Spezialisten, heißt es: Auf die Nadeln, fertig, los! Auf der diesjährigen Kreativmesse gibt es mehrmals täglich die Chance, an einem spannenden Wettbewerb teilzunehmen. Der/die schnellste Näher/in gewinnt am Ende der Messe eine Nähmaschine im Wert von 499 Euro. Einfach zum Messestand kommen, mitmachen – und vielleicht gewinnen. Der/die Schnellste wird schriftlich über den Gewinn informiert.

## KaffeeWelt

### Große Bühne für die kleine Bohne

Die KaffeeWelt bietet von 24. bis 26. November – zeitgleich mit der Kuchen- und Kreativmesse in Messehalle 21 – Kaffeeliebhaber:innen in der Messe Wels die Gelegenheit, die unterschiedlichen Aspekte des Kaffees zu entdecken. Hier werden verschiedene Kaffeemaschinen präsentiert, darunter Espressomaschinen, Filterkaffeemaschinen, Kaffeevollautomaten, Siebträgermaschinen, Kapsel-Maschinen, Pad-Maschinen und Espressokocher. Auch Geschirr und Tassen sowie Kaffee, Tee und Zubehör sind hier zu finden. Die KaffeeWelt bietet nicht nur Produkte, sondern auch Kaffee- und Baristakonzepte an. In Workshops und Vorführungen zeigen die besten Barista ihre Expertise und vermitteln die Vielfalt und Komplexität der Kaffeebohne. Für jene, die ihr eigenes Kaffee-Equipment suchen, bietet die KaffeeWelt Information, Beratung und Verkauf von Kaffeetechnik, Zubehör und allem, was für die Kaffe Zubereitung benötigt wird. Es werden auch Kaffeesorten, Mühlen und Röster präsentiert. Von Espressoextraktion über Latte Art bis hin zu Filterkaffee gibt es viel zu entdecken und zu lernen. In der KaffeeWelt steht also die wohl beliebteste Bohne auf der großen Bühne und bietet ein umfassendes Erlebnis für alle Kaffeeliebhaber:innen, unabhängig von ihrem bevorzugten Kaffeegenuss.

### World Cup Tasters Championship

Die World Cup Tasters Championship zeichnet den/die professionelle Kaffeeverkoster:in aus, der/die Schnelligkeit, Geschick und Genauigkeit bei der Unterscheidung der Geschmacksunterschiede bei Spezialitätenkaffees beweist. Der Cup Tasting Bewerb findet am 25. und 26. November statt. Organisator ist die SCA Austria (Speciality Coffee Association). Kaffees auf der ganzen Welt haben viele unterschiedliche Geschmacksmerkmale und in diesem Wettbewerbsformat besteht das Ziel darin, dass der Cupper Unterschiede zwischen verschiedenen Kaffees erkennen kann. Drei Tassen werden in einem Dreieck aufgestellt, wobei zwei Tassen identische Kaffeesorten und eine Tasse ein anderer Kaffee sind. Mithilfe von Geruchs-, Geschmacks-, Aufmerksamkeits- und Erfahrungsfähigkeiten wird der/die Cupper:in so schnell wie möglich die eine oder andere Tasse im Dreieck identifizieren. In jeder Runde werden insgesamt acht Dreiecke platziert. Die acht besten Teilnehmer:innen mit den meisten richtigen Antworten und der schnellsten Zeit kommen in die nächste Halbfinalrunde. Anschließend treten die Top 4 in der Finalrunde erneut gegeneinander an. Der Sieger bzw. die Siegerin vertritt Österreich als Austrian Cup Tasting Champion 2023 bei der World Cup Tasting Meisterschaft in Chicago (USA) im April 2024. Mehr darüber unter [worldcuptasters.org](http://worldcuptasters.org)

### Comandante Cup in Wels

Comandante ist der High-End Hersteller für Handmühlen und auf der ganzen Welt bekannt. Seit einiger Zeit gibt es Comandante-Wettkämpfe, die bei Barista sehr beliebt sind. Heuer wurde der Comandante Cup bereits in den USA und Kanada ausgetragen, Japan und Südkorea folgen. Der Comandante Cup bei der Kuchen- und Kreativmesse & KaffeeWelt wird in diesem Jahr der erste und einzige in Österreich und Europa sein. Beim Comandante Cup müssen die Teilnehmerinnen in mehreren Runden Filterkaffee mit verschiedenen Methoden brühen. Die Besucher:innen können sich auf einen sehr unterhaltsamen Wettbewerb freuen. Mehr Informationen zum Bewerb auf <https://www.comandantegrinder.com/wall-of-fame.html>