

PRESSEMITTEILUNG

Der Kaffee von Münsteranern für Münsteraner:

Prominente entwickeln den neuen ATLANTIC Hotel Blend

Münster / Bremen, 5. Oktober 2020: Sascha von Zabern, Hoteldirektor des neuen ATLANTIC Hotel Münster, hat mit einer Gruppe prominenter Münsteraner und Kaffee-Experten einen besonderen Blend entwickelt. Der Kaffee wird zukünftig in der Deli-Lounge des Hauses ausgeschenkt und ist eine der Besonderheiten des neuen ATLANTIC Hotels. Die Entwicklung des Kaffees wurde von einem Filmteam von "Welt der Wunder" begleitet und in einem informativen Beitrag dokumentiert.

Prominent besetzt: Expertenteam und Jury beim Cupping

Stellvertretend für die Einwohner der Universitätsstadt sollte eine prominent besetzte Expertenjury bei einem sogenannten „Cupping“ ihren Geschmack einbringen und damit den Heimatkaffee „von Münsteranern für Münsteraner“ kreieren. Unter einem „Cupping“ versteht man die professionelle Verkostung von Kaffee, um die Qualität des Produkts einzustufen und den Geschmack zu bewerten.

Den aufwendigen Prozess von der rohen Bohne bis zum fertigen, perfekt ausgewogenen Kaffee steuerte Christian Klatt, Inhaber der Union Rösterei in Bremen, mit seinem Team. Hierzu gehört auch Ansgar Pleye – er ist der National Coordinator der Specialty Coffee Association Deutschland und gehört damit zu den führenden Kaffee-Experten in Deutschland.

Für Münster traten beim Cupping an: Steffi Stephan, Basslegende und Gründungsmitglied des Panikorchesters um Udo Lindenberg, Skateboard-Pionier und Lifestyle-Ikone Titus Dittmann, Gründer von skate-aid und TITUS Skateboarding, Adam Riese, Mathematiker und Entertainer mit eigener Show in Münster, Claudia Gerken, Gründerin von Lokalbar, sowie Britta Heithoff, Kaffeebuch-Autorin und Redakteurin verschiedener münsterscher Stadtmagazine. Die ATLANTIC Hotels Gruppe wurde von Marc Rohe, Mitglied der Geschäftsleitung, und dem Hoteldirektor Sascha von Zabern vertreten.

Aufwendig: Der Prozess vom Rohkaffee zum Blend

Christian Klatt und sein Team haben vor dem eigentlichen Cupping Rohkaffees ausgewählt. Sie wurden geröstet und zur Verkostung aufgegossen. Die Röstung der Kaffeebohnen ist ein entscheidender Schritt bei der Kaffeeherstellung – denn nur durch die perfekte Röstung kann den Bohnen das beste Aroma entlockt werden. Beim Cupping werden genau 12g gemahlener Kaffee

ATLANTIC

HOTEL Münster

in eine Cupping-Tasse gegeben und mit 94°C heißem Wasser kreisförmig aufgegossen. Nach ca. vier Minuten entsteht eine Kruste auf dem Kaffee, die von den Teilnehmern zunächst „gebrochen“ werden muss. Nach einer kurzen Abkühlzeit kann der Kaffee mit Hilfe von speziellen Löffeln geschlürft werden.

Schnell waren erste Tendenzen klar. Während Steffi Stephan ganz deutlich zum kräftigen Arabica Kaffee aus Tansania tendierte, war Britta Heithoff bei dem brasilianischen Cemorrado Sweet. Titus Dittmann erwärmte sich für den kolumbianischen Kaffee mit der ausbalancierten Säure und dem kräftigen Geschmack.

Allen Testern gemein war das runde, ausgewogene Geschmackserlebnis des brasilianischen Kaffees, der später auch die Basis für den Blend des Espressos und des Kaffee Crème bildete. Das genaue Mischungsverhältnis der ausgewählten Kaffees bleibt ein Geheimnis, doch so viel sei verraten: Auch bei der Röstung gab es Unterschiede. Während bei dem Espresso eine dunklere Röstung vorgenommen wurde, um die Bitterstoffe und Säuren zu reduzieren, wurden die Bohnen für den Kaffee Crème heller geröstet. So bleiben die feinen Fruchtsäuren erhalten, die das vollmundigere Aroma des Kaffee Crème ausmachen.

Über das ATLANTIC Hotel Münster

Dem Himmel so nah – das neue ATLANTIC Hotel in Münster wird einen ganz besonderen Draht nach oben haben, denn auf dem Rooftop des Hotels entsteht ein fast vollständig verglaster Veranstaltungsbereich mit traumhaftem Blick über die Stadt. Feste Feiern und feste Arbeiten – in der siebten Etage auf über 300 qm kann Geschäftliches und Privates auf höchstem Niveau stattfinden. Die 224 stilvollen Zimmer und Suiten in mehreren liebevoll eingerichteten Kategorien reichen von äußerst bequem und urban bis atemberaubend. Allesamt werden sie zum Entspannen und zum Träumen mitten in der lebhaften Stadt einladen. Restaurant und Bar werden mit einer eigenen Kaffeeröstung sowie aufregenden regionalen Nips und Dips einen spannenden Begegnungsort für Münsteraner und Reisende schaffen. Eröffnung ist im Frühjahr 2021.

Bildunterschriften:

Der Kaffee von Münster1©Sigrun Strangmann Photography – Das Team von Welt der Wunder filmt das Cupping Event während Sascha von Zabern (Mitte), Titus Dittmann (Mitte rechts) und Steffi Stephan (rechts) gespannt auf den ersten Kaffee warten

Der Kaffee von Münster4©Sigrun Strangmann Photography – Titus Dittmann (links), Steffi Stephan (Mitte) mit seiner Partnerin Claudia Gerken (rechts) und Adam Riese (hinten) haben sichtlich Spaß an der Kaffeeverkostung

Der Kaffee von Münster2©Sigrun Strangmann Photography – Sascha von Zabern (links) und Marc Rohe (rechts) freuen sich über die Qualität ihres neuen Espresso

Fotos bei: Sigrun Strangmann Photography

Kontakt

ATLANTIC Hotels

Markus Griesenbeck, Geschäftsführer

info@atlantic-hotels.de

+49 421 / 944888-0

www.atlantic-hotels.de

Pressekontakt

Für Interviewanfragen, weitere Informationen und druckfähiges Bildmaterial wenden Sie sich gerne an:

The Storybuilders

Steven Buttlar

mystory@storybuilders.de

+49 177 / 74 811 68