



19.11.2024 – 07:45 Uhr

Die Gewinner des 9. Ernesto Illy International Coffee Award

München (ots) -

Brasilien gewinnt den Ernesto Illy International Coffee Award. Die begehrte **'Best of the Best'**-Auszeichnung ging in diesem Jahr an die **Fazenda Serra do Boné von Matheus Lopes Sanglard**, die mit einem Kaffee triumphierte, der mithilfe der sogenannten Despulpado-Technik hergestellt wurde - ein Verfahren, das die Konzentration von Zucker und Aromen maximiert.

Eine unabhängige internationale Jury aus neun Experten verlieh den Preis, nachdem sie unter den Gewinnern der neun Länder, die zur einzigartigen illy-Mischung beitragen, den besten Kaffee ausgewählt hatten: **Brasilien, Costa Rica, El Salvador, Äthiopien, Guatemala, Honduras, Indien, Nicaragua und Ruanda**.

Der **"Coffee Lovers' Choice"**-Preis, der von Kaffeetrinkern vergeben wurde, die weltweit in illy-Cafés an einer Blindverkostung teilgenommen hatten, ging an den **SMS Cluster ECOM aus Nicaragua**.

"Zum zweiten Mal in Folge schenkt uns ein brasilianisches Unternehmen, das regenerative Praktiken anwendet, den besten Kaffee der Welt," erklärt **Andrea Illy, Vorstandsvorsitzender von illycaffè**. *"Auf der Fazenda Serra do Boné werden die Gesundheit des Bodens, die Biodiversität und Wasserquellen durch organische Düngemittel, biologische Schädlingsbekämpfung und die Wiederverwertung von Nebenprodukten der Kaffeeproduktion bewahrt. Erneut sehen wir wichtige Anzeichen dafür, dass regenerative Landwirtschaft der richtige Weg zu einer widerstandsfähigeren und qualitativ hochwertigeren Produktion ist - ein Modell, bei dem der Kaffeesektor mit beeindruckenden Wachstumsraten vorangeht."*

Das angesehene Jurorenteam, das den "Best of the Best"-Kaffee auswählte, bestand unter anderem aus **Massimo Bottura**, Chef der Osteria Francescana und Gründer von Food for Soul, **Viki Geunes**, Küchenchef des Drei-Sterne-Restaurants Zilte in Antwerpen, **Felipe Rodriguez**, Chefkoch des Rosewood-Komplexes in São Paulo, **Vanúcia Nogueira**, Geschäftsführerin der International Coffee Organization, den Q-Grader-Experten **Felipe Isaza** und **Dessalegn Oljirra Gameda** sowie den Journalisten **Vanessa Zocchetti** (Madame Figaro), **Sebastian Späth** (Falstaff) und **Josh Condon** (Robb Report).

Die Jury beschrieb den ausgezeichneten Kaffee der Fazenda Serra do Boné als cremig, süß und vollmundig, mit einer eleganten Balance aus frischen Fruchtaromen, Karamellnoten, feinen Nuancen von braunem Zucker und einem anhaltenden Schokoladenabgang, ergänzt von floralen Jasminnoten - ein komplexer Kaffee, der seinen brasilianischen Ursprung perfekt verkörpert.

Die diesjährige Veranstaltung zog ein breites Spektrum prominenter Persönlichkeiten an, darunter **Francis Ford Coppola**, **Marina Abramovic**, **Pat Cleveland**, **Alex Riviere**, **Chiara Maci**, **Candela Pelizza**, **Tamu McPherson**, **Sveva Alvit**, **Christoph Leitner**, **Nick Lowry**, **Maddy Devita**, **Justine Martilotti** und **Brittany Leigh Ball**. Die Feier der Kaffeekunst fand im Rahmen eines Galadiners im Peak at Hudson Yards statt, das von der spanischen Fernsehjournalistin **Olivia Frejus Lloyd** moderiert wurde.

Über die Preisverleihung hinaus fördert der Ernesto Illy International Coffee Award auch globale Diskussionen zur nachhaltigen Kaffeeproduktion. Im Hauptquartier der Vereinten Nationen in New York eine Gesprächsrunde mit dem Titel **"Global Coffee Alliance: Mobilisierung eines öffentlichen und privaten Fonds zur Bekämpfung des Klimawandels"** statt. Zu den Teilnehmern gehörten unter anderem **Andrea Illy**, der italienische UN-Botschafter **Maurizio Massari**, **Vanúcia Nogueira**, der Koch und UNEP-Botschafter **Massimo Bottura**, der UNIDO-Projektmanager **Andrea De Marco**, **Raina Lang** (Leiterin für nachhaltigen Kaffee bei Conservation International) und **Jamil Ahmad**, Direktor des UNEP-Büros in New York. Gemeinsam diskutierten sie über Wege zur Förderung einer nachhaltigen Kaffeeproduktion angesichts der Herausforderungen des Klimawandels.

Pressekontakt:

THINK INC. Communications GmbH, dv@thinkinc.de,
+49-(0)89-72 46 76-23

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100099553/100925896> abgerufen werden.