

10 Jahre Kaffee-Institut Goran Huber wurden groß gefeiert

Rund 300 geladene Gäste konnte Goran Huber am „Tag des Kaffees“ und zugleich dem 10-Jahres-Jubiläum seines unabhängigen Kaffee-Instituts in seinen neuen Räumlichkeiten begrüßen.

Bei der Zubereitung der unzähligen Tassen feinsten Kaffees wurde Goran Huber von erfahrenen Baristi und Latte Art-Künstlern unterstützt, darunter Christian Ullrich, Latte-Art-Weltmeister 2014. Viele dieser freiwilligen „Helfer“ pflegen eine jahrelange Freundschaft mit Goran Huber, waren teilweise einst seine Schüler oder wurden von ihm für internationale Wettkämpfe trainiert.

2007 - 2017 und die Zukunft beginnt jetzt

Mit 1. Oktober 2007 datiert die Eröffnung des unabhängigen Kaffee-Instituts von Goran Huber, Österreichs erfolgreichstem Kaffee-Experten.

Das terminliche Zusammentreffen der Unternehmensgründung mit dem „Tag des Kaffees“ am 1. Oktober „hat sich rein zufällig ergeben“, wie Chef-Diplom-Kaffeesommelier und SCAE Certified Barista, Goran Huber damals ausdrücklich betonte.

Anfangs war das Kaffee-Institut ausschließlich mobil und Goran Huber schulte die Mitarbeiter von Unternehmen vor Ort. Zu Vorträgen oder als Rahmenprogramm bei Events brachte der Kaffee-Experte seine komplette Ausstattung selbst mit.

Kaffee-Expertise mobil und stationär

Zwei Jahre später, dieses Mal ganz bewusst am 1. Oktober 2009, am Tag des Kaffees, eröffnete Huber sein „stationäres“ Kaffee-Ausbildungszentrum. Von nun an war es möglich auf mehr als 80 m² qualitativ noch hochwertigere Schulungen durchzuführen. Von der Röstung bis hin zur Zubereitung mit verschiedenen Kaffeemaschinen konnten Kursteilnehmer von nun an theoretisch erlerntes Wissen im Ausbildungszentrum auch gleich in die Praxis umsetzen.

Das alleine änderte jedoch nichts daran, dass Goran Huber national und international viel auf Reisen war: Exkursionen zu Kaffee-Plantagen in aller Welt, SCAE-Juror bei internationalen Wettbewerben, Ausbilder für Unternehmensmitarbeiter in ganz Europa, begehrter Referent bei internationalen Veranstaltungen und Messen, ...

Der Name Goran Huber wurde in der Gastronomie immer mehr zum Begriff und zum Synonym für hochwertige Kaffee-Expertise. Sein Credo „es muss möglich sein die Kaffeekultur in Österreich neu zu beleben und mit kreativen Produkten und hochwertiger Qualität im Service neue Gäste anzusprechen“ verfolgte Goran Huber mit enormer Willensstärke und Überzeugungskraft.

Weitere Meilensteine in Allianz mit Messe Innsbruck und WK Tirol

Auf der fafga 2009 organisierte Goran Huber die ersten Tiroler Barista-Meisterschaften, begleitet von Workshops für das interessierte Publikum. Die Nachfrage war überwältigend und der Erfolg der ersten Barista-Meisterschaft unbestritten. Mit großer Neugierde verfolgte das Publikum das Geschehen auf der Bühne. Kaum jemand hatte so viel Kaffee-Kompetenz und neue Kaffee-Kreationen in so konzentrierter Form gesehen. Und damit wurde die Kaffee-Bühne zum Highlight auf der Tiroler Tourismusfachmesse „fafga“ und ist das auch noch heute.

Nur das Angebot der Bewerbe und die Ausstellungsfläche der „Kaffee-Erlebniswelt“ haben sich in den letzten Jahren enorm gewandelt. Immer mehr Aussteller aus der Kaffee-Branche und -Zubehörlieferanten fanden Interesse an dieser publikumswirksamen Präsentationsform und auch Messe Innsbruck und Wirtschaftskammer Tirol erkannten die Chancen, die Goran Huber mit seinem Engagement und seiner Begeisterung für Kaffee beim Fachpublikum zu wecken im Stande war.

Zur Tiroler Barista-Meisterschaft kam so noch eine internationale Wertung dazu, ein Latte-Art-Bewerb ließ nicht mehr lange auf sich warten und schließlich kam auch noch ein sehr praxisnaher Bewerb der „Cafetier des Jahres“ dazu, bei dem nicht nur Wissen sondern auch Service- und Kommunikationsqualitäten zählen. Ein Bewerb, der trotz aller Ernsthaftigkeit für die Teilnehmer für das Publikum auch mit etwas Unterhaltungswert verbunden ist. Und last but not least: Dem Trend der Zeit folgend „Filterkaffee ist wieder im Kommen“ wurde 2016 eine Filter-Coffee-Challenge ins Leben gerufen und ist somit als vierter Bewerb im Programm der fafga-Kaffeewelt gelandet.

„Ohne Unterstützung von Messe Innsbruck, Wirtschaftskammer Tirol und zahlreichen Sponsoren aus der Kaffee-Industrie und -Wirtschaft wären diese Entwicklungen auf der fafga nie möglich gewesen“, ist Goran Huber dankbar für die inzwischen langanhaltende und gute Zusammenarbeit mit vielen und wichtigen Partnern.

10 Jahre - eine neue Location und viele Visionen

Das „mobile“ Kaffee-Institut Goran Huber ist längst Vergangenheit, die ersten fixen Schulungsräumlichkeiten wurden erst vor wenigen Monaten gegen neue, topmoderne Räume getauscht.

Heute präsentiert sich das Kaffee-Institut Goran Huber als „das modernste und am hochwertigsten ausgestattete private Schulungszentrum für Kaffee-Experten in Österreich“.

High-tech hat auch in der Kaffee-Branche Einzug gehalten. Computergesteuerte Mess- und Aufzeichnungstechniken bei Kaffee-Röstungen, hochwertigste Kaffee-Maschinen sowie neueste Entwicklungen im Bereich der Kaffee-Zubereitung und -Präsentation sind im neuen Schulungszentrum von Goran Huber ebenso zu finden wie top ausgestattete Schulungsräume. Dazu kommen noch an die 100 Kaffee-Sorten aus aller Welt, die den Kursteilnehmern einen Einblick in die Vielfalt des Naturprodukts Kaffee vermitteln.

In den neuen Räumlichkeiten des Kaffee-Instituts von Goran Huber lässt sich auch das neue und absolut einzigartige Ausbildungsprogramm zum „Barista Coffee Master“ auf allerhöchstem Niveau absolvieren. „Wer diesen Level erreicht, darf sich mit Sicherheit zu den am umfangreichsten geschulten Kaffee-Experten Europas, vielleicht sogar der Welt, zählen.“

Visionen: Daran hat es Goran Huber bis heute nicht gefehlt und wird es wohl auch in Zukunft nicht fehlen.

Kaffee ist meine Leidenschaft

„Kaffee ist meine Leidenschaft“, betont er immer wieder und man kann nicht anders als es ihm einfach zu glauben. Goran Huber hat in den letzten 10 Jahren Unglaubliches für die Kaffee-Kultur in unserem Land bewirkt: Aufbruchsstimmung erzeugt. Überzeugungsarbeit geleistet. Kompetenzen gefördert. Qualität verbessert. Viele Nachahmer gefunden und vielfach auch geschult. Jung-Touristiker ausgebildet. Gastronomen begeistert, ...