

#istcoffefest

2016 - S.2

... Festival Gazetesi ...

www.istanbulcoffefestival.com

İSTANBUL COFFEE FESTIVAL RESMİ YAYINIDIR.

3. DALGA KAHVE AKIMI

Türkiye'de yeni nesil kahveciliğin yolculuğu ve İstanbul Coffee Festival...

KAHVENİZİ NASIL ALIRDINIZ?

Evde nitelikli kahve hazırlamanın püf noktaları...

SCAE TÜRKİYE KAHVE ŞAMPİYONASI

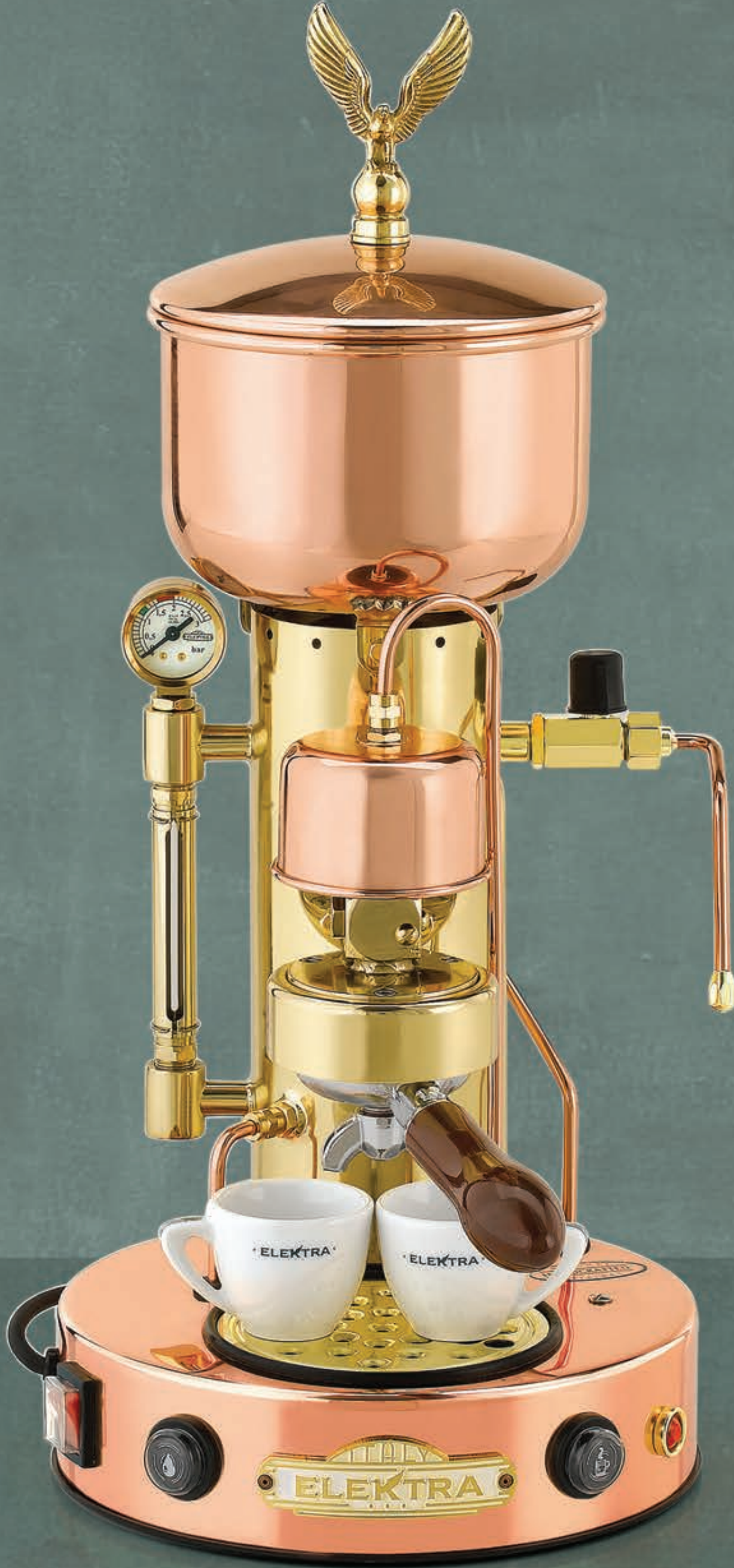
Şampiyonların yarışma heyecanını kendilerinden dinledik...

KAHYE VE SAĞLIK

Dünyada sudan sonra en çok içilen ikinci içeceğin kahve olduğunu biliyor muydunuz?



EŞSİZ BİR KAHVE İÇİN HER ŞEY



la cultura del caffè



Espresso
Kahve Makineleri



Barista Aksesuarları



Öğütücüler



Çekirdek Kahve

www.espressoperfetto.com

0216.6802080

İYİ KAHVE ŞEHRİN KALBİNDE



Merhaba Sevgili Kahveseverler;

Henüz bir yıl dolmadan bir kez daha #istcoffeesfest'in 2. sayısı ile sizlerle.

İstanbul Coffee Festival bu yıl tarihi Haydarpaşa Garı'ndan "Kahveye Yolculuk" başlığı altında 25.500 kahvesever ile buluştu. Haydarpaşa Garı'nda bir hayalimizi dile getirmiştik; içinden trenlerin kalktığı bir garda festival yapabilmek... Festivalimizden kısa bir süre sonra yıllardır sonuçlanamayan bir süreç hızlanarak, Haydarpaşa gar olarak kalmak üzere 2 yılına ciddi bir restorasyona girdi. En ufak bir katkımız olursa da her şey İstanbul ve kahve aşkına oldu...

Bu yıl sizlerle paylaşmak istediğimiz harika yeniliklerimiz var. İstanbul Coffee Festival 2016, "İyi Kahve Şehrin Kalbinde" söylemi ile, özel deneyimler paylaş-

mak üzere Küçük Çiftlik Parkı'nda siz sevgili kahveseverlerle buluşacak. Diğer yandan iki festivalde de büyük ilgi gören festival resmi ürünleri, tasarımlar ve sanatçılarımızın ürettiği harika işler ile festivalimizin resmi internet mağazası İcf Dükkan açıldı. Yine bir başka yenilik olan, ülkemizdeki nitelikli kahvenin içinde olduğu eğitimlerin bulunduğu harika bir platform olacak olan İcf Okul yakında hayata geçiyor. Son olarak da sizlerden gelen yoğun ilgi ve talep üzerine İstanbul Coffee Festival'in resmi hafta sonu etkinlik markası olan "Coffee Weekend" 2016'da; Ankara, İzmir, Bodrum ve tam yılbaşı öncesi yine İstanbul'da kahveseverler ile nitelikli kahveyi, eğitimleri, bilgiyi ve müziği paylaşmak üzere hazırlıklarını bitirdi ve yola çıktı.

dsm group olarak 22 yıldır ülkemizde ciddi anlamda trendsetter birçok

etkinliğe imza atmanın ve doğal olarak takip edilen ve taklit edilen olmanın gururunu yaşadık. Festival ve kahve kelimeleri üzerine sevgili Zeynep ile sohbetimizin ardından, bu kadar çok festivalin yapılıyor olması da bizleri mutlu ediyor. İçleri dolu dolu ve bizleri takip eden tüm kahvesever etkinliklere şimdiden kucaklıyor ve destek veriyoruz. Doğal olarak trendi yaratan olmanın sorumluluğu ve en önemlisi kahvesever olmanın harika keyfi ile bulunduğumuz coğrafyada kahvenin yükselişine ciddi katkı vermeye ve en büyük çatı etkinliği olarak lider olmaya devam edeceğiz.

İyi kahve yaratıcılığı destekler
İyi kahve içeriyoruz, iyi kahveyi seviyoruz ve kahve ile üretmeye devam edeceğiz. İstanbul Coffee Festival'da görüşmek üzere... Sevgilerle

Alper Sesli



Kahve şık bir konudur ve her zaman öyle olacaktır. Kahve ve ötesinde büyüyen kahve kültürü ve eğilimleri, tarihi ve evrimi ile sosyal etkilerini keşfetmenin yolculuğudur İstanbul Coffee Festival.

Evrensel olarak yayılan ve gelişen 3. dalga akımı ile kahve, diğer dünya şehirlerinde olduğu gibi İstanbul'da da deneyimi ve kültürü ile şehir hayatının günlük ritüeli olarak kabul gördü. Kahveye olan ilgi, keşfetme, öğrenme, tatma arzusu özümüzden dolayı içimizde mevcut. Artık kahveler çok

daha deneysel, farklı demleme ve kavurma işlemlerinden geçiyor. Hangi aromanın nasıl ortaya çıkarılacağı çok daha iyi biliniyor. Böylelikle kahve tamamen keyif aracı haline geliyor.

Aynı zamanda hafızalarımıza kazınmış olan "bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır" sözünden de anlaşılacağı gibi, özünde ilişkileri besleyen, başkalarıyla iletişim halinde olmamızı sağlayan bir araçtır da kendisi. Ülkemizde kahve tutkunlarının gitmekten zevk aldığı üçüncü nesil bağımsız kahve dükkanları ve roaster-

ların çoğalmaya başlamasıyla, yurt dışından özel olarak getirilen kahveler özel tariflere dönüşüyor ve bir kere aldığınız tadı bir daha başka yerde alamayacağınız bir durum çıkıyor ortaya. Tabi bilmek gerekir ki, eğilimler ve hareketler gelir ve gider, asıl gerçek, nitelikli kahve çekirdeğinin paha biçilemez oluşudur. Kahveye olan saygıyla ve bu muhteşem şehire yakışacak şekilde düzenlemeyi arzuladığımız nice İstanbul Coffee Festival'larda buluşmak üzere.

Zeynep Helvacı



İstanbul Coffee Festival etkinliğine kadar kahve benim için, etkinlik sektöründe olan herkes gibi, uykusuz çalışma saatlerinin dopingiydi. Mayıs 2014 tarihinde dahil olduğum İstanbul Coffee Festival projesi hayatımın en önemli değişimlerinden biri oldu.

Son iki sene bana, tadıyla, kokusuyla, kültürüyle birbirinden güzel insanlar, keyifler ve bilgiler kattı.

Aylar süren görüşmeler sonucu sektörün önde gelen isimlerinin de ekibimizle emek harcadığı İstanbul

Coffee Festival öyküsü, dünden bugüne büyüyen ve sadakatle ciddi takipçi kazanan Türkiye'nin en büyük sosyal ve kültürel etkinliği haline geldi.

Ekip olarak "Ben olsaydım ne isterdim?" sorusunu aklımızın bir köşesinde tutup, tasarımından üretimine, müziğinden eğitimine, her detayda bizi mutlu eden noktaları hedefledik ve ziyaretçiler ile birlikte 4 gün boyunca nitelikli kahvenin, müziğin, eşsiz tasarımların keyfini çıkardık.

Hayattan keyif almayı bilenlerin yaşam stilini her karesinde yaşatan İstanbul Coffee Festival, Türkiye'de festival algısını değiştirerek ve her defasında daha farklı deneyimlerle harmanlanarak ziyaretçilerle buluşacak.

Her yıl olduğu gibi, önümüzdeki İstanbul Coffee Festival'da da tüm yılın yorgunluğunu atmak üzere herkesi kahveye bekliyor olacağız...

Yasemin Kargınoğlu



İnsan yaşamında bazı dönemler vardır ki anlatılmaya değer. Bu zamanlar gerçekten kişiye mutluluk getirmiştir. İstanbul Coffee Festival, 25 yıldan uzun süren iş hayatımdaki en keyif aldığım, yüzümü güldüren ve mutluluğumun, yorgunluğuma rağmen yüzümden okunduğu proje oldu. Görevim, projenin sponsor ve destekçilerini bulmak, medya ilişkilerini gerçekleştirmek ve İCF'nin uluslararası alanda tanıtımını, ilişkilerini sürdürmektir.

Haydarpaşa Garı için izin alındıktan hemen sonra artık yerini ve tarihini belirlediğimiz İstanbul Coffee Festival

için destekçi arayışlarına başladık. Bu kez bir önceki seneden daha kolaydı isim, kimseyi Türkiye'de örneği olmayan bir projeye inandırmak zorunda değildim. Tek bir sponsor ile ilerlemeyi hedefledik. Festivalimizi su, süt, internet, sahne, radyo ve banka markalarının festival ruhunu benimseyip, kahveye ait fikirler ile tüketiciye ulaşacakları şekilde desteklemelerini istedik. Latte Art yapılabilecek en yağlı sütü, kahvenin lezzetini bozmayacak suyu tercih ettik. Radyomuz, hem kahveyi sevmeli hem değer vermeliydi. Sahnemiz, tüm kahve düşünlerinin dinlemeyi sevdiği tarzda sanatçılar ile dolmalıydı.

Kısa bir sürede yoğun mail ve toplantı trafiği ile 25.500 kahve severi bir araya getirdik. Ruwanda, Brezilya, El Salvador, Panama, Peru, Vietnam, Amerika, Berlin ve Norveç'ten gelen gerçek çiftçi ve nitelikli kahve üstadlarına ev sahibi olduk. Kahveyi tanımak isteyenlerin, kahve tadımı, nitelikli kahvenin özellikleri, demleme, kavurma teknikleri konusunda eğitim almasını sağladık. Yurtdışında tanıtımlarımıza devam ettik 2016 içinde. Artık dünya kahve insanları tarafından İCF tanınan ve takvimlerde yeri olan bir festival. Verdiğiniz desteklere çoooooookkkk teşekkür ederiz.

Ayşen Üçcan Keskinliç

#istcoffeesfest
... Festival Gazetesi ...

YEREL SÜRELİ YAYIN
dsm turizm ve eğitim hiz. a.ş. adına
www.istanbulcoffeesfestival.com

İmtiyaz Sahibi: Şükrü Alper Sesli
Sorumlu Yazı İşleri Müdürü: Yasemin Kargınoğlu
Baskı Tarihi: 27.05.2016
Baskı Süresi: Dört ayda bir
Baskı Yeri: Turkuvaş Matbaacılık Yayıncılık A.Ş.
Akpınar Mah. Hasan Basri Cad. No: 4
Sancaktepe - Kartal / İstanbul

Her yıl düzenlenecek olan İstanbul Coffee Festival etkinliği kapsamında dört ayda bir yayımlanır. Gazetemizde yayınlanan her türlü yazı ve resimlerin yayın hakları saklıdır. Kaynak gösterilerek dahi alıntı yapılamaz, yayınlanamaz. Bu gazete Basın Meslek İlekeleri'ne uyar. (Basın Konseyi Üyesi'dir.)

karaman çiftliği yolu cad. kar plaza
no: 49/A 34752 içerenköy / ataşehir - istanbul
t: +90 216 469 48 58 pbx - f: +90 216 469 48 57
www.dsm.com.tr

*Gazetede tüm alt başlıklar alfabetik sıraya göre yerleştirilmiştir.

İSTANBUL COFFEE FESTIVAL

İkincisi tarihi Haydarpaşa Garı'nda gerçekleştirilen İstanbul Coffee Festival nitelikli kahve ile kahveseverleri harika bir yolculuğa çıkardı...

Kahveye Yolculuk

Sürekli gelişen gastronomik yolculuk içinde kahvenin yolculuğu apayrı bir yer tutuyor. Nerede olursak olalım damağımız hep iyi bir kahvenin lezzetini arıyor. Kahve, bazı yerleri ziyaret etmemizin, günümüzü etrafında planlamamızın ana nedeni oluyor.

Bu düşünceyle İstanbul Coffee Festival'ın arkasındaki ekip, oldukça epik yeni tatları bulup, en iyi kahveleri, kahve

dükkanlarını ve baristaları bir araya getirerek, sevgili festival müdavimleri için dört günlük lezzet yolculuğu hazırlıyor.



Her şeyden önce, Türkiye genelinde en iyi kahve dükkanlarını ve kavurmacıları ile en iyi baristalarını festivalde buluşturmak ve sizlere sunmaktan dolayı çok mutluyuz.

Bu sayımızın bazı konu başlıkları şöyle;

Baristaların Savaşı- SCAE Türkiye Kahve Şampiyonları ile tanışın. (Syf. 25-26)

Kahve bilgisini ve kültürünü genişletmek isteyen herkese uygun içerikleriyle LAB Programları yoğun ilgi gördü. (Syf. 34-35)

Craft ürünlerle dolu, her şeyin özel olduğu Lifestyle peronunda kendimizi alışverişe kaptırdık. (Syf. 30)

Kahveyle dolan midemizi biraz rahatlatmak adına, sağlıklı, lezzetli, organik ürünlerin yer aldığı Food Court peronu hiç boş kalmadı. (Syf. 41)

Festival sahnesini Babylon teslim aldı. Yaşanan keyfi burada tam

anlatamasa da Babylon Sahne'de yer alan bağımsız sanatçılara teşekkür ediyor, iyi ki varsınız diyoruz. (Syf. 9)

Festivalin sanat alanında, İstanbul CoffeeARTİst Sergisi düzenlendi. Yaklaşık 100 sanatçı illüstrasyondan suluboyaya, heykelden fotoğrafa, karakalemde kahveye uzanan sanat çalışmalarıyla kahveyi çerçevenin içinde yorumladılar. (Syf. 10-11)

Tamamını keyifle okuyacağınızı umut ediyoruz.

FESTİVAL ZAMANI

İstanbul Coffee Festival'ın, Türkiye'nin ve İstanbul'un en büyük kahve topluluğunu kucaklayan bir festival olmasının yanında, kesinlikle en büyük özelliği nitelikli kahve sektörüne odaklanmış olmasıdır.

Dolu dolu bir festival gerçekleştirmemizi sağlayan ve bizimle beraber olan herkese çok teşekkürler...



İYİ KAHVE, İYİ CAM

*Festivalin Ana Sponsoru PAŞABAHÇE
en keyifli tasarımları ile festival boyunca bizimleydi.*



Doğru kahveyi yapmak kadar, doğru şekilde servis etmek de önemlidir. İyi kahvenin iyi bardakta içilmesi gerektiğine inanan Paşabahçe, 80 yıllık cam serüveninde, her türlü kahve çeşidi için geliştirdiği 60'ın üzerin-

de farklı bardağa yenilerini de ekleyerek, kahve sevenlerin beğenisine sunmaktadır.

Türk kahvesinin keyfinde bardak seçiminin rolü büyüktür. Bu nedenle Paşabahçe, camın berraklığında bol köpüklü yepyeni

bir deneyim için, duble Türk kahvesi bardağını geliştirmiştir.

Bu yenilik Türk kahvesi keyfini ikiye katlamak amacıyla “duble” hacimde tasarlanmıştır. Formunda kahve telvesinin tutması ve saklanması için daralan ters konik

hacimli bir tabana sahiptir.

Geniş ağzı sayesinde gerek sunum, gerekse tadım açısından tiryakilerinin bol köpüklü bir Türk kahvesi deneyimi yaşamalarını sağlamak için idealdir.

Bu sene ikincisi düzenlenen İstanbul Coffee Festival'in geçtiğimiz yıl olduğu gibi bu yıl da Ana Sponsoru olmanın mutluluğunu yaşıyoruz.

İstanbul Coffee Festival'e üçüncü dalga kahve kültürüne olan desteğinden dolayı teşekkür ediyoruz. Festivalin her geçen yıl daha da büyüyeceğine olan inancımızla birlikte sizlerle uzun yıllar daha birlikte olmayı diliyoruz.



dünya markası olmak sevgi ve bilgi işi

62 yıldır kahveyi sevmekten, öğrenmekten ve bildiklerimizi paylaşmaktan hiç vazgeçmedik. Dükkanına tek bir değirmen alan esnafı da, fabrikasını bize emanet eden dünya markasını da hep dostumuz bildik.

Kahve makinaları alanında **dünyadaki 8 ana markadan biri olmamızı** * Türkiye ve 131 ülkede sevgi ve bilgimizi takdir eden dostlarımıza borçluyuz.

* = QYR Coffee Roasters Research Center Global Coffee Roasters Industry 2015 Market Research Report ve diğer sektör araştırma kurumlarının raporlarına göre



kahveakademisi-toper.com



toper.com

KAHVENİN YANINDA ETİ KARAM

Kahvenin yanında nefis bir bitter çikolata gibisi yok. Bilen bilir. Üstelik söz konusu olan gerçek bitter Karam'sa, kusursuz bir keyif geliyor demektir. Hoş müzik, rahat koltuk, özel fincanında lezzetli bir kahve ve elbette hepsinin vazgeçilmezi, bir parça Eti Karam.



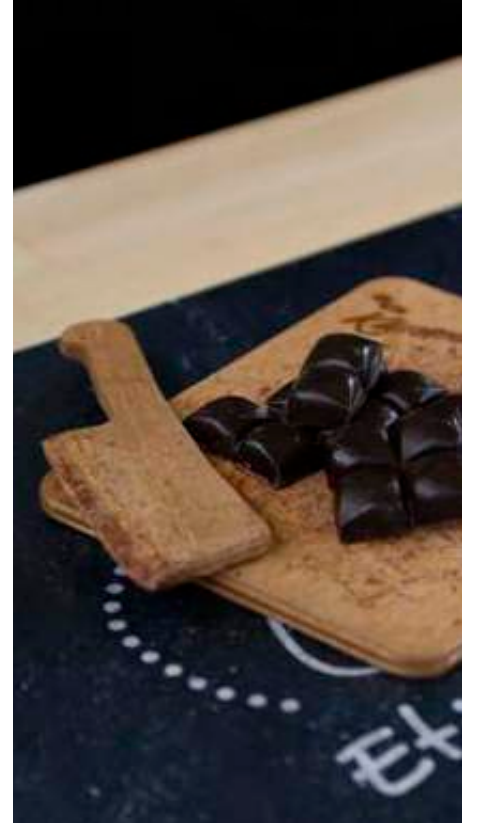
Kusursuz kahve keyfiyle ilgili her şey 22-25 Ekim tarihleri arasında İstanbul Coffee Festival çatısı altında bir araya geldi.

Enfes kahve çekirdeklerinden seçme plaklara, tasarım fincanlardan sofistike cezvelere kadar her şey Haydarpaşa Garı'nda kahveseverlerle buluştu. Elbette gerçek bitter Karam da, eşsiz deneyimiyle bu özel etkinlikte yerini aldı.

Festival boyunca Eti Karam Chill-Out Alanı'nı 20 bine varan Karamsever ziyaret etti. Ziyaretçiler, "Hangi Karam Hangi Kahveyle?" deneyim alanında, farklı aromalara uygun Karam lezzetlerini tatma fırsatı buldu. #KaramlaKahve paylaşımları

yüzbinlerce insana ulaştı. Ayrıca Karamseverler, ünlü şef Yağız İzgül'le bitter ve kahve birlikteliği üzerine sohbet ettiler ve birbirinden ilginç çikolata tarifleri şef İzgül'den aldılar.

Dolu dolu geçen dört günün sonunda Karam ve kahvenin kusursuz uyumu herkesten tam not alırken, Karamcılar 2016'nın festival hazırlıklarına şimdiden başladı. Bakalım önümüzdeki sene Karamseverleri ne sürprizler bekliyor?



MÜKEMMEL CAPPUCCINO İÇİN

LatteCrema 
SYSTEM

DE'LONGHI LATTECREMA SYSTEM
TEKNOLOJİSİ İLE BÜTÜN SÜTLÜ
KAHVELERİNİZDE:

MÜKEMMEL YOĞUNLUK
MÜKEMMEL SÜT KREMASI
MÜKEMMEL SICAKLIK

...SON DAMLASINA KADAR.



Better Everyday



BABYLON PRESENTS MÜZİĞİ HAYDARPAŞA GARI'NDAN YAYDI

Babylon Presents, yeni sezonda, 22-25 Ekim tarihleri arasında İstanbul Coffee Festival'da yeni müzik sahnesinden isimleri kahveseverlerle buluşturdu. Babylon Presents, kahve kokularıyla uyum içerisinde yükselen, blues'dan caz'a ve alternatif'e uzanan müzikle festivale ayrı bir renk kattı. Haydarpaşa Garı'nın etkileyici dokusunda müzik ve kahve tutkunlarını buluşturan Babylon Presents sahnesinde 4 gün boyunca saat 10.00'dan 19.00'a kadar; Uninvited Jazz Band, Nilipek, Swing Mama, Burcu Tatlıses, Barış Demirel, Cihan Murtezaoğlu, Biz, Palmiyeler, Gözyaşı Çetesi, Çağıl Kaya ve Can Güngör sahne aldı. Festival katılımcıları bir yandan kahvelerini yudumlarken bir yandan müziğin tadını çıkarttı.

Radyo Babylon da İstanbul Coffee Festival'daydı

İstanbul Coffee Festival'da müzik, Radyo Babylon kabininden de yayıldı. Kahveseverler, Haydarpaşa Garı'ndaki tarihi bir vagonda bulunan Radyo Babylon seçkisiyle dans etti.

Babylon'un Kabına Sığmayan Konser Serisi: Babylon Presents

Eklektik tarzına ve müzikal köklerine yakın müzisyenleri daha çok kişiyle buluşturmak isteyen Babylon, 2014 yılında farklı mekânlarda etkinlikler yapmaya başladı.



Böylece Babylon Presents serisi hayata geçti. Geçtiğimiz sezon seri kapsamında 3 konser gerçekleştiren Babylon Presents'in ilk konuğu Jack White oldu. Volkswagen Arena'da gerçekleşen ve yoğun ilgi gören konserin ardından Babylon Presents konserleri Parov Stelar Band ve Oi Va Voi ile devam etti. Son olarak efsanevi

reggae sanatçısı Big Youth ile Türkiye'den Sattas Reggae Band konseri ile sezonu kapattı.

Bu sezon ise Babylon'daki konserleriyle yoğun ilgi gören Hindi Zahra, Babylon Presents kapsamında ilk olarak 17 Ekim'de Volkswagen Arena'da sahne aldı. Volkswagen Arena konserini, 18

Ekim'de Ankara Hayal Kahvesi ve 20 Ekim'de İzmir Arena'daki konserler izledi. Böylece Babylon, ruhunu Anadolu'ya da taşıdı. Kabına sığmayan konser serisi Babylon Presents, önümüzdeki dönemde Babylon ruhunu Anadolu'nun farklı şehirlerine ve müzikle ilişkisi olan her platforma yaymaya devam edecek.



CoffeeArtİST EXHIBITION

CoffeeArtİst Sergisi, İstanbul Coffee Festival boyunca Türkiye'nin başarılı ve yetenekli genç sanatçılarını bir araya getirdi.



Yaklaşık 100 sanatçı illüstrasyondan suluboyaya, heykelden fotoğrafa, karakalemde kahveye uzanan sanat çalışmalarıyla kahveyi çerçevenin içinde yorumladılar. Sanat ve kahvenin ayrılmazlığını, ilişkisini, bağlantısını bundan sonraki İstanbul Coffee Festival'larda da bol bol göreceğiz. Diagonal sponsorluğunda, Fethi Sabunsoy'un hatırasına saygıyla -Sade Bir Kahve Öyküsü- arşivinden seçilen kahvehaneler yoğun telve kıvamında, yaşam kadar gerçek acılıktaki ve dozunda siyah beyaz fotoğraflara yansımış. Bir kez daha gün yüzüne çıktığı ve ev sahipliği yaptığımız için onur duyduk.

Diagonal tarafından baskıları yapılan, instagram fenomeni, blogger Billur Saatçi'nin Günün Kahvesi fotoğrafları ilk kez sergilendi ve gelirin tümü Bir Silgi Bir Kalem Derneği'ne bağışlandı.

Bize gelen fotoğraflardan ve o gülen yüzlerden anlıyoruz ki yapılan iş hak ettiği yeri bulmuş.

Çağdaş Sanat, Kentsel Sanat, Lowbrow ve Pop Sürrealizm içinde keskin sanatçıların eserlerine odaklanan Whatismilk.co a.k.a. Milk Gallery, genç ama profesyonel sanatçılarıyla Decaf başlığı ile festivaldeydi. (Ayser Çobanoğlu, Serkan Karaca, Burak Şentürk, Ethem Onur Bilgiç, Sedat Girgin,

Mert Tügen, Emrah Tümer, Erhan Cihangiroğlu, Berkay Dağlar, Bülent Gültek, Kaan Bağcı, Tayfun Pekdemir, Saygun Erkaraman) (oneforwall)

Urban Sketchers İstanbul ekibi Ayşe Özatalay, Berrin Simavlıoğlu, Cengiz Üstün, Bürkan Özkan, İlker Sak, Murat Boşal, Pınar Ergün, Sümeyye Keskin, Yıldırım Çınar ve Zeynep Özatalay İstanbul kahve dükkanlarını, kahveye olan düşkünlüklerini, büyüteç ile görülebilen kahve çekirdeklerini heykelle dönüştürdükleri çarpıcı işleriyle yer aldılar.

Tasarıma önem veren Maison Française Dergisi Tasarımın Kahve Keyfi sergisi ile çok değerli tasarımcıların kahve fincan ve aksesuarlarını bir araya getirdi. Kahvenin zengin dünyasında her zaman tasarımın ve sanatın başrolde olduğunun altını bir kez daha çizdi. (Ali Bakova, Taner Ceylan, Tulya Madra, Faruk Malhan, Kunter Şekercioğlu, Oya Akman, Aykut Erol, Özlem Tuna, Nil Banu Yentür, Demir Obuz, Bilge Nur Saltık, Erdem Akan, Seza Yeğin, Ceyda Bozkurt Demirci, Berra Alkan, Ayşe Sever, Selen Collange, Benjamin Collange, Mana Yıldız, Ertunç Vatanperver, Hande Bilten, Hülya Sözer, Aylin Bilgiç, Ayşe Birsal, Yonca Akçay, Yasemin Sinem Köselecioğlu, Burak Akbıyık, Gökhan Zincir.)



CUPART

Kağıt kahve bardakları sanatçılara, ressamlara ve tasarımcılara yaratıcı yeteneklerini sergileme fırsatı vermek için bir tuvale dönüştü. Take away dediğimiz kağıt bardaklar yaratıcı kafalar için yeteneklerini gösterebilecekleri bir araç haline geldi. 3. dalga kahve pazarında dünya çapında bir trend haline gelen sanatsal bardaklar, festivalde yoğun ilgi gördü.

Bu projede yer alan sanatçılar; İlkay Alptekin, Kaan Bağcı, Burak Şentürk, Tayfun Pekdemir, Sedat Girgin, Berkay Dağlar, Serkan Karaca, Ayşe Özatalay, Emrah Tümer, Berrin Simavlıoğlu, Erhan Cihangiroğlu, Cengiz Üstün, Ayser Çobanoğlu, İlker Sak, Mert Tügen, Murat Başol, Damla Esen ve Zeynep Özatalay'dı.

CoffeeARTİst Exhibition Küratörü Zeynep Helvacı, "İstanbul Coffee Festival her zaman sanata ve sanatçıya kapılarını açık tutuyor. Kahve ve sanat ayrılmaz bir ikili, bu alandaki yeni fikirlere sahip, genç yeteneklerin eserleri her zaman festival'de yer bulacaktır. Kahve temalı eserleriyle festivalde yer almak isteyenler bizimle iletişime geçerse değerlendirmeye alabiliriz." diyor.

Festivale başvurarak yer almak isteyen sanatçılardan Yiğit Özboran, Kahvenin Dönüşümü; Bir Üretim Aracı Olarak Kahve başlıklı çalışmasındaki tüm eserlerini Türk kahvesi ile gerçekleştirmiş genç bir sanatçı. Yine sanatçılardan Zarife



Yalçın, "Kahvenin Rengi" -Osmanlı'da Türk Kahvesi ve Kültürü üzerine minyatür çalışması yanında naif çizgisiyle günümüz kahve dükkanlarını kağıda dökerek iki farklı dönemi çalışmalarına aktarmış. Çalışmalarını bizimle paylaştı, sergide yerini aldı.

Ebru Yolver, kahve kokulu büyülü şehir İstanbul'u, kendi geliştirdiği "Cafegrafin" tekniği ile yani içtiğimiz kahveleri farklı anlatımlarıyla boya yerine kullanarak tuvalere aktarmış. Festivaldeki eserleri "Olmazsa Olmaz" ları anlatıyor. Helikon Art Center bünyesinde yedi sanatçıdan oluşan Alman grup Septette On Sheets, festival boyunca müzik gurupları ve modeller eşliğinde canlı resim performansları gerçekleştirdi.

Vagon sergisinde, Lübnanlı mimar ve resim sanatçısı Zeina Kazimi'ye ait kolaj çalışması, Lübnanlı fotoğraf sanatçısı Maria Sarkis'in fotoğrafları, resimlerini tuval üzerine kahve ile gerçekleştiren seramik sanatçısı, ressam Yeşim Ustaoglu'na ait eserler, İranlı heykel sanatçısı Hamit Binandeh ve Begüm Tekay heykelleri, Ukraynalı sanatçılar; Olga Levytska Dovhan, Tatyana Maslova, Aleksandra Godlevska, iki kişiden oluşan Ukraynalı grup Artzebs resim ve iki video çalışmasıyla, Fatih Kaba bir adet üçlemeyle yer aldı.

Genç fotoğraf sanatçımız Serdar Tepe katıldığı vagon sergisinde dikkatleri üzerine çekti. Rus seramik sanatçısı Natalia Shurpo, özel tasarım

cezve ve fincan takımlarıyla kahve pişirimi ve sunumuna yeni bir boyut getirdi.

Ekolojik kumaşlardan ürettiği çantalar üzerine kahve motifleri ve öyküleri işleyen Ukraynalı sanatçı Lidia Matviyenko, Alman sanatçı Nina Boerckel, Eray Kasarcı ve Emre Karasüner, Lonkoloj grup adıyla fotoğrafta çok eski ve az bilinen bir yöntemi tanıttılar. Bu yöntemle basılan fotoğraflarını sergilediler.

Heykel sanatçısı Orhan Özçalık, Kahve Ağacı ve Kahve Ruhu adlı iki büyük boy heykel yaptı. Ayrıca Orhan Özçalık'ın düzenlediği Holly Seed adlı performansında tüm Helikon Art sanatçıları yer aldı.



Del Fiano®

COFFEE BEANS

ROASTING PROFILE DEVELOPMENT
& CUPPING LAB



Specialty Coffee Beans Warehouse



CENTER OFFICE

Cumhuriyet Cd. N:123 Gursel Plaza 34805 Kavacık / ISTANBUL - TURKEY
P: + 90 216 508 19 40 F: + 90 216 508 19 42 GSM: + 90 533 662 72 77
delfianocoffee.com / awecemre.com / snsgidakozmetik.com

3. DALGA KAHVE AKIMI

Festival’de yer alan, sektöre yön vermiş markalardan kahve ve İstanbul Coffee Festival...



Coffeeshop Company

60 yıldır kahve sektöründe üst sınıf kahve ekipmanları üreterek bütün Avrupa’ya pazarlayan Avusturyalı Schärf Grup, dünya- ca ünlü Viyana kahve kültürünü ve yemeklerini Coffeeshop Com- pany markasıyla dünyaya yayıyor ve 30’u aşkın ülkede, 400’ü aşkın şube ile hizmet veriyor.

2012 yılında Türkiye pazarına giren Coffeeshop Company’nin şu an için; İstanbul, İzmir, Adana, Antep ve Bursa’da toplam 11

şubesi bulunuyor. Yoğun franchi- se talepleri alan şirketimiz 2016 yılında 20 şubeyi geçmeyi hedef- liyor.

Coffeeshop Company yüksek ürün kalitesi ve muhteşem ürün sunumlarıyla dikkat çekiyor. Yiyecek ve içecekler masaya servis ediliyor.

Dünyada “kahvenin şampanyası” şeklinde yorumlanan dünyanın en kıymetli kahvesiyle (Marley Coffee, Jamaica Blue mountain coffee) Coffeeshop Company’de

tanışmak mümkün...

Viyana tarzı kavrulmuş %100 highland Arabica kahve çekirdeklerinden yapılan meşhur Viyana kahveleri Melange, Grosser Brauner ve ünlü Viyana pastaları Sachertorte ve Apfelstrudel’in yanı sıra orijinal Viyana şinitzel de çok yüksek kalitede sunuluyor.

Türkiye genelinde franchise veren şirketimiz, Türkiye’de toplam 50 şube açmayı hedefliyor.

www.coffeeshop.com.tr

Balat Sokaklarını Saran Kahve Kokusu Coffee Department



Dünyadaki en kaliteli kahve çekirdeklerini bulmayı ve kahveseverlere en güzel kahve deneyimini yaşatma hedefiyle yola çıkan Coffee Department kısa sürede İstanbul’un en iyi kahve duraklarından biri olmayı başardı.

7 ay önce Balat’ta kapılarını açan Coffee Department, Roastery, Coffee Shop ve Labatuar’ı da bünyesinde barındırıyor. Dünyadaki en iyi nitelikli kahve tedarikçileri ile çalışmayı tercih eden Coffee Department, ithalatını bizzat yaptığı çekirdeklerini burada kavuruyor, özenle en iyi kavurma profilini belirledikten sonra da kahveseverlere servis ediyor. Farklı demleme teknikleri ile eğitilmiş ekibi tarafından servis edilen kahveler kısa sürede müdavimlerini oluşturarak adından çokça söz ettir-

meyi başardı. Coffee Department, zaman zaman düzenlediği herkese açık tadım aktivite- leri ile de müşterilerini en iyi kahveyi bulma tutkusuna ortak ediyor.

Bu küçük ve sevimli dükkân Balat’ın tarihi dokusuna saygılı dekorasyonu ve her gün içeride görebileceğiniz müdavimleri ile şimdiden tam bir mahalleli. Kahve çekirdekleri ve onları doğru hazırlamak ile ilgili sorularınızı zevkle cevaplaya- cak, nitelikli kahve konusunda oldukça eğitilmiş Coffee Department ekibi insanları bilinçli birer kahve içicisi olabilmeleri için onları sürekli bilgilendiriyor ve kahvelerin yanında verdikleri kahve bilgi kartları ile de misafirlerini servis ettikleri çekirdekler konusunda aydınlatıyor. Sadece Coffee Department’ta

tadabileceğiniz, reçetesi kendi- lerine ait Bademli Brownie ve Fındut gibi lezzetli atıştırma- lıkları da bulabileceğiniz mekânın az ama kalite ve lezzetten taviz vermeyen, aynı kahveleri gibi nitelikli bir de mönüsü var.

Coffee Department Türkiye’de ilk defa üyelik sistemi ile hizmet veren web sitesi ile de fark yaratıyor.

www.coffeedepartment.co adresi üzerinden kendi sipariş planınızı yaratarak dilediğiniz sıklıkta ve miktarda taze kav- rulmuş kahve çekirdeklerini, çeşitli demleme ekipmanlarını adresinize yollatabiliyorsunuz. Web sitemizde evinizde en güzel kahveleri demleyebilme- niz için de güzel bir rehber mevcut.

www.coffeedepartment.com

Coffee Manifesto

Coffee Manifesto, 2 yıldır “Ro- aster” olarak nitelikli çekirdek- leri tedarik ederek doğru profil- lerde kavurup kahveseverler ile buluşturuyor. 6 aydır da Kadıköy’deki Coffee shop’unda kahve severler ile lezzetlerini paylaşıyor.

Coffee shop öncesi sadece belirli kafe ve restoranlar aracılığı ile kahvelerini tüketicisi ile buluş- turan Manifesto, 1. İstanbul Kahve Festivali sırasında oluşan yoğun ilgi sonrasında ilk dükkânını Kadıköy’de açtı.

Nitelikli çekirdeklerden oluşan kahve seçeneklerini sıcak ya da soğuk olarak çeşitli demleme teknikleri ile sunmanın yanı sıra, 4 farklı espresso blendi ile de kahve tutkunlarına farklı lezzetleri deneyimleme ayrıcalı- ğını sunuyor.

Misafire yöneltilen soruların cevaplarına göre de kişiye en uygun Manifesto kahvesini öneriyor. Günün farklı saatleri ve farklı ağız tatları için 10 farklı seçkin lezzet yarattık. Markamı- zın menşei hatırına geleneksel Türk kahvesini de çeşitlendirdik...

Ekim ayında 2. si düzenlenen İstanbul Kahve Festivali ile Coffee Manifesto, yeni çekirdek- lerini sunma fırsatı bulmuş, gelen soruları da cevaplayarak askstupidquestions sloganının da hakkını vermiştir.

Festival sayesinde doğru kitleye ulaştık. Kahve üzerine güzel sohbetler yaptık ve manifesto- muzu anlatma şansına sahip olduk.

“Siz O’na ‘3. Dalga’ diyebilirsiniz, biz O’na ‘Coffee Manifesto’ diyoruz.”

www.coffeemanifesto.com.tr



Caffe Mio

Espressomuzu iyileştirme çabalarının bizi şu an bulunduğumuz noktaya getireceğini işe başlarken tahmin edemezdik. İtalya seyahatlerimizde tecrübe ettiğimiz espresso aşkıyla başladı tüm hikaye. Bunu ülkemizde de uygulayalım derken aslında kahvenin ne kadar derin bir kültür olduğunu öğrendik.

3. nesil kahveciliğin Ankara'daki ilk temsilcisi olmanın sorumluluğuyla SCAE üyelikleri, sertifika ve eğitimlerini birer birer tamamladık, yurt dışı kahve event, seminer ve festivallerine katıldık. Ankara TOBB ETÜ ve İzmir Ekonomi üniversitelerinde iki şube ve Ankara Çankaya'da Roastery olmak üzere mevcut kurulumlarımızı bir buçuk sene gibi kısa bir sürede



tamamladık. Kendi kavurduğumuz nitelikli kahvelerimizi tüm hikayesiy-

le birlikte, 3. nesil kahveciliğin gereği olan demleme üniteleri de dahil, en

taze haliyle kahveseverlerin beğenisi-ne sunuyoruz. İtalyan tarzı panini ve atıştırmalıklarımız ise üniversitelerdeki popülerliğimizi artırmış durumda.

Üniversiteler için oluşturduğumuz Caffe Mio markasının bu doğrultuda büyümesini planlarken, İstanbul Coffee Festival 2015'te gördüğümüz büyük ilgi üzerine, sokak için geliştirdiğimiz yeni konseptimizin de hazırlıklarını hızlandırdık.

Kahve serüvenimizde bize çok büyük desteği olan Aslı Yaman, Nurettin Karakundakoğlu ve 2015 İstanbul Coffee Fest'te emeği geçen herkese teşekkür ediyor, bir dahaki Coffee Fest'i sabırsızlıkla beklediğimizi bildirmek istiyoruz.

www.caffemio.com.tr

CoffeeNutz Üretime, CoffeeNutzLAB Eğitime Devam Ediyor..

Geçtiğimiz dönemde üretici kimliği ve yaratıcı projeleri ile öne çıkan CoffeeNutz, Kozyatağı'ndaki laboratuvarı CoffeeNutzLAB'de sektörün en önemli sertifikasyon programlarından SCAE Barista eğitimlerine devam ediyor. Kurucu ve eğitmen Ömer Aydın kahveye

değer verenlerin daha hormonsuz bir büyüme için çalışması gerektiğini düşünüyor. Hatta yeni logo çalışmaları olan "kaplumbağa silüeti" de buna bir gönderme.

Üretim tarafında da taze kavrulmuş kahve, Cold Drip® ve fiçıda kahveleri Nitro Brew® ile yol alan CoffeeNutz, direkt satış noktaları www.coffeenutz.net dışında en çok distribütörlük kanalına önem veriyor. İlk bölge Adana'da şu anda bile hummalı bir pazarlama çalış-

ması başlamış. Bölge distribütörü Orhun Dinkçioglu'nun önemli desteği ile tamamlanan 2 adet Gezici Nitro Brew kartı kenti turlamaya devam ediyor ve ayrıca bölgenin seçkin cafe ve barlarında da kurulumlar yapıyor.

Bununla birlikte CoffeeNutz, distribütörlük görüşmelerinin İstanbul, İzmir ve Antalya öncelikli olmak üzere tüm Türkiye çapında devam ettiğinin bilgisini veriyor.



www.coffeenutz.com.tr



Coffee Sapiens

3. dalga kahve akımını sunduğunuz, ürünün üreticiden tüketiciye her aşamasına hakim olduğunuz ve tüketiciye bu aşamaların son ürünü nasıl etkilediğini gösterebildiğiniz butik işletmecilik olarak özetleyebiliriz.

Bu yüzden Coffee Sapiens'i butik kahve kültürünü temsil eden bir marka olarak görüyoruz. Butik kahvecilik, Türkiye'de de moda

haline geldi. İşletmeler, kazandıkları parayı yatırıma ve sunduğu ürünlerin kalitesini artırmaya adanmadığı sürece insanların ilgisi de giderek azalacak ve daha yeni yeni canlanan kahve sektörümüz de ivmesini kaybedecek.

Her sektörde olduğu gibi, kahve sektörünün de en önemli püf noktası bilgi ve paranın kaliteye dönüşmesi. Böyle bir çaba gösterilmeyecekse, bu işe girilmesin. İstanbul Kahve Festivali gibi etkin-

likler de, insanların kahve sektöründe işini ciddi yapan markaları tanıyıp, değerlendirebileceği mecralar olarak karşımıza çıkıyor.

Kahve festivali sayesinde bizim gibi markalar, daha geniş bir kitleyle buluşma ve kahveyi tanıtma şansını yakalıyor.

www.coffeesapiens.com

Ben Coffee Roasters: "Çekirdeğe duyulan saygıyla..."



Türkiye'de gitgide genişlemekte olan üçüncü dalga kahve kültürü, ikinci dalga zincir kahvecilerin hayatımıza soktuğu "espresso", "latte" gibi kavramlardan öte pek çok kavramdan oluşur. Üçüncü dalga, kahveye ticari bir üründen çok zanaat olarak

bakan, şaraba verilen değeri anımsatan bir yaklaşımdır. Çekirdekler satın alındığı yöre ve çiftliklere göre anılır. Kavurma işlemi çekirdeğin karakteristik özelliklerini ortaya çıkarmaya yönelik bir işlem haline gelmiş durumdadır. Bir bardak kahveyi bardağınıza dolduran baristaya da, çiftçiye de, kavurmacıya da eşit önem vermektir. Türkiye'de, özellikle son yıllarda, üçüncü dalga kahve dükkanlarının sayısı artmaktadır. Gittikçe artan bu kahve dükkanları nitelikli kahve tüketiminin kent kültürünün bir parçası haline gelmesine büyük katkıda bulunmuştur. Ben Coffee Roasters olarak, kent kültürünün yeşerdiği Moda'nın Caferağa Mahallesi'nin Bademaltı Sokak'ında, 2013'te tohumları atılan ilk dükkânımızı bu yıl açtık. Amacımız, çekirdekten bardağa iyi kahve sunmak, kahvenin hikayesini anlatmak, çekirdeğe saygı duyarak

kahvenin geçirdiği sürece ve bu süreci takip eden profesyonellerin önemini vurgulamak, kahveseverlerin kahve deneyimini ve farkındalığını artırmak.

Ben Coffee Roasters'ın hikayesi çok kişisel bir tutku hikayesidir. Kurucusunun iş için Afrika'ya yolculuk etmesiyle başlar. Nitelikli kahveyle bu gezide tanışan kurucumuz kahveye olan tutkusunu İstanbul'a taşımak ve kahveseverlerle paylaşmak ister. Gerekli eğitimi ve tecrübe edindikten sonra Moda'da ilk kahve dükkanını açar. Dükkanımızda yudumlanan kahveler, ilk günkü tutkusunu hiç kaybetmeyen dükkan sahibi tarafından Topkapı'daki kavurma atölyesinde kavrulmaktadır. Şüphesiz, İstanbul Kahve Festivali, kahve dükkanları, kahveseverler ve kahve ekipmanları satan markaların bir araya geldiği, katılımcıların kahvenin yanında pek

çok kültür ve sanat etkinliğine doyduğu yılın en önemli etkinliği. Geçen yılki edisyonun elde ettiği şaşırtıcı yüksek katılımı katlayan 2015 edisyonu, bizim açımızdan çok keyifli geçti. Eminiz ki bütün katılımcılar için de çok keyifli geçmiştir. Bizi günlük hayatımızdan bambaşka bir diyara taşıyan Haydarpaşa Garı'nın nostaljik atmosferinde, buram buram kahve kokusu eşliğinde ekipman markaları ve en önemlisi kahveseverlerle bir araya geldik. Ortak tutkumuzu ve heyecanımızı paylaştık. Festivalde yaşadığımız bu coşku bizi daha da iyisini yapmaya teşvik etti. İstanbul Kahve Festivali'ne hem böyle güzel ve büyük bir organizasyonun altından başarıyla kalktıkları için hem de bize ne kadar coşkulu ve geniş bir topluluk olduğumuzu gösterdikleri için teşekkür ederiz.

www.bencoffeeroasters.com

Brew Lab

Brew Lab, kahveye olan düşkünlüğümüz ve merakımızın sonucudur. Amacımız kahve tutkusunu hissedenden herkesin keyif alacağı bir konsepti hayata geçirmektir. Uzun süren bir hazırlık sürecinin ardından 2014'te birinci şubesi Beyoğlu Galatasaray'da, ikinci şubesi de Cihangir'de açılmıştır.

Demleme tekniklerinden, kullandığımız kahve çekirdeklerine, sunum tarzımızdan mimarimize kadar her şey özel olsun istedik. Misafirlerimizin memnuniyetle ayrılacağı bir konsept tasarlamayı amaçladık. Hedefimiz, farkındalık yaratarak üçüncü dalga kahve dükkanlarından beklentinizi bir üst seviyeye taşımaktı. Brew Lab'ın head baristası olan Özkan Yetik; 2015 ve 2011 Türkiye Barista, 2016, 2013 ve 2012 senelerinin Türkiye Latte Art şampiyonudur.

İstanbul Kahve Festivali kapsamında gerçekleştirilen yarışmalar sonrası ülkemizi dünya şampiyonalarında temsil etme hakkına sahip olmuştur. Brew Lab'de kahve konusundaki



tercihler Özkan Yetik'in önderliğinde ilerlemektedir. Özkan Yetik birbirinden yaratıcı latte art sunumlarını ve lab münüsünde yer alan demleme yöntemlerini Brew Lab misafirleri için hazırlamaktadır.

Brew Lab, dört farklı demleme metodunu bünyesinde barındırmaktadır. Bunlar; Cold drip / Aeropress / Syphon / Hario V60 yöntemleridir. Hasat döneminin en değerli çekirdekleri tercih edilmekte, kullanıcılara içtikleri kahvenin özellikleri

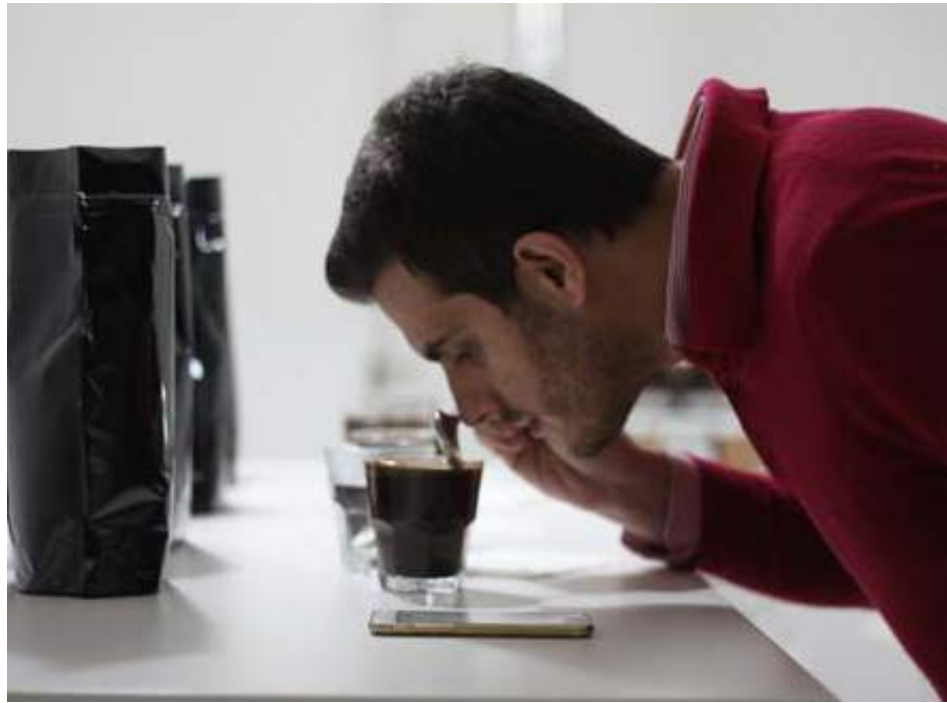
aktararak bilgi sahibi olmaları amaçlanmaktadır. Brew Lab'ın profesyonel ekipmanları arasında ise La Marzocco Strada yer alır. Segmentinin en güçlü ve en başarılı espresso makinesidir. Bunun yanında kullanılan diğer ekipmanlar ise dünya şampiyonalarında kullanılan ekipmanlardandır.

Brew Lab'i açmadan önce üzerinde titizlikle çalıştığımız diğer konu ise sunumdu. Sunum öğelerini özenle seçerek kahve keyfinin kusursuz geçmesini hedefledik. Kullanılan bardaklar

kahve içimi için bize özel tasarlanan kalıplara dökülerek el işçiliğiyle hazırlandı. Porselen bardaklarımız, take away bardak hacimleriyle bire bir özellikte yapıldı.

Brew Lab markası Türkiye'de günden güne gelişmekte olan kahve kültürünün bir parçasıdır. Kahvenin öncelikli bir tercih haline gelmesi ve misafirlerinin lezzete duyarlılık gösteren bir bilinçle sahip olmaları için çalışmaktadır.

www.coffeebrewlab.com



Deal Coffee Roaster

İyi kahve için çekirdeğin, kavurmanın, sunumun ne kadar önemli olduğunu size herkes anlattı... Biz iyi kahveyi anlatmak yerine kahveye olan tutkumuzu size göstermek istedik. Bilinen çekirdeklerin haricinde daha farklı ne olabilir, daha yeni ne yapabiliriz diye uzun süreler boyunca sabahladık. İşte oldu dediğimizde ise çok heyecanlandık.

Sonra düşündük; bu tutku başka nerede var? Hayatın içinde iyi olan o kadar çok şey var ki aslında.. Bu yüzden sadece iyi kahveyi

değil "iyiye" olan tutkuyu sahip lenmek istedik. Bizce kahvenin en özel anı onu kokladığınız anda yaşanıyor. O kokuda birçok şey var; iyi bir proje, iyi bir kaçış, iyi bir deneyim, iyi bir sohbet, iyi bir yolculuk...

Sevdiğiniz bir kitabı okurken, uzun zamandır görmek istediğiniz bir filmi izlerken, ruhunuza iyi gelen bir müziği dinlerken, uzun bir yürüyüşün ardından, özlediğiniz biriyle sohbet ederken, yoğun programınızın arasındayken, uyandığınızda, her zaman yanınızda.

www.dealcoffeeroasters.com



Kronotrop

2014'ün başında Kronotrop'u bünyesine katan İstanbul Yiyecek İçecek Grubu, Kronotrop'u uluslararası lider microroasterlar'la aynı kulvarda konumlamak üzere yeniden tasarladı ve yapılandırdı. Kronotrop için global üstün kahve dünyasında yepyeni bir sayfa açıldı. Bulunabilecek en iyi kahve çekirdeklerini doğrudan

üreticiden alıp, en ileri kavurma tekniklerini kullanarak kahve meraklılarına heyecanlı bir tecrübe yaşatmak üzere kollarını sıvayan Kronotrop; Cihangir, Maslak Orjin ve Sultanahmet'te açtığı keyifli mekânların ardından Maslak Oto Sanayi içinde bir Kavurma Tesisi, Ar-Ge ve Eğitim Merkezi de açarak atılımlarını hızla geliştiriyor.

www.kronotrop.com.tr

Manivela

Biz; iki kardeş (Nevcihan ve Ecehan) ve bir de kardeş kadar yakın arkadaşımız (Uğur). İzmirliyiz :)

Uzun yıllardır iyi birer kahve içicisiyiz. 2 yıl önce New York'ta güzel bir bahar sabahında yolda karşımıza çıkan bir food truck'tan aldığımız nefis kahveyi yudumlar-ken, bunun gibi bir konsepti, hatta daha güzelini İstanbul'da nasıl hayata geçirebileceğimizi heyecanla tartışmaya başlamıştık bile. 2 yıl süren fizibilite, projelendirme, eğitim ve araştırma sürecinin ardından, Mayıs 2015'te hayalimi-zin gerçekleştirdiğini görme şansını yakaladık :)

Amacımız; insanların sokakta bir yerden bir yere giderken ya da festivalde eğlenirken, veya güzel bir havada parkta yürüyüş yaparken, yani kısacası “şöyle güzel bir kahve olsa da içsek” dedikleri her yerde "orada" olabilmek.

Kahveyle ilgili eğitimlerimizi bizce Türkiye'nin kahve konusunda en iyisi olan Şerif Başaran'dan aldık. Şerif Bey'in haftalık kavurduğu çekirdekleri kullanarak nitelikli kahveyi 88 model bir minibüsün içerisinde, 3. dalga kahvecilik anlayışını benimseyerek müşterilerimize sunuyoruz.

www.manivelacoffeetruck.com



Farklı bir kahve macerası MOC...

Ministry of coffee... İki farklı dünyadan, iki farklı düşüncede, iki farklı meslekten olan Deniz Yıldız Düzgün

ve Jimmy Arslan 2014 Nisan ayında İstanbul'daki butik dükkanla başladılar bu maceraya. Sonunda başlarına ne geleceğini bilmeden başladıkları bu kahve macerası kahveseverlerin de desteğiyle bugünkü şeklini aldı. MOC ülkemizde 3. nesil kahve

akımının öncülerinden; dolayısıyla sorumluluğumuz ve bilincimiz büyük. MOC'un belki de en büyük sırrı dünyanın 13 farklı özel kahve çiftliklerinden gelen ve de özenle seçilen nitelikli kahve çekirdeklerini Avusturalya usulü kavurup kahveseverlere ikram ediyor olması olabilir.

Kolombiya, Kenya, Etiyopya, Kosta Rika, Guatemala, Endonezya, Brezilya, El Salvador, Nikaragua, ve Yemen gibi dünyanın 13 farklı noktasındaki mikro üretim yapan çiftliklerden özenle seçilen en kaliteli kahve çekirdekleri; SCAE (Specialty Coffee Association of Europe) eğitmen sertifikalı Deniz Yıldız Düzgün kontrolünde kavurulmakta ve misafirlerin beğenisine sunulmaktadır.

Kişi başına düşen kahve miktarı artışının sebebi hem dünyayı saran kahvedeki üçüncü dalga akımı, hem de lezzeti yeniden keşfediliş serüvenidir. Haydarpaşa Garı'nda ikincisi gerçekleşen İstanbul Kahve Festivali

tarihi dokuyu kahve kokusu eşliğinde yaşama, hissetme ve bize bu keşfediliş serüvenini sevenlerimizle paylaşma olanağı sağladı.

Kahveyi tadabilmek, yapabilmek, çekirdekleri koklayabilmek ve üçüncü kişilerle samimi olarak paylaşabilmek, aynı zamanda kahvenin felsefesini bilmek. Belki de bunlar iyi bir kahve dükkanı olabilmek için bir arada bulunması gereken ve de denklemini tamamlayan parçalardır.

Bunlardan tek bir eksik olsa ne kahveden ne de kahvenin verdiği zevkten bahsedilebilir. Sırf bu nedenle MOC'da tek bir eksik kalmaması için tüm zamanımızı harcıyoruz ve de kahveseverlerin bunun farkında ki bizi hiçbir zaman yalnız bırakmıyorlar. İyi kahve yapmak ve mutlu etmek için çalışmaya devam...

Deniz Yıldız Düzgün

www.mocistanbul.com.tr

Ozo Coffee On The Road

OZO COFFEE olarak kahveye yolculuğumuz Aralık 2012'de, Tophane'de, tarihi Yazıcızade Apartmanı'nın giriş katında yer alan küçük bir dükkânda başladı. "Sanata ara vermeden keyifli bir kahve molası" mottosu ile her ay dönüşümlü olarak düzenlediğimiz resim, fotoğraf ve video sergileriyle de kahve ve sanatı buluşturmayı amaçladık.

Şimdi ise bu yolculuğu dört duvar içerisinden dört teker üzerine taşıyoruz. Kahve, sanat, doğa ve gezi aşkı ile "sen neredeyse kahven de orada" diyerek yollara düşüyoruz.

İçerisini özel olarak tasarladığımız nostaljik Volkswagen T2 minibüsü-müz ile "Gezici Kahve Dükkânı" olarak nitelikli kahveyi her yere taşıyoruz. Tüm yeni nesil demleme yöntemleri ve ekipmanları ile değişik yörelerden gelen kahvelerimizi kavurup, özenle demliyor, ev yapımı kekler, kurabiye ve sandviç-

ler ile sunuyoruz. Farklı şehirler, festivaller, fuar ve konserlerde nitelikli kahve sunumu ile Türkiye'yi dolaşmayı hedefliyoruz. Gittiğimiz her yerde kahve ve resim atölyeleri düzenliyor, müzisyenleri ağırlıyoruz. Çıkan kahve posalarını ve organik atıkları özel bir yöntem ile öğütüp, toprağa karıştırarak hazırladığımız gübre ile uğradığımız her yerde bir "OZO Ağacı" dikeyiyor ve doğaya yaşayan bir iz bırakıyoruz.

Birkaç yıl öncesine kadar nitelikli kahveyi ve pişirme ekipmanlarını bulmak kısıtlı ve zordu. Kahve eğitimi veren kurumlarda pek yoktu. Son yıllarda özellikle İstanbul'da üçüncü nesil kahve dükkanlarının yaygınlaşmasıyla beraber kahveye olan ilgi de oldukça arttı. Akademik kahve eğitimi veren kurumlar açılmaya, değişik kahve ekipmanı satan markalar da çoğalmaya başladı. Bu gelişmelerde İstanbul Coffee Festival'in payı da büyük oldu. Bu yıl ikincisi düzenlenen ve zor hava koşullarına rağmen yoğun katılımı ile gerçekleşen İstan-



bul Coffee Festival geniş kapsamlı ve başarılı geçti. Konser, sergi, kahve eğitimleri, yarışmalar ve atölye çalışmalarıyla beraber kahve tadımlarıyla farklı deneyimler sunması, değişik ülkelerden tedarikçi firmalar ve kahve ekipmanları satan markaların yer alması ise yeni diyaloglar kurmamızı sağladı.

Festivale özellikle bu yıl katılmamızı etkileyen en önemli şey festival temasının "Kahveye Yolculuk", mekânının ise Haydarpaşa Garı olması idi. Gezici Kahve Dükkânı projemizi İstanbul Coffee Festival'a

tanıtmak ve yolumuza buradan başlamak bizim için çok anlamlı ve heyecan vericiydi. Festivale olan yoğun ilgi Gezici Kahve Dükkânı projemize de gayet olumlu yansıdı. Özellikle kahveyi sanat ile buluşturma ve kahve posasını gübre olarak kullanıp gittiğimiz yerlerde fidan dikme fikri ilgiyle karşılandı.

Ozo Coffee On The Road şimdiden birçok şehirden davetler alıyor ve minibüsün rotasını heyecanla o yöne çeviriyoruz.

www.ozocoffee.com



Petra Roasting Co.

Petra Roasting Co. olarak bu sene 2. Uluslararası İstanbul Kahve Festivali'ne katılmaktan büyük zevk aldık. Mekânı olsun, organizasyon olsun, gerçekten çok etkileyici bir etkinlik! Bunun bir parçası olmak da ayrı bir şeref bizim için!

En güzel yanı ise oyun bozan olmak; her sene kendimizi yenileyip, apayrı bir konsept ile katılmak için gayret gösteriyoruz. Bu sene çeşitli etkinliklerde beraber çalıştığımız Yargıcı ile katılmak istedik ve bar tasarımını tıpkı bir salon gibi döşedik.

Evinizde de kolayca kahve demleyebileceğinize inandığımızdan baristalarımızı Chemex'lerin başına diktik ve geçen sene olduğu gibi sadece tadımlık filtre kahve servis ettik.

Böylece hem Chemex nasıl yapılır onu anlattık, hem de nefis kahveler servis ettik... Ne de olsa bu bir süt festivali değil, kahve festivali!

Biz de en sevdiğimiz çekirdeklerimizi hazırlayıp işimizin başına geçtik. Sonuç yine 10 numara bir festival.

www.petracoffee.com

Walter's Coffee Roastery

Walter's Coffee Roastery misyonu, 1000 yıllık geçmişi olan ve her gün milyonlarca kahvesever tarafından tüketilen kahveyi taze kavrulmuş, sosyal ve interaktif bir çevrede sunmaktır. 2015 yılında ilk şubesi açılan Walter's Coffee Roastery, 2016 yılında başta Dubai ve New York olmak üzere yurt dışı ve yurt içinde büyümeyi hedefliyor.

İstanbul Coffee Festival, tartışmasız kahve sektörünün en iyi organize edilen, hem B2B hem de B2C anlamında kahveseverleri ve sektör profesyonellerini başarılı ve eğlenceli şekilde bir araya getiren ilk etkinliktir. ICF'e katılmak demek,



hem kahveseverler ile bir araya gelmek, hem de sektörde çalışan profesyoneller ile fikir alışverişinde bulunmak için ideal bir fırsat. ICF'i diğer etkinlik ve organizasyonlardan ayıran en önemli nokta günün-

müzde sosyal medyayı aktif kullanmanın ve tüketiciye ulaşmanın ne kadar mühim olduğunu anlayan ilk organizasyon olması. İki etkinlikten sonra kahve sektörünün vazgeçilmez bir parçası olan ICF'in, uzun

yıllar kahvesever ve profesyonellerinin buluşma noktası olmaya devam edeceğini düşünüyorum.

Dünya çapında Türkiye'nin kahve sektöründeki yeri aslında olması gereken yerden çok uzakta. Özellikle 500-600 yıl önce kahvenin dünyaya dağılmasının bu topraklar üzerinden olduğunu göz önünde bulundurursak, daha çok yol kat etmemiz gerekiyor. 3-4 yıl önce Türkiye'ye giriş yapan 3. dalga kahve ve beraberinde 2. dalga (espresso bazlı içecekler) iyileşmesi ile önümüzdeki yıllarda hızlıca aradaki açığı kapatacağına inanıyorum.

www.walterscoffee.roastery.com

MÜKEMMEL KAHVE İÇİN!
HARIO
ŞİMDİ TÜRKİYE'DE.

www.harioturkiye.com

STOA

shop.stoacoffee.com

ZİNCİR KAHVE DÜKKÂNLARI



Caffè Nero

Kahve Hak Ettiği Değeri Görmeye Başladı.

Caffè Nero, 1997'de Londra'da kuruldu. İlk yurt dışı mağazasını 2007 yılında Türkiye'de açan Caffè Nero, bugün İstanbul, İzmir ve Ankara'da olmak üzere toplam 45 mağazasında kahve tutkunlarını ağırlıyor. Aylık ortalama 1 milyondan fazla kişinin ziyaret ettiği Caffè Nero, Akdenizli lezzetleri, farklı kahve çeşitleri, özenle seçilmiş

müzikleri ve özel lokasyonlarındaki mağazalarıyla kahveseverlere farklı bir alternatif sunuyor. Amacımız Caffè Nero'nun sıcak atmosferi, kaliteli kahvesi ve mükemmel lezzetleriyle misafirlerimize kendilerini evlerindeki kadar rahat hissettirmek ve bunu da başardığımıza inanıyoruz. Misafirlerimize kahve kalitesinden ve hizmet anlayışından ödün vermeden daima aynı standartta kahveyi sunuyoruz. Son dönemde, kahveseverler daha da bilinçlenmeye başladı. 22-25 Ekim 2015 tarihleri arasında Hay-

darpaşa Garı'nda 2. kez düzenlenen, yaklaşık 25 bin kişinin ziyaret ettiği İstanbul Kahve Festivali de bu durumun adeta bir ispatı oldu. Bizim için de 2. kez festival aracılığıyla kahveseverlerle buluşabilmek, onlara kendimizi ve kahvemizi daha yakından tanıtmak çok güzel bir deneyimdi. Bu festivalin kahve tutkunları kadar sektör için de son derece kıymetli olduğuna inanıyoruz. Umarız bu tarz etkinlikler çoğalarak devam eder.

www.caffenero.com.tr

Coffee Pacifica Soulmate Cafe & Bakery

1993 yılından bu yana Amerika ve Hong Kong, 2014 itibarıyla da Türkiye'de, başta gurme kahve olmak üzere butik çaylar sıcak ve soğuk mixler üreten İzmir merkezli bir firmayız. Her ne kadar ürünlerimiz Türkiye'nin elit marketlerinde, Amerika'da, Asya'da, Orta Doğu'da beğeniyle kullanılıyor olsa da, İstanbul Kahve Festivali'nde kahveseverlerle bire bir birlikte olmak, onlarla aynı tutkuyu paylaşmak bana inanılmaz bir keyif verdi. Bu yıl benim kahve sektöründeki 22. yılım. Geçen 22 yıl boyunca onlarca yurt içi-yurt dışı fuarlara,



tanıtımlara, seminerlere iştirak ettik. Bu yıl ilk kez katıldığımız 2015 Kahve Festivali benim için gerçekten ezber bozdu. Bu festivalde bambaşka bir doku vardı; tarihin, nostaljinin içinden fışkıran kahve kokusu vardı, tutku vardı. Haydarpaşa'da ticaret yoktu. Her biri birbirinden güzel sorular

vardı; coşkulu müzikler, sanat vardı; kahve kokusu vardı... Ben ve tecrübeli ekibim tüm festival boyunca keyifle ve zevkle hatta hayranlıkla kahveseverlerin sorularını yanıtlamaya çalıştık. Zaman zaman soğuk içimize işlese de onların sevgi dolu bakışlarıyla ısındık.

Festivalde 4 gün boyunca farklı ülkelerin farklı bölgelerinden seçtiğim 16 değişik kahve çekirdeklerini 6 değişik kavurma yöntemiyle yorumladık. Tabii ki 3. nesil demleme metodlarıyla kahveseverlerin beğenisine sunduk. Festival boyunca yaklaşık 13 bin bardak kahve ikramımız, yüzlerce kahveye gönül vermiş arkadaşımız oldu.

Aynı zamanda 2013 yılında mağazalaşmaya başlayan Solmate Cafe

and Bakery 3. nesil kahveleri, taze bakery'leri, fırından yeni çıkmış ekmeklere yapılmış sandviçleriyle Haydarpaşa Garı'nda kahveseverlerle buluşturduk. Festival boyunca Soulmate Cafe and Bakery markasının çıkış amacı olan taze, dinamik ve hoş atmosferini biraz olsun kahveseverlerle paylaşmak istedik.

Ben şahsım, ekibim ve kahve sektörü adına başta İstanbul Kahve Festivali'nin kurucusu dsm group ajansı sahibi Alper Sesli ve tüm ekibine, festivale katılan tüm meslektaşlarıma, sanatçılara ve tabii ki Türkiye'nin tüm illerinden zaman zaman soğuğa, yağmura aldırmadan standların önünde kuyruklar oluşturan kahveseverlere canı gönülden teşekkür ediyorum. Bize 22 senelik işimizi daha çok sevdirdiniz...

www.cpkahve.com

Gloria Jean's Coffees

Gloria Jean's Coffees yolculuğuna 1979 yılında Chicago'da (ABD) başladı. 2005 yılında Avusturya ve ABD dışındaki tüm yerlerin isim hakkını satın aldı. 2009 yılında ABD global aileye katıldı ve şu an 40'tan fazla ülkede 1200'ün üzerinde kahve evi var.

Global, ulusal ve yerli insani projelere yardım toplamak için, Gloria Jean's Coffees "With Heart" vakfı kuruldu. 2003 yılından bu yana Rainforest Alliance sertifikalı kaliteli kahveler tedarik ediyor ve böylece çiftçileri, çevreyi ve doğal hayatı destekliyoruz. Yeşil kahve çekirdekleri merkezdeki

tesislerimizde kavruluyor ve tazeliğini korumak için hemen paketleniyor. Kahve evlerimizde özel espresso kahveleri ve çekirdek kahveleri satışa sunuluyor.

Türkiye'deki ilk Gloria Jean's Coffees 1999 yılında Mydonose Showland'de açıldı. 2012 yılında Türkiye'deki Gloria Jean's Coffees isim hakkını Grup DNC Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. satın aldı. 2012 Haziran ayından bugüne açılan şube sayımız 48 dir.

Vizyonumuz, dünyanın en sevilen kahve şirketi olmak. Festival çok keyifli ve herkesin birbirine yardımcı olduğu bir ortamdı. Birçok firmanın bir arada olması çok güzeldi. Ülkemizde bu tür etkinlikler ne kadar çok olursa kahve kültürünün de o kadar çok olacağı kanaatindeyiz.

www.gloriajeans.com.tr



Kahve Dünyası

Kahvenin mis kokusu tadında bir festivali geride bıraktık... Ziyaretçilerimizle kahve kültürü hakkında sohbet ettik, farklı yöresel kahveler, farklı kavurma ve demleme teknikleriyle kendimize özel kahve çeşitlerini hep birlikte deneyimledik. "Kahve Dünyası ile Türk Kahvesi" ve "Filtre Kahve

Demleme Teknikleri" workshopları ile kahveseverlere dokunduk.

Kahve Dünyası olarak Türkiye genelinde 140 satış noktamızda her ay 2 milyon kişiyi ağırlıyoruz. Şimdi ise buluşmaların en tatlı bahanesi olan, kalabalık sofraların, arkadaşlarla edilen sohbetin ve aile ziyaretlerinin vazgeçilmezi Türk kahvesini "Artık her yerde" sloganıyla Türkiye'nin dört bir yanında ki 50 binden fazla bakkal ve marketlerde satışa sunuyoruz.

Biz "Çekirdekten Fincana" diyoruz...

Bunun için en iyi kahve çekirdeklerini Brezilya'nın Rio Minas bölgesindeki tarlalarından özenle topluyor ve son teknolojiye sahip tesislerimizde kavurma ve öğütme işlemlerini tamamlayarak ürettiyoruz. %100 ARABICA çekirdeklerinden hazırlanan kahvemizi, sevdikleriniz ile beraber keyifle içmeniz dileğiyle.

www.kahvedunyasi.com

Kahve Limanı

Yaklaşık 20 yıllık kahve deneyiminin devamı olan Kahve Limanı, sektörde 2015'in Ocak ayından itibaren hizmet vermekte. Kahve Limanı, piyasayı yakından tanıyan donanımlı profesyonellerin deneyimlerine dayanmakta ve sağlam temeller üzerinde kurulmaktadır. İlk şubemizi Trump Tower'da açtık. Ardından Eminönü ve Eyüp şubeleri-miz ile zincirimizi genişletmeye devam ettik. Yeni şubelerimiz ile bu zincir katlanarak genişlemeye devam edecek.

Kahve konusunda son bir kaç yıl içerisindeki gelişimin ve değişen alışkanlıkların karşısında kayıtsız kalmak pek mantıklı olmayacaktı. Değişen, çeşitlenen ve gelişen kahve

tüketiciğinin daha da ilgi çekecek bir boyuta ulaşacağı aşikar. Kahve üzerine gelişen ve çeşitlenen yöntemler 3. dalga kahve dediğimiz başlık altında toplanmayı sürdürmektedir ve şu an için ülkemizde coffee shop, yani Türkçesiyle kahve dükkânı dediğimizde akılda ilk belirenler kendi konseptlerine sahip butik kahvecilerdir. Bu iki oluşum birbirleri ile ilişkilendirilmektedir. Fakat birçok butik kahve dükkânı olmasına rağmen 3. dalga kahve sürecine dahil olan kahve dükkânı sayılıdır. Biz bu süreçte kahve zinciri olarak yerimizi almak, sevilen, güvenilen bir kahve markası olmak için çalışıyoruz ve yeni arayışlarla birlikte daha da uzmanlaşmayı hedefliyoruz. Kahve hazırlama teknikleriyle ilgili inovatif çalışmalarımız devam ediyor ve uygulanabilir hale geldiğinde sektörle paylaşıyor olacağız. 3. dalga kahveciliğın heyecanıyla birlikte klasik kahveciliği de bir

kenara atmış değiliz. Yeni ve çarpıcı lezzetler elde etmek için espresso kavurma ve blend çalışmalarımıza da aralıksız devam ediyoruz. İyi yetişmiş baristaların da öneminin farkındalığı ile kendi kahve okulumuzu kuruyoruz. Eyüp şubemiz aynı zamanda eğitim merkezimiz olacaktır.

Önümüzdeki süreçte daha birçok etkinlik ve festival ile karşılaşacağız. Sektöre ivme kazandıran ve 3. dalganın, nitelikli kahvenin su yüzüne çıkmasını sağlayan en önemli etkinlik olan İstanbul Coffee Festival'de bu sene yerimizi aldık.

Festival öncesinde iletişime geçtiğimiz bazı kahve tarımı işletmecileriyle festival sırasında görüş alışverişi yapma şansı elde ettik. 2016 hasadı-yla birlikte yüksek özellikli birkaç tip kahve çeşidi için satın almalarımız gerçekleşecek ve bu kahveleri sizlerle buluşturacağız. Çok hızlı yol aldığımızı konuşurken aslında yolun çok

başında olduğumuzu da hatırlamak gerekir. Yıllarca bahsini ettiğimiz kahveyi belki de yeni keşfediyoruz. Her geçen gün hakkında daha çok şey öğrenecek ve bunu paylaşmaya, sevenleriyle buluşturmaya devam edeceğiz. Kahve Limanı'na demir atın, keşifte kalın!

www.kahvelimani.com.tr



Seccocafe

SECCOCAFE serüvenine ilk olarak 2009 yılında Sabiha Gökçen Havalimanı'nda mütevazı bir kahve dükkânı olarak başladı. Daha sonra 2012 yılında SECCOCAFE Express adıyla, gelen yolcu katında misafirlerine hizmet verdiği ikinci yerine geçti.

İyi kahve ve yanında lezzetli tamamlayıcılara duyduğu tutkuyla beraber SECCOCAFE de büyümeye devam etti. 2013 yılında Kosova'da bulunan Priştine

Havalimanı'nda üçüncü yerini kurdu. 5 yıllık deneyimin ardından 2014 yılında, günlük hazırlanan lezzetli mönüsünün yanı sıra, 3. nesil kahvecilik ve alternatif demleme yöntemlerine ağırlık vererek kahve konusundaki uzmanlığını kahveseverlerle buluşturduğu Bağdat Caddesi'ndeki yeni durağını açtı. 2015 yılıyla beraber yeni şubesiyle Ataşehir Hillside Trio'da yerini aldı.

Specialty Coffee için en güzel hizmeti vermek adına aynı zamanda New York Manhattan'da Temmuz 2014 yılında "The Jolly

Goat" adında bir coffee bar yatırımı da oldu. Bu sayede çok dinamik olan ve bu konuda öncü çiftliklerle çok daha iyi diyalogları olan firmalarla önemli dirsek teması kurdu. Kahveye duyduğumuz ilginin yanında kendi ürünlerimizi de özenle "Günlük taptaze, lezzetli" mottosuyla hazırlamak amacıyla 2016'nın Ocak ayında Secco Production Kitchen'ı hizmete soktu.

SECCOCAFE iyi kahveye duyduğu tutkuyla dünyadaki "Specialty Coffee" akımının bir temsilcisi olarak büyümeye devam ediyor.

www.seccocafe.com

Starbucks

Kahve kültürünün dünyadaki en önemli temsilcilerinden Starbucks, her geçen gün yeni bir keşifle, olağanüstü bir fincan kahve elde etmek için sanat, bilim ve yeteneği buluşturuyor.

Binlerce rakımdan fincana gelen eşsiz deneyim

Starbucks, kahve uzmanlarının, her yıl kahve yetiştiriciliğinin yapıldığı ülkelere gerçekleştirdikleri gezilerde, 1.000'lerce kahve çekirdeği içinden keşfettikleri bir tutam lezzetli kahveyi, kahve tutkunlarıyla paylaşıyor. Starbucks dünyasında bu kahvelere Starbucks Reserve™ deniyor.

Her birinin kendine has ve eşsiz hikâyesi olan bu çok özel kahveler-

le, Starbucks Reserve™ mağazalarında tekrarı olmayan hikâyeler yazılıyor. Starbucks Reserve™ kahvelerinin arkasında, çekirdekten fincana kadar uzanan çok zengin bir hikâye var. En özel kahve çekirdeklerini elde etmek için 30'dan fazla ülkedeki çiftçilerle birlikte çalışan Starbucks, nadir bulunan kahve çekirdeklerini seçiyor. Starbucks, bu kahvelerin nasıl kavrulacağını özenli bir çalışmayla belirliyor.

Yalnızca bu kahveleri kavurmak için, Washington Seattle'da Starbucks Reserve™ Kavurma ve Tadım Salonu adında, benzeri olmayan bir tesis bulunuyor.

Tek fincanlık demleme yöntemi Starbucks'ta

Starbucks, yarım asra yaklaşan tecrübesiyle en kaliteli çekirdekleri elde ederken, her bir kahveye özel demleme yöntemi kullanıyor.



Sadece Starbucks'ta kahvenin lezzetini ortaya çıkaran, nüansları göz önüne seren, her fincanda lezzet katan "tek fincanlık demleme yöntemi" Clover uygulanıyor. Clover kahvenin tadının da kokusu kadar iyi olması gerektiğinden yola çıkılarak geliştirilmiş; bugün tüm dünyada sadece Starbucks mağazalarında sunulan bir demleme yöntemi olarak, Reserve™ kahveleri-

nin tatlarının en yoğun ve mükemmel şekilde deneyimlenmesini sağlıyor.

Eşsiz Starbucks Reserve™ deneyimi İstanbul'da Nişantaşı ve Koşuyolu Park; Ankara'da ise Bilkent ve One Tower mağazalarında misafirlerle buluşuyor.

www.starbucks.com.tr



Tchibo

Kahve ve gıda dışı olmak üzere benzersiz marka kimliğimizi, tutkulu çalışanlarımız sayesinde Türk misafirperverliğiyle buluşturduk. Üstün Alman kalitesi anlayışımızla birbirinden farklı ürünleri, erişilebilir fiyatlarla, mağaza içi danışmanlık ve kişisel servis sunumumuzla bir araya getirerek müşterilerimizin güvenini kazanmayı

hedefledik. Tüm bu süreçlerde, yüksek sorumluluk bilinciyle global düşünüp yerel pazara uygun hareket etmeyi ilke haline getirdik. Bu anlamda yerel tüketim alışkanlıklarımızdan ve geleneksel lezzetlerimizden ilham aldık. Pazarda %51 oranıyla lider konumda bulunan Türk kahvesini genel merkezimiz Hamburg'daki üretim bandına "Tchibo Türk Kahvesi" olarak yerleştirmeyi başardık. Türkiye'nin her yerinden 7/24 erişilebilen

internet mağazamızla ülkemizin her noktasına hizmet sağlamayı hedefledik. Farklı satış kanallarımızda en iyi, en hızlı ve en doğru hizmeti sunmak için çalışmalarımızı geliştirerek sürdürüyoruz.

Kahve festivali süresince kahve tadımı yaptırarak, makinelerimizi tanıtmaya fırsatımız oldu. Müşterilerimizle buluştuğumuz her platform bizim için oldukça değerli.

www.tchibo.com.tr

KAHVENİN ESKİMEYEN YÜZÜ; TÜRK KAHVESİ

*Yüzyıllar geçse de özünden hiçbir şey kaybetmeden
yerini koruyan geleneksel Türk kahvesi...*



Arzum OKKA Lezzet Kapsülleri İstanbul Coffee Festival'de Görücüye Çıktı

Kahveyi doğrudan fincana servis etme özelliği ile öne çıkan, estetik tasarımıyla fark yaratan, bakır rengi başlığına alternatif olarak krom başlıklı çeşidini de dahil eden Arzum OKKA Türk Kahvesi Makinesi, İstanbul Coffee Festival'da bu yıl Türk kahvesi kültürüne kapsül yeniliği getiren yeni ürünü Lezzet Kapsülleri'ni tanıttı. Bu yıl ikincisi

düzenlenen ve kahve kokularıyla başlayan İstanbul Coffee Festival'da Türk kahvesinde kapsül dönemi başlatan Arzum OKKA, Lezzet Kapsülleri'nin tanıtımı Arzum Yönetim Kurulu Başkanı Murat Kolbaşı'nın katılımıyla Haydarpaşa Garı İCF Seminer Alanı'nda gerçekleşti.

İstanbul Coffee Festival'ın ilk gününde, küçük ev aletleri sektörünün lider markası Arzum, yemekle-riyle ve televizyon programlarıyla sevenlerinin gönlünde taht kuran Şef Deniz Orhun'u kahveseverlerle buluşturdu. Deniz Şef, kahveyi doğrudan fincana servis eden ilk Türk kahvesi makinesi olan Arzum OKKA'yla hazırladığı Türk kahveli içecekleri katılımcılara sundu.

Arzum OKKA Kapsül'ün Türk kahvesi ile en uyumlu aromalarla tatlandırılmış, geleneksel Türk kahvesi, damla sakızlı Türk kahvesi, dağ çilekli Türk kahvesi ve kakuleli Türk kahvesi olmak üzere 4 farklı seçeneği katılımcılar tarafından büyük ilgi gördü.

Festival'in üçüncü ve dördüncü gününde ise Arzum, Kavurma Ustası Turgay Kaya'nın gerçekleştirdiği "Türk Kahvesinin Yolculuğu Semineri"yle katılımcıları kahveyle zamanda yolculuğa davet etti.



Arçelik

Haydarpaşa Garı'nda bu yıl ikincisi düzenlenen İstanbul Coffee Festival'da kahveseverlerle buluştu. Bu özel festivale 60. Yıl Minibüsü ve kapsül teknolojisiyle Türk kahvesi alışkanlığına yepyeni bir boyut katan teknoloji harikası yeni ürünü Arçelik/Selamlıque Kapsüllü Türk Kahvesi Makinesi ile

katıldı. Etkinlikte ilk kez görü-cüye çıkan ürün, kahve pişirme esnasında kullanılan tek kulla-nımlık kapsüller ile Türk kahve-sinin eşsiz tadının her zaman taze kalmasını sağladığından, katılımcılardan büyük beğeni topladı. Ayrıca stantta ziyaretçi-ler için hazırlanmış 7 farklı aromalı ve birbirinden lezzetli Türk kahvesi ikramı ve indirim çekleri de yoğun ilgi gördü.

Geçmişi Derle Bugüne Ekle Geleceğe Miras Bırak

Birçok dinden ve kültürden insanın yüzyıllardır bir arada yaşadığı Mezopotamya'nın kadim şehri Mardin'de yaşam zenginliğinin, sosyal hayata yansıyan en özel hali kuşkusuz yeme-içme kültürüdür. 2000 yılından bu yana Mardin geleneksel yemek kültürünün araştırılıp uygulanması, ritüellerin yaşatılması ve geleceğe miras bırakılmasını misyon edinmiş olan Cercis Murat Konağı ekibi olarak, bu yıl da İstanbul Kahve Festivali'ndeydik.

Güneydoğu'nun kahve kültürü olarak bilinen mirra, kahve çekirdeklerinin kavrulup, el değirmenleriyle öğütülüp, ardından defalarca tekrar kaynatılıp

süzüldükten sonra hazırlanan, (kahve şerbeti de denilen) kahvenin en rafine edilmiş halidir. Mirranın kelime anlamı "acı"dır. Adından da anlaşılacağı üzere, "mirra" şekeriz ve sert bir kahvedir. Hazırlanması, pişirilmesi ve sunumu ile tamamen bir ritüeldir.

Mirranın yapılışına gelince, koyu kıvamda kavru lan kahve çekirdekleri azar azar el değirmenlerine konularak öğütülür. Bu öğütme işlemi kahvenin oranına göre bir gün sürer. Çekilme işlemi bittikten sonra bakır bir tencere-ye alınan kahve, üzerine miktarının üç katı miktarda su eklenerek kahve mangalının üzerinde kaynamaya bırakılır.

Mangal ateşinde sürekli karıştırılarak kahve koyu bir kıvam alıncaya kadar yaklaşık 2 saat kaynatılır. Kaynayan kahve ateşten alınır ve dinlenmesi için bir kenara bırakılır. Soğuduktan sonra

tülbentten geçirilerek süzülür. Tülbent-te kalan tortu atılır. Bu işlem kahvenin tamamen tortusundan ayrılmasına kadar tekrar ettirilir. Kahvenin kayna-dıkça koyu bir kıvam alması ve kahve içerisinde tortunun hiç kalmaması esastır. Tamamen tortusundan ayrıldı-ğna kanaat getirilen kahve, kıvamına göre gerekirse suyun yanı sıra havanda dövülmüş kakule çekirdekleri eklene-rek tekrar kaynatılır. Kahve kokusu ile kakule kokusunun özleştigi ne kanaat getirildiğinde ateşten alınır. Kahvemiz artık mirra olmuştur. Mirranın hazır-lanması 3 gün sürmektedir.

Küçük kulpsuz fincanlarda bakır güğümlerden bir yudum olacak şekilde doldurularak sunulan mirra, bir yudumda içilmesi ve fincanının tekrar ikram edene geri verilmesi gerekir. Yere bırakılan fincan, mırرایı ikram edene karşı telafisi zor olan ayıptır. Kahve hazırlanırken gösterilen emeğe



karşı saygısızlık olarak değerlendirilir. Bu sebepten mirra ikram eden kişi eğer bekâr ise evlendirilmesi veya yere bırakılan fincanın altınla doldurulup ikram edene geri verilmesi adettendir.

Geçen yıl olduğu gibi bu yıl da İstanbul Kahve Festivali'nde Mardin'den gelerek geçmişten gelen kahve kültürümüzü siz değerli konuklarımızla paylaşıp, bugünü ekleyerek, yarına miras bırakmak istedik.

Mardin' den İstanbul'a sizlerden hatır almaya geldik.

Kivahan

Kahve petrolden sonra dünya nın ikinci büyük ticaret ürünü olarak toplam sıcak içecek pazarının yarısından fazlasını oluştururken, Türkiye'de sadece yüzde 20'lik bölümünü oluşturuyor. Dünya ile aramızda ciddi fark var, ama bu aynı zamanda pazarın büyüme potansiyelinin de çok yüksek olduğunu gösteriyor. Bu sebepten dünya kahve markalarının göz diktiği ülke konumundayız. Şu anda toplam Türkiye kahve pazarı 25 bin ton düzeyinde ve rakamsal büyüklüğü de 500 milyon TL civarındadır.

Dünyanın kahveyi Türkler sayesinde tanıdığını ve kültürümüzün ayrılmaz bir parçası olan, Unesco tarafından da tescil edilen Türk kahvesini düşünecek olursak maalesef hak ettiğimiz yerde değiliz.

Dünyanın ilk kahvehanesi olan ve 1554 yılında Tahtakale'de açılan Kivahan'ın isim hakkına sahip olan firmamız, bu konuda birçok çalış-ma yapmıştır. Sektöre girdiğimiz 2007 yılında baristanın ne demek olduğunu çoğu işletme bilmiyordu. "Kahve yıldızları" adı altında ilk Türkiye şampiyonasını düzenlediği-mizde yarışacak barista bulmakta zorluk çektik ve o zamandan itibaren kendimiz yetiştirmeye başladık. Kazananlara büyük ödüller vererek ve dünya şampiyona-larına katılımlarını sağlayarak -ki buralar Atlanta, Kolombiya, İngiltere, Almanya vb ülkelerdi- motive ettik.

Başka önemli konu da Türk kahve-sinin, bizim alıştığımız ancak kalite konusunda sınıfta kalan ve dünya-da sadece Türk ve Müslümanların yoğun olduğu bölgelerde tüketilen Türk kahvesinin çekirdeğinin, üst kalite ve özellikli çekirdeklerden



yapılmamış olmasıdır. Dünya oyuncusu olması için bu konuda çalışma yapmak gerekiyordu. Biz bunu yaparak fikri mülkiyet hakkı-nı aldığımız bu fikrimize uygun, çok özel çekirdeklerden bir harman yaptık ve bu sene Uluslararası Tat

ve Kalite Enstitüsü tarafından "üstün lezzet" ödülü olarak dünyada ilk kez Türk kahvesine ödül getir-mek şerefine eriştik. Festivalde standımıza yoğun ilgi için teşekkür ederiz, çok yakında marketlerde çok özel ambalajlarla yerimizi alacağız.

Milyarlarca dolar büyüklüğündeki dünya kahve pazarında ülkemizin hak ettiği yere ulaşması en büyük dileğimiz. Üçüncü dalga denilen, yani çekirdeğin orjininden, cinsin-den, yetiştigi çiftliğe kadar önem-sendiği farklı demleme metodları-nın uygulandığı ve geliştirildiği akım artık daha iyi ürün sunanları, daha taze ve fark yaratıcıları öne çıkaracak, bu sebeple kalite ve seçenekler artacaktır.

Bu vesileyle emek harcayanları, farklı tatları ve demleme yöntemle-rini deneyimlemek isteyenleri bir araya getiren festival komitesine ve emeği geçen herkese teşekkür ederim.

Nitelikli Kahve Bahane!

İkinci yılında 25 binin üzerinde ziyaretçisi ile dünyadaki benzerle-rine şapka çıkartacak bir festivali daha geride bıraktık, ama bir sonrakine kadar konuşulmaya devam edeceği şüphesiz.

Şiddetli yağmur, trafik gibi geçerli bahanelere sığınmadan festivali dolduran meraklı ve heyecanlı kalaba-lığı görünce, bunca insanı bir araya getiren gerçekten kahve mi, yoksa bir araya gelmeye ve eğlenmeye hasret kalmış bir kitlenin bahanesi miydi yine kahve diye düşünmeden edemedim.

Sebeb ne olursa olsun, hepimizin anılarında bir şekilde yeri olan Haydar-paşa Garı'nın etkileyici atmosferinde gerçekleşen bu sıra dışı festival, kahve tüketicisi ile sektör temsilcilerini sanatsal ve sosyal etkinliklerin de birleştirici gücüyle bir araya getirdi.

Nitelikli Kahve akımının hızlı gelişimi öncelikle kahve tüketicisinin az bildiği ya da yeni öğrendiği kahve ve demleme türlerine ilgiyi artırdı, arttırmaya devam ediyor. Kahveye olan bu ilgi doğal olarak tüketicinin gelenekleri-mizde önemli yeri olan Türk kahvesi konusunda da meraklı sorular sormaya başlamasını sağladı. Türk kahvesindeki gelişmeleri festival sırasında da görmek çok sevindirici oldu. Festivalde yer alan, köklü firmaların tanıtım çalışma-ları, yeni Türk kahvesi makinelerinin lansmanları, artan kahve ve ekipman seçenekleri Türk kahvesinin kalite ve marka bilinirliğinin artmasını hızlan-



dıracak etkenlerdi.

Specialty Turkish Coffee olarak festival süresince vermiş olduğumuz seminer-lere katılımın yoğunluğu ve sonrasında sorular Nitelikli Türk Kahvesi'ne ilginin hızlı bir şekilde arttığının göstergesiydi.

Dört gün boyunca İstanbul Coffee Festival'de kalabalıkları bir araya getiren, farklılık gözetmeden birlikte eğlenmelerini, anım keyfini çıkarmala-rını sağlayan kahve, varсын bahane olsun!

*Turgay Yıldızlı
STC I Specialty Turkish Coffee*

 **Pasabahce**



   / pasabahce
www.pasabahce.com.tr



*iyi kahveyi
iyi bardakla için...*

@pasabahce #iyikahveyibardak

KAHVENİZİ NASIL ALIRDINIZ?

Nitelikli kahve içmek için sadece kahve dükkânlarına gitmek zorunda kalmadan yeni nesil alternatif demleme teknikleri ile evinizde de kaliteli kahve içmenin püf noktalarına göz atalım...

Avrupa Nitelikli Kahve Derneği (Specialty Coffee Association of Europe) “Gold Cup” standardına göre filtre kahve demlemede 6 önemli adım yer almaktadır:

- Doğru su-kahve oranı: Filtre kahve için 1 litre suya 50-65 gr kahve
- Doğru demleme süresini yakalayan doğru öğütme derecesi (Çok ince olursa uzun sürer, çok kalın olursa kısa sürer)
- 3T: Demleme süresi (Contact time) – Su derecesi (Water temperature) – Türbülans (Turbulance – suyu dökme şekli çok hızlı, ideal ya da çok yavaş)
- Doğru demleme metodu
- Doğru su kalitesi: Lütfen bakınız SCAA Water Standards
- Doğru filtreleme yöntemi

CHEMEX:

Chemex'in 1941 yılında Alman mucit Peter J. Schlumbohm tarafından icat edildiğini ve tüm modern zamanların en iyi tasarımlarından biri kabul edildiğini biliyor musunuz?
<http://www.chemexcoffeemaker.com>

Gerekli Malzemeler:

Chemex: 6 cups
Kullanılacak kahve miktarı: 18 gr/ 300 ml
Öğütücü: Burr Grinder
Öğütme derecesi (kalınlığı): Öğütülmüş deniz tuzu (sofra tuzundan daha kalın)
Su sıcaklığı: 93C
Kahve kalitesi: Nitelikli kahve
Tartı
Zamanlayıcı
Filtre kağıdı: Chemex Filtre Kağıdı (tercihen beyaz renk)
Demleme süresi: 2:30 dk

Adımlar:

- Suyu ısıtın.
- Kullanacağınız kahveyi tartın.
- Temiz, koku almamış ve orijinal şekli bozulmamış filtre kağıdı kullanın. Chemex filtre kağıdını orijinal kutusunda anlatıldığı şekilde yine temiz Chemex'e yerleştirin.
- Yaklaşık 93-94C su ile kağıdı her tarafı iyice ıslanacak şekilde ıslatın ve temizlenen kağıdın suyunu dökün. Filtre kağıdının bozulmamasına dikkat edin.
- Tarttığınız kahveyi şimdi öğütebilirsiniz.
- Öğütülen kahveyi Chemex duvarına yerleştirilen filtre kağıdının tam ortasına dökün (kağıdın duvarlarına kahve partikülleri gelmesin). Ardından kahve yatağını Chemex'i çok hafifçe sallayarak düzleştirin. Böylece su partiküllere eşit şekilde ulaşma imkânı bulacaktır.
- Belirli derecede hazır olan suyu

şimdi kullanabilirsiniz.

Zamanlayıcıyı çalıştırın.

(Su ile kahve buluştuğu an demleme zamanı başlar.)

- Yaklaşık 30 ml suyu kahvenin ortasından başlayarak her tarafını ıslatacak şekilde dökün. (Kağıda dokunmadan ve çok hızlı dökmeden).
- En fazla 30 sn. bekleyin ve ardından 50 ml'lik oranlar eşliğinde suyu yine filtre kağıdına sürekli değmeden dairesel hareketler halinde dökün.
- Son 50 ml'lik suyu dökerken partiküllerin tamamını toplayarak suyu dökün.
- Chemex'in ahşap kısmından tutun ve filtre kağıdını tek hamlede toplayarak çöpe atın.
- Yine ahşap kısımdan tutarak birkaç kez hafifçe dairesel hareketler halinde sallayın.
- Ardından fincanda servis edebilirsiniz. (Dilerseniz fincanı önceden sıcak su ile ısıtabilirsiniz)



SİFON (SIPHON ya da SYPHON):

Sifon'un 1840'lar da Fransız bir ev hanımı ve İskoçyalı bir deniz mühendisi tarafından icat edildiğini biliyor musunuz?

Gerekli Malzemeler:

Sifon: 2 cup
Kullanılacak kahve miktarı: 20 gr/300 ml
Öğütücü: Burr Grinder
Öğütme derecesi (kalınlığı): Filtre kahveden biraz daha ince (sofra tuzuna yakın)
Su sıcaklığı: 90C
Kahve kalitesi: Nitelikli Kahve
Tartı
Zamanlayıcı
Digital termometre
Filtre kağıdı: Sifon Bez Filtre ya da Kağıt filtre
Demleme süresi: 2,5 dk

Adımlar:

- Kahvenizi tartın.
- Bez filtre kullanıyorsanız yaklaşık 5 dk kadar ılık suda bekletin. Ardından bez filtreyi uygun şekilde yerleştirin.
- Sifon'un alt haznesine 300 gr sıcak suyu koyun ve üst hazneyi yerleştirin.

- Alt haznenin altına gaz ocağını ortalayarak yerleştirin ve açın.
- Su ısınırken tarttığınız kahvenizi öğütebilirsiniz.
- Su yeterli dereceye geldiğinde yukarı hazneye çıkmaya başlayacaktır. Yukarı çıkan su 90 derece olduğunda kahvenizi üst hazneye yavaşça dökün ve bambu kaşığı ile nazikçe karıştırın.
- Ardından kahveye daha fazla dokunmadan 1,5 dk kadar bekleyin.
- Son olarak bir kez daha kahveyi dairesel hareketler eşliğinde 10 kez nazikçe karıştırın.
- Kahvenizin hazır olduğunu yaklaşık 1 dk sonra demlenen kahvenin üst yüzeyinde hafif kubbe şekli oluştuğunda anlayabilirsiniz. Alt haznede ise su baloncukları oluşacaktır. Artık gaz ocağını alt hazneden çekebilirsiniz.
- Üst haznede demlenen kahve kısa bir süre sonra alt hazneye inmeye başlayacaktır. Üst hazneden süzülen kahve geride yine kubbe şeklinde partiküllerini bırakacaktır.
- Üst hazneyi çıkardıktan bir kaç dk sonra servis edebilirsiniz.

V60:

Ve Altmış ya da V Sixty! Kimya ve kahve yine bir arada... Adını Vektör ve 60 derecelik açısından aldığını

biliyor muydunuz?

Suyun türbülansı için V60 bize yine hatırlatıyor:

- Sabit su akışı ve ince öğütme: Orta gövdeli kahve
- Yavaş su akışı ve ince öğütme: Yüksek gövdeli kahve
- Sabit su akışı ve orta derece öğütme: Daha hafif gövdeli kahve
- Yavaş su akışı ve orta derece öğütme: Hafif gövdeli kahve

Gerekli Malzemeler:

V60: 2 numara
Kullanılacak kahve miktarı: 15 gr/230 ml
Öğütücü: Burr Grinder
Öğütme derecesi (kalınlığı): Sofra tuzu kıvamı
Su sıcaklığı: 93C
Kahve kalitesi: Nitelikli Kahve
Tartı
Zamanlayıcı
Digital termometre
Filtre kağıdı: Beyaz V60 Filtre Kağıdı
Demleme süresi: 2,5 dk

Adımlar:

- Kahvenizi tartın.
- Filtre kağıdını yerleştirin ve sıcak su ile ıslatın. (Seramik V60'ları önceden su ile ısıtmanız tavsiye edilir)
- Kahvenizi öğütün ve filtre kağıdının ortasına yerleştirin.

- Zamanlayıcıyı başlatın ve 30 ml suyu kahvenin ortasından başlayarak her tarafını ıslatacak şekilde dökün. (kağıda dokunmadan ve çok hızlı dökmeden).
- 30 saniye kadar ön demleme yapın.
- Ardından dairesel hareketlerle yavaşça suyu 120 ml'ye kadar dökme-ye başlayın ve durun. Birkaç saniye sonra 50 ml.lik oranlar halinde 230 ml'ye kadar dökme-ye devam edin.
- Su tamamen süzülünce filtre kağıdını çöpe atın.

Aslı Yaman

Scae Kahve Eğitmeni ve Q Grader



HER YERDE KAHVE DENEYİMİ: HANDPRESSO

Motive, üretken ve enerji dolu bir güne başlamanın en büyük yardımcılarında biri olan kahveye her yerde erişebiliyor olmanız kulağa hoş geliyor değil mi? O zaman sizi Handpresso mucizesi ile tanıştıralım.



Handpresso, yüksek kalitede espresso deneyimini istediğiniz her yerde yaşayabilmeniz için özel olarak tasarlandı. Şarja, elektriğe ihtiyaç duymadan 16 bar basınçlı el pompasıyla çalışan Handpresso Pump ile ister dağ yürüyüşünde, ister

kampta, ister teknede, nerede olursanız olun yüksek kalitede espresso deneyimini yaşayabilirsiniz. Handpresso Pump'ı kullanmak da çok kolay. Önce 16 bar'a kadar basınç sağlayabilen pompasını yaklaşık 12 saniye elle



pompalıyorsunuz, sonra sıcak suyunuzu ekleyip ister hazır pod kahvenizi, isterseniz de öğütülmüş kahvenizi ekliyorsunuz.

Son olarak basıncı serbest bıraktığınızda kaliteli espresso'nuz yaklaşık 50 saniye

içerisinde hazır oluyor. Özellikle outdoor severler için büyük kolaylık sağlayan Handpresso Pump artık Türkiye'de!

Doğukan Güngör - 3Dörtgen Pazarlama İletişimi Yöneticisi



AEROPRESS

AeroPress Kaliforniyalı mühendis Alan Adler tarafından 2005'te icat edilmiştir. Kendisi aynı zamanda ünlü Aerobie spor ürünleri mucididir. Alan Adler, bir bilim adamı olarak kahvenin ideal demlenmesi konusunda bilimsel çalışmalar yapmış ve gerekli ideal şartları AeroPress ile oluşturmuştur.

Biz de Mira Gıda A.Ş. olarak AeroPress'i Türkiye pazarına getirmiş olmaktan çok memnunuz.

AeroPress kahve hazırlama aparatı, ideal şartlarda kahve demlemeyi mümkün kılar. AeroPress piyasaya çıktığından itibaren kahveseverler ve kahve profesyonelleri için vazgeçilmez bir demleme cihazı

olmuştur. AeroPress kahve aparatı, başlangıçta yaygın olarak evlerde kullanılırken, hafif, kompakt ve dayanıklı olduğundan kampta, teknede ya da seyahat ederken kullanıldığı gibi, kahve dükkânları için de çok tercih edilen bir kahve demleme yöntemi olmuştur.

AeroPress ile Mükemmel Kahvenin Sırları

- Kahve, zengin tadını çok çabuk açığa çıkarır. Demlenme süresi uzadıkça ve su sıcaklığı idealin üzerindeyse tadı acılaşır ve asiditesi artar. AeroPress'le yaptığınız kahvede acılık ve asitide hissedilmez. Çünkü AeroPress'de demleme süresi oldukça kısa, su sıcaklığınız 80-85C arasındadır. French Press'de demleme süresi 4-5 dakikadır. Geleneksel filtre kahve makinelerinde de demleme uzun

zaman alır.

- AeroPress, french press veya geleneksel filtre kahve makinelerinde olduğu gibi iri öğütülmüş kahve kullanılmasını gerektirmediği gibi, ince veya inceye yakın öğütülmüş kahvenizin mükemmel tadına AeroPress'le varabilirsiniz.

- AeroPress kağıt mikrofiltresi sayesinde, ister ince ister daha kalın öğütülmüş kahve olsun, fincanınızda rahatsız edici bir kahve kalıntısı göremezsiniz.

- Demleme sırasında kahve tamamen suyun içinde olduğundan tam ve eşit özütlenme (ekstraksiyon) gerçekleşir ve kahvenin tüm aroması fincana taşınır. Klasik filtre kahve demleme yöntemlerinde orta kısımda olması gerekenden daha fazla ekstraksiyon, kenarlarda ise bunun çok altında bir

ekstraksiyon gerçekleştiğinden homojen bir demleme söz konusu değildir.

*Ülkü Kahraman
Mira Gıda / Yönetici Ortak*



RAKAMLARLA İCF/2015

25.500

biletli ve davetli
katılımcı yer aldı



80.000

bardak nitelikli kahve
farklı demleme çeşitleri ile
ikram edildi

1.750 kg

kahve çekirdeği kullanıldı



13

yurt dışından katılan
kahve eğitmeni



1.300

katılımcı firma çalışanı
festival yorgunluğu
yaşadı



8.460

fincan Türk kahvesi ve
mırza tüketildi



26.040

şişe maden suyu ve su kullanıldı



5 Dalda
Türkiye Şampiyonası

3.522

kişi ileri ve ev demlemeleri
eğitilmeye katıldı

1.800

kişi kahve ekseninde çok
farklı seminerlere katıldı

168

sanat eseri
sergilendi
birçoğu festival
süresince
yapıldı



36

canlı müzik performansı



4 ton

özel filtrasyonlu su
kullanıldı



4 günde 35 adet **resim**



195

internet haberi
ve blogger
festivali yazdı



8 ülke

El Salvador, Panama,
Almanya, Norveç,
Ruanda, Peru,
Kenya, Havai

7.564.772

kullanıcı tarafından

21.666.839

kişi ile etkileşim kuruldu

240

DSM
grup çalışanı



63 Gazete

65 Dergi

15 TV

Basın festivali çok sevdi



17.5k Instagram
37.183 **Facebook**
1.355 Twitter



28.722

kahvesever tarafından
İstanbul Coffee Festival
sosyal medya kanalları
takip edildi

27.377

kere Festival hashtag'leri
kullanıldı

SCAE TÜRKİYE KAHVE ŞAMPİYONASI

*World Coffee Events'in Seçmeleri Scae Türkiye tarafından
İstanbul Coffee Festival'de gerçekleştirildi.*



Kahveyle, profesyonel olarak 2 sene önce babam Cemil Akyüz sayesinde ilgilenmeye başladım. 2014 yılında gerçekleşen ilk İstanbul Coffee Festival'da yarışmaları izlediğimde Türkiye Kahve Demleme yarışmasına katılmaya karar verdim. Bu kararı verdikten sonra kahve hakkında bilimsel ve teknik araştırmalar yapmaya başladım. Bu sırada İstanbul ve İzmir'de iki kafede çalışma deneyimim oldu.

Aynı dönemde SCAE Sertifikalı Barista, Demleme, Tadım, Yeşil Kahve ve Kavurma eğitimlerini aldım. Sponsorum olan babam bu süreçte bana manevi ve maddi her türlü desteği sağladı.

Bu sırada Coffee Review adlı sitede tadım puanı 97 olan Panama Geisha La Mula isimli kahveyi fark ettik. Kahvenin yetiştiği çiftliğin hikayesini araştırdığımızda nitelikli kahve elde etmek için harcadıkları çaba bizi çok etkiledi ve yarışmaya bu kahveyle katılmaya karar verdik. Bu kahve değişik meyvemsi katmanlara sahipti ve bu kavurma-ya zorlaştıran etmendi. Babam

değişik kavurma denemeleri yaparak güzel bir sonuç elde etti. Kahveyi kavurduktan sonra demleme için gereken etmenleri değiştirerek farklı denemeler yaptım ve en güzel tadı elde etmeye çalıştım. Reçetem hazır olduğunda bol bol pratik yaptım.

Yarışmada bu kahveyi demlerken V60 demleme metodu kullandım. 18 gram kahveye 235 ml su kullandım ve kahvemli alışılmış kağıt filtre demlemelerinden daha kalın öğüttüm. Bursa Uludağ'dan gelen özel bir su kullandım ve suyum 93C kahve ile buluşturdum. İlk önce 30 saniye ön demleme, devamında artı 2.5 dakika demlemeyle toplam 3 dakika demleme süresi uyguladım.

Bu süreçte babam Cemil Akyüz, amcam Cihan Akyüz, Nurettin Karakundakoğlu ve Toper Ailesi, Tolga Önder ve Two Cups Ailesi bana büyük destek verdi. Çalışmalarımız bize büyük bir başarı getirdi ve 2016'nın Haziran ayında İrlanda'da gerçekleşecek olan 2016 Dünya Demleme Yarışması'nda aynı başarıyı tekrarlamayı umuyoruz.

Ev kullanıcılarına önerim kahve demlerken ellerindeki belirli kahve için ideal olan; kahve-su oranını, kahvenin öğütme boyutunu, suyun sıcaklığını ve demleme süresini denemeler yaparak bulmaya çalışmaları. Demleme yaparken ayrıca kahvenin ve suyun kalitesine ve demleme ekipmanının temizliğine dikkat edilmeli. Ayrıca kahveyi demlemeden hemen önce öğütmeye, temiz ve taze su kullanmaya ve kullanılacak aletin önceden ısıtılmasına özen gösterilmeli.

İstanbul Kahve Festivali kahve deneyimi çok eski tarihlere dayanan ülkemiz için çok yeni bir etkinlik. Deneyimlerimiz az, fakat hızla öğreniyoruz. Festival ortamı; hazırlanırken, yarışırken, tanışırken ve aynı zamanda eğlenirken öğrenilen ortamlar sunuyor. Festival buluşmaları bizlere iş yapış biçimlerimizin sorgulanması ve nasıl algılandığımız konusunda güzel ipuçları veriyor.

Ege Akyüz
Demleme Şampiyonu





2015 Cezve-İbrik (Türk kahvesi) dünya 3'süyüm. Bu yıl da yine Türkiye Cezve-İbrik Şampiyonu oldum. Aynı zamanda fen bilgisi öğretmenliği son sınıf öğrencisiyim.

Çalışmalarımı Mambocino Caffé'de yaptım. Önceki yılın vermiş olduğu deneyimle çalışmam ve düzeltmem gereken noktaları daha iyi belirledim. Bu sayede daha az vakit harcadım.

Öncelikle kullanacağım kahveyi belirledim. Ardından bu kahveye gidebilecek imza ürünleri oluşturdum. Yapacağım ürünleri belirledikten sonra ise hakemlerin önünde yapacağım sunumu oluşturdum ve son olarak yarışmada sunum yapar gibi uygulamalarla pratiklerimi bitirdim. Etiyopya Adado çekirdeğini kullandım. 9 gram kahveye 60 gram ılık su ile

Türk kahvesi demledim. Tabii bu gramaj kullanılan kahveye göre değişiyor. Fakat; ılık su kullanılması, cezveyi ocağa koymadan önce kahvenin karıştırılması, orta ateşte demlenmesi ve kaynamadan ocaktan alınması her defasında sabit kılınan noktalardır.

Ev kullanıcılarının da bu noktaları dikkate alarak kahve demlemelerini öneririm. Çünkü genellikle kısık ateşte uzun süre kaynatılarak yapılır, ama tam tersi olması gerekir. Kahveyi evlerinde, el değirmeninde öğütmeleri de önemli bir faktör.

Ben; bakır cezve, tahta kaşık, ısı kaynağı olarak gaz ocağı ve ılık su için ise Bonavita kettle ve alt tabanı geniş fincan kullandım.

Hazal Ateşoğlu
Cezve İbrik Şampiyonu



Yarışmaya yoğunluklu olarak evdeki makinemde hazırlandım. Ara sıra da arkadaşlarımla iş yerlerinde, akşamları herkes gittikten sonra çalışarak.

Kahve olarak El Salvador'dan honey process bir pacamara cinsi kahve kullandım. Çiftliğin sahibi Don Nacho, kahveleriyle 3 kere Cup of Excellence 1.si oldu. Benim kullandığım kahve de 2015'te El Salvador'un en iyi kahvesi seçildi.

Aslında her kahveye göre ayrı yaklaşım uygulamak gerekiyor. Ama başlangıç noktam her zaman ½ oranı. Ekipman olarak

Ek43 değirmen, Pullman Big Step tamper ve Acaia terazi kullanıyorum. Kısıtlı imkânlarla güzel şeyler yapabilirsiniz. Bence bunun en iyi örneği benim durumum. Başka bir sektörde çalışmama rağmen birinci olabildim. Siz de evde, dışarıda içtiklerinizden daha güzel kahve yapabilirsiniz; en önemlisi istemek.

Festival her geçen gün kahve dünyasındaki insanlar için ilgi çekici hale geliyor. Umarım her sene başarısı daha da artarak devam eder.

Nisan Ağca
Barista Şampiyonu



Geçtiğimiz kahve festivali sırasında düzenlenen SCAE'nin milli yarışmasında kahve kavurma dalında birinci oldum. Aslında bu yolda beni destekleyen birçok kişi sayesinde bu dereceyi aldım.

En başından beri hiçbir desteğini bizden esirgemeyen Kronotrop'a ve beni kahve kavurma işiyle tanıştıran Çağatay Gülabioğlu'na çok teşekkür etmek isterim.

Kronotrop'ta, geleneksel kavurma makineleriyle neredeyse hiçbir benzer yanı bulunmayan bir makine, Loring kullanıyoruz.

Yarışmada ise yerli üreticilerden Toper'in makineleri kullanılıyordu. Bu yüzden yarışma öncesi yarışmada kullanılacak makinelerin eşlerini bulup antrenman yapmamız gerekti. Bu noktada kendi mutfaklarını bize açan Cup'a ve Latife'ye teşekkürü borç bilirim. Cup'taki 1

kg'lık Toper ile Mert Soley'in rehberliğinde antrenmanlar yaptık. Latife'de ise Ata Şüküroğlu, bütün samimiyetiyle, tecrübesini bizimle paylaştı.

Bu iki makineden çıkan sonuçların ayrı ayrı tadımlarını yaparak makineler hakkında fikir edindik ve yarışmada da bu hatları rehber aldık. Şimdi Çin'deki dünya şampiyonasına gidiyorum. Oldukça heyecanlıyım. Kahve festivali, onca

üreticiyi ve markayı bir araya getirip ziyaretçilerinin kahve algısını bir seviye yukarı taşıdı.

Bizim için ise uluslararası kahve camiasından öncü isimlerle ve memleketteki diğer kahve profesyonelleriyle aynı çatı altında bir araya gelip sohbet etmek çok kıymetliydi.

Özgün Sarısoy
Kavurma Şampiyonu



KURUKAHVECİ MEHMET EFENDİ, 1871 DEN BERİ KUŞAKTAN

KUŞAĞA, USTADAN ÇIRAĞA AKTARDIĞI BİLGİ, BİRİKİM VE

DENEYİMİLE, TÜRK KAHVESİNİN EŞSİZ LEZZETİNİ, HER YUDUMDA

AYNI KALİTE VE KEYİFLE TADABİLMENİZ İÇİN, EN İDEAL

ÇEKİRDEKLERİ SEÇER, EN DENGELİ ŞEKİLDE

HARMANLAR VE KAVURUR.

Kahve üretiminde, çiğ çekirdeği satın almadan harmanlamaya, kavurmadan öğütmeye ve paketlemeye kadar her aşama ayrı bir ustalık, bilgi, tecrübe, birikim ve incelik ister. En iyi kalitede kahve çekirdeklerini seçebilmek için; mükemmeliyetçilik, dengeli bir harman yaratabilmek için; sabır, doğru öğütme için; titizlik gerekir. Uzun yılların tecrübesiyle ulaşılan çok özel formüller, nesilden nesile aktarılır.



Kurukahveci Mehmet Efendi'nin başta Türk kahvesi olmak üzere, espresso ve filtre kahve çeşitleri özenle seçilen, yüksek kalitede Arabica türü çekirdeklerden üretilir. Çekirdeğin yöreye özgü aromasını ortaya çıkarmak için, özel tasarım kavurma makineleri kullanılır. Bu makinelerde yapılan işlem sırasında kahvenin kalitesi ve performansı en üst seviyeye çıkar. Böylece en ideal harman ve aroma profili oluşturulur.

Kurukahveci Mehmet Efendi

- Kurukahveci Mehmet Efendi, Türk kahvesini kavrulmuş, öğütülmüş ve paketlenmiş olarak tüketime hazır şekilde sunan ilk şirket.
- Kurukahveci Mehmet Efendi, İstanbul Ticaret ve Sanayi Odası'na kayıtlı ilk Türk şirketlerinden biri.
- Kurukahveci Mehmet Efendi'nin kurulduğu, günümüzde de merkezinin yer aldığı İstanbul'daki Tahmis (Kurukahve) Sokağı, dünyanın ilk kahve sokağı olma özelliğini taşıyor.

- Kurukahveci Mehmet Efendi Türkiye'nin ilk reklamverenleri arasında yer alıyor.
- Şirketin 1950'li yıllara ait, emektar ve halen kullanılan değirmenlerinden biri, eski bir savaş topunun gövdesinden imal edilmiş.
- Türk kahvesi, dünyanın en eski kahve pişirme yöntemiyle hazırlanır. Yumuşak ve kadifemsi köpüğü, tadını damakta en uzun süre devam ettiren kahve türü olmasını sağlar.

DÜNYANIN DÖRT BİR YANINA KAHVE YOLCULUĞU

*Amerika'dan Berlin'e, Endonezya'dan El Salvador'a, Afrika'dan İngiltere'ye...
İstanbul Coffee Festival dünyanın en değerli kahve eğitmenleri ile 4 gün boyunca
profesyonel workshoplar gerçekleştirdi.*



ANDREW HETZEL

2015 İstanbul Kahve Festivali için Türkiye'ye yaptığım yolculuk bu ülkeye olan yıllar sonraki ilk ziyaretimdi. İstanbul'un specialty kahve alanının bu kadar kısa bir sürede bu denli geliştiğini görmek beni hem şaşırttı, hem de memnun etti. New York ve Londra gibi uluslararası arenada kahveyi tanıtmış şehirlerin ardından İstanbul, neredeyse bir gece içerisinde gerçek kahve tutkunlarından oluşan genç ve canlı bir ortamı zenginleştirip geliştirdi. Ve üçüncü kahve dalgası geldi.

2006 ile 2008 yılları arasında İstanbul'daki köklü bir kahve kavurma işletmesine danışmanlık yaptım. İşte Türkiye'nin kahveye olan büyük aşkını da orada öğrendim. O dönemde, tıpkı şimdilerde olduğu gibi, cezvede Türk kahvesi yapımı tüketici pazarını kasıp kavuruyordu, fakat kahvenin tadından çok kahvenin hazırlanma şekline önem veriliyordu. Specialty kahve, genellikle küçük yerlerde bilinen bir çeşit değildi ve o dönemde öncelikle dünya genelindeki seçkin metropoliten merkezlerde kök salmaya başlamıştı.

Uluslararası zincir mağazalar ve franchise markalar, ruhsuz yemek yeme alanları ve hakkını veremedikleri İtalyan temalarıyla ülke genelindeki hızlı büyüme süreçlerini başlattılar. Bu çok uluslu kahve dükkânları, dünyanın diğer tüm yerlerinde olduğu gibi, Türkiye'de de genç, iyi eğitilmiş ve sınıf atlama potansiyeli olan tüketiciler arasında hızla popüler bir hale geldiler. Yine de daha kat etmeleri gereken çok yolları var. Her ne kadar bu dükkânlar, rahatlık ve kolaylık sunsalar da ruhları eksikti. Sektörde bu, kahvenin ikinci dalgası olarak biliniyor. Hatta bazı araştırmacılar, popüler zincir mağazaların cezveyi unutturabilecekleri yönünde

spekülasyonda bulunmuşlardı. Tabii ki böyle bir şey olmadı ve hiçbir zaman da olmayacak.

Kahvenin üçüncü dalgasının gelişi, single origin (tek bölge) üreticiliğinden elde edilen daha iyi kalitedeki kahvelerin seçilmesine ya da son moda kahve pişirme cihazlarının kullanılmasına bağlı olmanın ötesinde her kültürün kendi specialty kahve deneyimini tayin edebileceğinin kabul edilmesiyle oldu. Her ne kadar artistik konseptler ve ustalık gerektiren hünerler, Türkiye'nin kahve içim zevkini hiçbir zaman değiştiremeyecek olsa da bu, içim deneyimini artırıcı yönde olumlu bir etmen olabilir. Cezve, espresso makinesi, soğuk demleme makinesi (cold brewer) ya da "pour over" hunisi...

Hangisini kullanırsanız kullanın, doğru bilgiler eşliğinde özenle yapıldığı vakit tüm kahveler specialty kahve olabilir ve nihayetinde mutlu tüketiciler oluşturabilir.

İşte ben de geçen yılki İstanbul Kahve Festivali'nde tam da bunu gördüm: Çoğunu gençlerin oluşturduğu on binlerce kahve tutkunu insan... Tabii ki günümüzün popüler kahve kavurma ve pişirme şekillerinden etkilenen birçok kişi var. Fakat, gördüğüm kadarıyla her geçen gün sayısı artan bir kitle de kahve pişirme derslerine gidiyor ve öğrendiklerini eski Türk geleneklerine uygulayarak geleneksel yaklaşımları yeniden güncel hale getirmeye çalışıyor...

Amaç, aynı ama daha iyi bir deneyim ortaya koymak. İstanbul Kahve Festivali'nde kahvenin hatırına bir araya gelen kitleye bakınca kahvenin Türkiye'deki geleceğinin ne olabileceğini merak ettim. Şu iki şeyi rahatlıkla söyleyebilirim ki, dünyada eşsiz bir konuma sahip olunacak ve ben de bizzat bu deneyimi yaşamayı dört gözle bekliyorum.

*Andrew Hetzel
Kahve Stratejileri*

Andrew Hakkında

Andrew Hetzel, kahve kalitesinin değerlendirilmesi ve uluslararası ticaret alanlarına odaklanmış bir kahve geliştirme danışmanıdır.

Hetzel, son 15 yıldır; Arap Yarımadası, Doğu Afrika, Hindistan, Güney Amerika ve Güneydoğu Asya'daki kahve üreticileri ve üretici dernekleri dahil olmak üzere 40'ı aşkın ülkedeki kahve işletmeleriyle birlikte çalışmıştır. Amerika Specialty Kahve Derneği'nin (SCAA) Yönetim Kurulu üyesi olan Hetzel, aynı zamanda SCAA Eğitici Yollar programı kurulları arası irtibat yetkilisidir.

*Coffee Quality and Trade Adviser
CafeMakers*

EDGARD BRESSANİ

Kahve alıcıları Brezilya'ya ilk kez geldiklerinde birçoğunun ne beklenti içinde olduklarını bilmediklerine inanıyorum. Brezilya'ya gelen insanların burada üretilen kahvelerin kalitesi hakkında çok sayıda ön yargı sahibi olduklarını söylemek makul bir yaklaşımdır. Kahve tadımına ilk başladığım zaman daha deneyimli olan tadımcıların bazıları masadaki herhangi bir Brezilya mahsulünü tadar ve "Hı, bu bir Brezilyalı ve '80' puan" derdi. Alta Mogiana bölgesinde bulunan 6 güzel çiftliği bir araya getiren O'Coffee – Brazilian Estates'i CEO unvanıyla işleten uzman bir kahve meraklısı olarak bunun ciddi ölçüde haksız bir yaklaşım olduğunu düşünüyorum.

Bir de bütün bir "Brezilyalı" anlayışı var: Büyük çiftlikler, makineli hasat, gezegen gibi dizilmiş ağaç dizileri, dünyadaki toplam kahve üretiminin %25'inin karşılanması, kurumsal tarım işinin ayrılması... Bu önyargılarla mücadele etmek için geçen 15 yılımı yabancı ülkelere seminerler vererek, kahve tadım etkinlikleri organize ederek ve hiçbir zaman ikinci sınıf bir

zin ülkedeki özel kahve kavurma tesislerine farklı kahveler tedarik edebileceğine inanıyorum. Her yıl doğal, tamamen yıkanmış, farklı ballar (beyaz, sarı, turuncu, kırmızı ve siyah), harman ve mikro partiler (Skoru 88 ve daha üstü olan Onix adlı serimiz altında) halinde Afrika yataklarında ve parabolik kurutma setleri üzerinde kurutma yaparak 35 bin çuval üretim yapıyoruz. Farklı bardak profillerine sahip toplam 20 kahve 20 ülkeye ihraç ediliyor. Bir kahve çözümleri sağlayıcısı olarak daima, müşterilerimize örneğin, – Müşterilerimizin Münhasır Alanları – gibi kendi pazarlarında yardımcı olmak için özel olarak üretilmiş kahveler oluşturmaya yardımcı olmak ve pazarlama stratejileri oluşturmak için neler yapılması gerektiğine odaklanıyoruz.

Proje aynı zamanda, bilgi, formasyon ve uluslararası bir staj programı beklentisi içinde olan Brezilya'daki ve tüm dünyadaki insanlara ve uzmanlara açık, çekirdekten bardağa kadar bir kahve eğitim merkezi niteliği taşıyan UniOctavio kurumuna sahip. Çiftlik öğrenci alımı yapabilmek için herkesin ağırlanabileceği bir kahve oteline, köşklere ve



kahve projesi inşa etmek istemediğim için bu gerçeği değiştirmeye çalışarak geçirdim.

2015 İstanbul Kahve Festivali'ni ziyaret etme nedenim de bir sunum yapmak ve benzersiz kahve konseptimizi sergilemek ve kalite açısından bilinçlenmekte olan, aynı zamanda birçok fırsat barındırdığını gördüğüm Türkiye pazarına bazı mikro partiler halinde ürün sunmaktır. Bu şehirde mükemmel kahveler içtim ve tamamıyla kaliteye adanmış olan çiftliklerimi-

restoranlara, TV odasına ve oyun odasına sahip bir kompleks olan Chapada'nun sahibi.

Otel, Mayıs 2016'da düzenlenecek olan Barista & Farmer Coffee Reality Show'a ev sahipliği yapacak. Sizleri de bir gün ağırlamayı ve İstanbul Kahve Festivali'ni önümüzdeki yıl yeniden ziyaret etmeyi umuyoruz.

*CEO – O'Coffee – Brazilian Estates
www.ocooffee.com.br*

INNYOUNG ANNA

Ülke Tanıtıcısı Kahve: DKC'den Türkiye'ye



Kahve, dünyadaki en iyi ülke tanıtım araçlarından birisidir. Farklı kökenlerden gelen kahve üreticileri ve tüketicileri, ortak tek bir amaç altında buluşup birbirlerinin farklı yaşam tarzlarını öğrenebilirler. “Ethiopia Yirgacheffe” kahvesi, Etiyopya'yı tanımamıza olanak sağlayarak orada nasıl bir hayat olduğunu anlamamıza bizi bir adım daha yaklaştırıyor. En son İstanbul Kahve Festivali'ne katıldığım zaman Türkiye ve Türk kahvesi hakkında pek bir bilgim yoktu. Fakat İstanbul ziyaretim esnasında Türk kahvesini ve kültürünü öğrendim ve aynı zamanda birçok yeni arkadaş edindim. Kahve, bir kez daha dünyanın çeşitli yerlerinden gelen insanları bir araya getiren bir araç oldu. Ve işte kahvenin bu insanları bir araya getirici özelliği dolayısıyla bir kahve üreticisi ve dağıtıcısı olarak dünyadaki en iyi mesleklerden birini yaptığımı hissediyorum.

Kahvenin getirdiği bir başka önemli husus daha var. Kahve, sadece insanların bilgi dağarcıklarının gelişmesine ve kültürel köprüler kurulmasına değil, aynı zamanda siyasal ve ekonomik köprüler kurulmasına da yardımcı olabilir.

Kısa süre önce Demokratik Kongo Cumhuriyeti'nde (DKC) specialty (nitelikli) kahve türlerinin yeniden canlanmasına şahit olduk. 1904 yılından bu yana kahve üreten DKC, üretime Belçika sömürgesi olduğu zamanlarda başlamış ve o dönemde dünyanın önde gelen kahve üreticisi ülkelerinden biri haline gelmişti. Her ne kadar DKC gerek politik gerekse ekonomik açıdan birçok iniş ve çıkış yaşamış olsa da kahve sektörü, DKC halkının ekonomik açıdan desteklenmesini ve bir bütün olarak aile ile toplumların istikrar kazanmasını doğrudan etkileyen bir faktördür. Bu açıdan bakıldığında, çiftçilerin sürdürülebilir gelirler elde edebiliyor olduklarını, kadınların iş gücüne katılarak ekonomik bağımsızlıklarını kazanabildiklerini ve genç erkeklerin savaşa gitmek yerine kendi geçim kaynaklarını oluşturabiliyor olduklarını görebiliyoruz. Tüm bunlar göz önüne alındığında görüldüğü gibi, kahve sektörü insanlar için ekonomik köprüler kurmakla kalmayıp aynı zamanda sonrasında siyasal köprüler de kuruyor.

Orta Afrika'da kahve konusuna odaklı bir sosyal girişim olan LetSequoia, kahve üreticilerinin de desteğiyle DKC ve Ruanda'da oldukça etkin sosyo-ekonomik gelişim programlarının desteklenmesi için mücadele ediyor. Yüksek kaliteli specialty kahve üretimine odaklanmış olan girişimimiz, kendi kendine yeten sürdürülebilir işler için ihtiyaç duyulan yeteneklerin geliştirilmesi adına eğitimler verilmesi gerektiği düşüncesini benimsemiştir. Eğitim programımız dâhilinde operasyonel verimlilik, yönetim becerileri ve tasarruf yönetimi yer almaktadır. LetSequoia olarak her ne kadar bilhassa kadınlar, eski askerler ve genç çiftçilere yönelik işlerimizle tanınsak da, aslında ana hedefimiz gerek yerel gerekse uluslararası anlamda köprüler kurulması konusudur. DKC'nin sahip olduğu eşsiz canlılığı artırarak bu enerjik yapısını tüm dünyaya göstermek istiyoruz.

CEO of LetSequoia

PATRİK ROLF

Kusursuz kahve yoktur... Sadece farklı insanlara hitap eden farklı kahve çeşitleri vardır.” Kahve, müthiş derecede çeşitlilik arz eden bir üründür. Kahvenin birçok farklı şekli ve rengi vardır. Kahve, sadece kahve dükkânlarında ya da evlerimizde içtiğimiz farklı bir içecek değildir. Kahve içimi aynı zamanda farklı bölgeler, farklı çeşitler ve dünya genelinde kullanılan çeşitli kahve kavurma ve işleme yöntemleriyle ilgilidir. Bu anlamda en önemli husus hepimizin (sizlerin ve benim) farklı kahve zevklerimiz olduğudur. Kimisi sert ve koyu bir kahveyi tercih ederken, kimisi de hafif ve asidik bir kahveyi tercih eder. Ya da kimisi kahvesini sütlü ve şekerli içerken, kimisi de sütsüz ve şekerless içmeyi tercih eder. "Kusursuz kahve"yi bulmaya çalışmak imkânsızdır ve böyle bir arayış aslına bakarsanız zaman kaybıdır. Çünkü kusursuz kahve diye bir şey yoktur. Kusursuz bir kahvenin ne anlama geldiği bu soruyu kime sorduğunuza bağlı olarak değişir. Bizler Five Elephant olarak neredeyse dünyanın her köşesine kahve yapıyor ve gönderiyoruz. Bu süreç sayesinde kahve keyfine dair bir sürü farklı fikirden haberdar oluyoruz. Tayvan'daki bir müşteriyle ABD'deki bir müşteriye aynı kahveyi gönderdiğimizde, her iki müşterinin de o aynı kahveden tamamen farklı beklentileri olacaktır. Bu sebepten ürünleri kişiye özel kılma gerektiğinin önemini fark ettik. Kişiye özel kahve üretimi de çeşitlilik arz eden esnek bir kavurma yöntemi anlamına geliyor. İşin zor tarafı, kahve pişirmeyle kavurmanın birbiriyle bağlantılı şeyler olduğunun anlaşılmasında yatıyor. Müşterilerimiz, dünyanın iki çok farklı kesiminde aynı kahveyi kullanıyor olsalar da bu her iki yöntemi de birer sistem olarak ele alarak kahvemizin tadını müşterimizin isteğine uyarlamayı başardık. Ve bu başarıya kaliteden ödün vermeden ulaştık. Çünkü kalite,



tıpkı dünyada yaşayan tüm insanlar gibi çeşitlilik arz eden bir şeydir. Sonuç olarak yaptığımız işte önemli olan faktör dünya genelindeki çiftçilerdir. İhtiyacımız olan, istediğimiz ve sevdiğimiz kahveyi üretecek yeterli sayıda çiftçimizin olmadığı bir noktaya doğru yaklaşıyoruz her geçen gün. Gelecekte specialty kahve içmek istiyorsak çiftçilerimize gerek maddi, gerekse tarımsal açıdan sürdürülebilir bir çiftlik kurmaları yönünde fırsatlar sunmamız gerekiyor. Bu sorumluluk bizde; dünya genelindeki kahve kavurucularında, pişiricilerinde ve tüketicilerinde... Çiftçiler, bunu tek başlarına yapamazlar ve ayrıca bizim onlara onların bize olduğundan daha çok ihtiyacımız var. Bugün kahve üretmeye karar veren bir çiftçinin, bu işe 50 yıl önce başlamış bir çiftçiden çok daha fazla çalışması gerekecektir. Ve hiç şüphe yok ki üstelik bir de daha az para kazanacaktır. Yirmili yaşlarınızın başlarında ya da sonlarındayken eskiden ebeveynlerinizin çalıştığınızdan daha fazla çalışıp daha az ücret alacağınızı bildiğiniz bir işe girer miydiniz? Muhtemelen girmezdiniz. Gelecekte yüksek kaliteli kahveyle çalışabilmek istiyoruz ve işte bu yüzden çiftçilerimize yatırım yapıyoruz. Yıllardır birlikte büyüme tutkusuyla onlardan alım yapıyoruz.

Head of Roasters
Five Elephant Coffee

JENS ROELOFS

Kilit Nokta: Isı Yayımları

Kahve neden kavrulur ve kahve kavrulduğu zaman tam olarak ne olur? Kahvenin yeşil ham halinden fincanları dolduran lezzetli bir içeceğe dönüşme sürecindeki en önemli adımlardan biri kavurma işlemidir.

Kavurulmuş kahveye özgü renk, tat ve lezzet unsurları tam olarak ancak yeşil kahve çekirdeklerinin makul miktarda ısıya maruz bırakılmasının ardından oluşur ve sonuç olarak kahvenin kendine özgü karakteri ortaya çıkar. Kahve kavrulurken ortaya çıkan ısı, hareket halindeki çekirdeklerin yüzeyine ulaşır. Tüm kavurma süreci boyunca her noktada kahve çekirdeklerine sağlanan termal enerjinin

spesifik miktarı kavurma işlemindeki en önemli parametredir. Probat kahve kavurucuları, enerji iletimi ve hareketini tamamen kontrol edebilmek adına bu iki unsuru birbirinden ayrı tutmaktadır, ki bizce bu çok önemli bir noktadır. Kahve kavurucularımız ısı yayımı ile çalışmaktadır. Bu anlamda, termal enerjinin tamamen hava yoluyla iletilmesi ve temas sıcaklığının minimuma indirilmesiyle kahve aromalarının tam anlamıyla ortaya çıkması sağlanır. Kahve çekirdeklerinin hareketi tamamen mekanik araçlar yardımıyla diğer bir deyişle özel bir kepçe mekanizması kanalıyla gerçekleşir.

Probat kavurucularda her bir kahve çekirdeği kontrollü bir yörüngede ilerler ve çekirdeklerle bu anlamda yine kontrollü bir sıcak hava akışı eşlik eder. Probat'a özgü havadan



kahve çekirdeğine oranının garanti edilmesi için en iyi kavurma sonuçlarını sağlayan bir husus olan en doğru karışım miktarının belirlenmesi de çok önemlidir. Karışım boyutu çok fazla olduğu zaman kahve çekirdeklerinin hareketi ve termal iletimi tam anlamıyla kontrol edilememeye başlar. Aynı durum karışım boyutunun çok az olduğu zamanlarda da geçerlidir.

Probat marka bir kavurucu üzerinde gerçekleştirilen bir kahve kavurma işlemi, kahve kavurma ustasının, tüm kavurma süreci boyunca gerek yüksek gerekse düşük sıcaklıklarda gerek fazla gerekse az miktarda hava kanalıyla hareket ederek, kavru lan ürünün hızlılığını ya da yavaşlığını kontrol etmesine olanak sağlar. Bu kontrol mekanizması, kavurulmuş ürünün kalitesine ilişkin çok önemli bir noktadır.

Manager Shop Roaster
Department of Probat

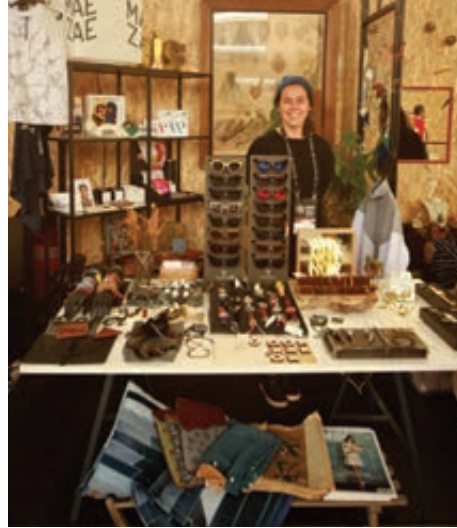
TASARIMA YOLCULUK

Birbirinden eşsiz tasarım markaları Haydarpaşa Garı'nın nostaljik dokusu ile İstanbul Coffee Festival'da bir araya geldi...

Kaliteli bir yaşam tarzının olmazsa olmazı tasarım İstanbul Coffee Festival Tasarıma Yolculuk peronunda hayat buldu. Vintage tasarımlardan, ustalıkla işlenmiş el yapımı ürünler,

kahveseverlerin beğenisine sunuldu, Festival'e özel indirimli fiyatlarıyla katılımcıların yoğun ilgisini gördü. El yapımı deri ürünleriyle Envanter Heritage, festivale özel tasarımlarıyla Saku Handmade

Seramik, nostaljik çizgisiyle Atelier 13, kendine özgü tasarımlarıyla Bizon Studio festivalde en çok ilgi gören tasarım standları arasındaydı.



Tasarıma Yolculuk'a renk veren markalar:

3Dörtgen
Atelier 13
Bizon Studio
Der Liebling
Eco Ahşap
Gürsel Akay Bike Shop
Envanter Heritage
Eye Petizer
Marvis
Kumm Design
Keçe Atölyesi
Lucky Culture
Lunapark
Melka Meltem Kaynak
Rustic Wooden Art
Tunca
UMG-Tshirt
Wohha
Zen Keramik
Rich & Vibrant
Tiger Asics
Sail Loft
Ak Müzik Opus 3A
Yem Kitabevi



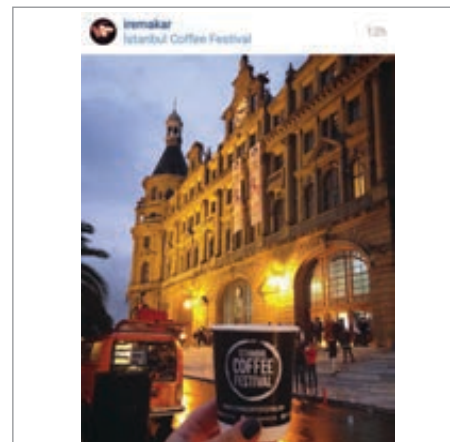
👍 #istcoffeefest 👍

Sizin için İstanbul Coffee Festival’da en çok beğeni alan fotoğrafları topladık.



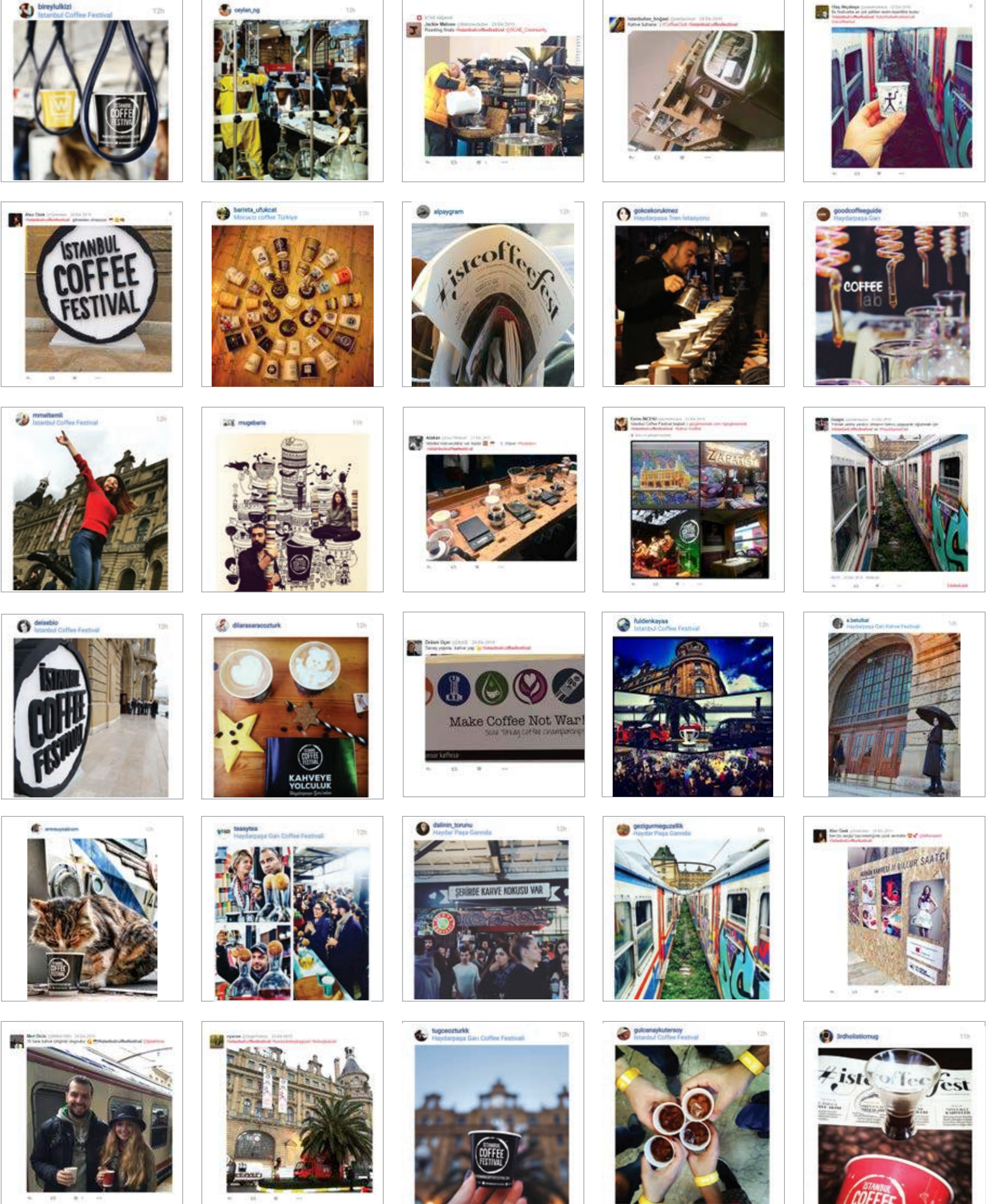
👍 #istcoffeesfest 👍

28.722 kahvesever #istcoffeesfest ve #istanbulcoffeesfestival hashtaglerini kullandı.



#istcoffeefest

Sosyal medya kanalları üzerinden
21.666.839 kişi ile etkileşim sağlandı...



EĞİTİM

SCAE'nin AST Sertifikalı en önemli eğitmenlerinden Aslı Yaman, Şerif Başaran ve Tuba Munzur festival katılımcılarına dört gün boyunca eğitim verdi.

İstanbul Kahve Akademisi

İstanbul Kahve Akademisi kahve eğitimlerinin teorik ve pratik olarak yapıldığı bir merkezdir. İstanbul Kahve Akademisi'nde SCAE'nin Kahve Diploma modülü yetkili eğitmenler tarafından uygulanmaktadır. SCAE Barista, Demleme, Kavurma, Çiğ Kahve, Tat Analizi Teknikleri eğitimleri temel-orta-profesyonel seviyelerde verilmektedir.

İstanbul Kahve Akademisi Kanguru Gıda San. Tur. Tic. Ltd. Şti'nin bir kuruluşudur. 1999 yılından beri kahve sektöründe faaliyet gösteren firma, müşteri portföyünden gelen istek ve talepler ve genel olarak kahve sektörüne olan yoğun ilgi üzerine kahve eğitim merkezi olarak İstanbul Kahve Akademisi'ni 2014 yılının başında hayata geçirmiştir.

Akademimizde barista eğitimleri temel ve orta seviyede her ay düzenli olarak verilmektedir. Barista eğitimlerinde hedefimiz farklı kahve çekirdeklerini tanıyan, espresso yapımında değirmen ayarlarına hakim, doğru espresso'yu bilen, yanlış

espresso'yu tanıyıp doğrusuna ulaşmak için gerekli parametreleri bilen ve uygulayabilen, hijyen konusundaki çözümleri bilen, sütü ve bileşenlerini tanıyan, müşteri memnuniyetini en önde tutabilen baristalar yetiştirmektir. Akademimizde herkese açık grup eğitimleri ve/veya kişilere özel bire bir eğitimler verilmektedir. Barista eğitmenimiz yetkili SCAE eğitmeni Tuğba Munzur'dur.

İstanbul Kahve Festivali tüm kahveseverleri başarılı bir şekilde bir araya getirmiş ve İstanbul Kahve Akademisi de tüm festival boyunca saat başı "Evde Nitelikli Kahve Demleme" başlığı altında tüm katılımcılara açık eğitimler vermiştir. Her saat başı nitelikli kahve demleme aletlerinden birisi ile demleme yapılarak o demleme tekniği hakkında detaylı bilgiler paylaşılmıştır. Chemex, V60, Sifon ve Aeropress ile demlemeler yapıp katılımcılara tadımlar yaptırılmıştır.

Kahve konusunda her bir bilgiyi dikkatle ve hevesle dinleyip, sorular sorup daha iyi anlamaya çalışan tüm kahveseverler yoğun ilgileriyle ne kadar da doğru bir yola adım



attığımızı bize bir kere daha hatırlatmış oldular.

Festival sayesinde İstanbul Kahve Akademisi kahve meraklıları ile buluşmuş ve kahve ile ilgili tüm konularda bize ulaşabileceklerini pekiştirmiş oldu. Festivalde ana firmamız olan Kanguru Gıda'nın Türkiye distribütörlüğünü yaptığı Victoria Arduino Espresso makinelerinin Black Eagle ve Adonis modellerini de kahveseverlerle buluşturmanın heyecanını ve mutluluğunu

birlikte yaşadık.

Mükemmeli hedefleyen makinelerle mükemmel yapmaya çalıştığımız espresso'lar, latte'ler ikram ettik, hep birlikte kafein ve sohbet yüklemesi ile kahvenin hepimizi birleştirici gücünü yaşadık, seneye daha farklı bir içerikle tüm kahveseverlerle buluşmak üzere...

*Tuba Munzur
SCAE AST Eğitmeni*



8 yıldır SCAE'nin akredite AST eğitmeni ve 5 yıldır da Dünya Barista Şampiyonaları'nda jüri üyesi olarak görev almaktayım.

Bu yıl Haydarpaşa'da ikincisi düzenlenen İstanbul Kahve Festivali'nde Barista modülünde Foundation ve Intermediate eğitimleri verdim, sonrasında da katılımcıları sınava aldık ve 92 ortalama puan ile hepsi ikişer adet Londra çıkışlı sertifika almaya hak kazandılar.

New York, Ankara ve İstanbul'dan gelen kahvesever-

ler kendileri için kurulan espresso makine ve öğütücülerde sıra beklemeden, teorik ve pratik yaparak cafe açabilecek tecrübeye ve seviyeye ulaştılar.

Bu yıl üçüncüsü düzenlenecek İstanbul Kahve Festivali'nde de tekrar kahveseverler ile kahve eğitimlerinde buluşacak, doğru bilgiler ile kahve sektörüne adım atmalarına vesile olmak için elimizden geleni yapacağız.

*Şerif Başaran
SCAE AST Trainer
WBC Certified Judge*

BUGÜN KAÇINIZ KAHVE İÇTİ?

ICF Gazete ile buluştunuz, sayfalarını çevirdiniz, birer birer hikayeleri okudunuz ve yeni bir başlık gördünüz: Bugün kaçınız kahve içti?

Düşünün, dünyada şu saate kadar belki de kilolarca kahve meyvesi ağaçlardan toplandı; kilolarca kahve çekirdeği kuru-tuldu, analiz edildi, tadımı yapıldı, yüklendi, kavruldu, demlendi ve belki de milyonlarca bardak kahve içildi... Bu muazzam bir miktar. Yani insanoğlunun hayatındaki bu muhteşem içecek (en azından biz kahveseverler için) ne kadar da önemli bir yere sahip...

İşte benim hikayem de tam bu noktada başladı. Ben de o milyonların içerisindeki yolculuğumda bir gün dedim ki: “Hayallerimin peşinden gideceğim”. Bu yolculuk esnasında bana en çok sorulan sorulardan biri peşimi bırakmadı: Neden kahve?

Sanırım on sene önceydi; kalabalık bir arkadaş toplantısında-ydık ve o toplantıda tanıştığım bir kişi bana “kahvenin bir tutku” olamayacağını söylemişti... Aradan on yıl geçti ve ben hayallerimin peşinden gitmeye devam ediyorum. Benim hikayemin küçük parçalarını da bu yazıda toparlamaya çalışacağım.

Elbette on sene önce Türkiye’deki kahve pazarı bugünkü koşullara sahip değildi. Özellikle son iki senedir kahve içeceği yeni birçok meraklısı ile tanıştı. Espresso ve filtre kahve yerini artık demleme kahvelere bırakıyor. Öyle ki ev kullanıcıları istedikleri çekirdekleri bulabilmek için kahve dükkânlarını dolaşıyor, internetten araştırma yapıyor, kahvenin üreticisi ile iletişime geçerek kendi kahvesini sipariş verebiliyor.

Bu ilgi muhteşem ama yine de Türkiye kahve içeceğine vermesi gereken önemi hâlâ daha veremiyor. Bu topraklarda 500 senelik bir hikaye olduğunu nitelikli kahveciler olarak anlatıyoruz; ama hâlâ daha kaliteli çekirdekten yapılmayan Türk Kahvesini tüketmeye devam ediyoruz. Diğer bazı konularda da olduğu gibi daha fazla araştırmıyoruz, okumuyoruz.

İşte ben de bir yerlerde bir yanlış olduğunu hissederek çok da fazla bilgim olmadan beni rahatsız eden o hissin peşinden



gittim. İlk defa 2013 yılında kahve tarlalarını ziyaret ettim. El Salvador’daki JASAL Çiftliklerine adım attığım an dünyam değişti. Bütün gün tarlalarda kahve toplayarak, tüm işlemleri adım adım görerek, gece geç saatlerde tadımlar yaparak başka bir dünyanın kapısının aralandığını gördüm. Oradaki çiftçilerin öyküsünü bu sefer dünya çapındaki yarışmalara ülkem adına katılarak taşımak istedim.

İlk olarak 2013 yılında Avustralya’da düzenlenen Dünya Kahve Demleme Yarışması’na katıldım. Kahvem Panama’nın o sene seçilen en iyi 2. gesha cinsi bir kahvesiydi. Üreticisi ve diğer çok meşhur Gesha üreticilerine bilgisi ile yol açan Graciano Cruz idi. Graciano’nun Los Lajones Bamboo Naturel Gesha kahvesi ile yarışmak çok büyük bir heyecandı benim için. İlk defa dünya yarışmasında yer almak büyük tecrübeleri edin-meme yardımcı oldu. O sene yarışmada bana göre “çok kötü” bir sonuç alsam da bir sonraki sene yarı finale kalmak için o deneyimi yaşamam gerekiyordu.

İlk yarışmadaki hataları yapmamak için bu sefer Rimini/İtalya’da düzenlenecek olan yarışma için tam bir sene önceden çalışmalara başladım. Kahve dünyam beni Hawaii’ye taşıdı ve bu sefer de Ka’u bölgesindeki Rusty’s Hawaiian çiftliğinden yılda sadece 60 kg üreti-

len bir kahveyi seçtim. Bu kahvenin sadece 20 kg’ı naturel işleme yöntemi ile kurutuluyor ve ben de 10 kg’ını satın alarak çalışmalara başladım.

Toplam 100 Kırmızı Bourbon ağacından toplanan kahvem, toplandıktan ve kurutulduktan sonra 5 ay boyunca Grain Pro çuvalları içerisinde saklandı. Böylece kahvemden daha dolgun bir gövde aldık ve de sahip olduğu çok faklı meyve tatlarını koruyabildik.

Kahve bana ulaştıktan sonra ufak gramajlar halinde tekrardan olası çekirdek hatalarını eledik. Elek boyutları farklı olan çekirdeği önce ayırdık ve farklı elek boyutundaki kahveleri kavurduk. Ayrıca elek ayırıştırması yapılmayan numuneyi de kavurduktan sonra kör tadım ile istediğimiz sonuca ulaştık. Kahvem içerisindeki Peaberry’ler ile daha iyi sonuç veriyordu. Peaberry’ler kahveme daha floral aromalar ve faklı meyve asiditelerini katmıştı. Faklı kavurma profillerini deneyerek, ardından kahvemdeki tatları ve aromaları en iyi şekilde aktaracak olan demleme yöntemlerini denemeye başladım. Her gün en az on kez prova yapıyordum. Her provayı videoya çekerek ardından seyredip hataları düzeltiyorduk.

Çalıştığım fabrikadaki laboratuvarımızı yarışma ortamına göre

hazırladık ve yarışma gününe doğru geri sayım başladı. Yarışmaya giderken bu sefer çok daha ufak paketlerde kahvemı paketledik, bazılarını kabine bazılarını da el bagajına koyduk. Rimini’ye gittiğimde de yarışma gününe kadar yine her gün en az 5 kez prova yapıyordum. Takım arkadaşlarım kendi diyetlerine bile dikkat ettiler, sürekli tadım yaptığımız için bazı yiyeceklerden ve içeceklerden uzak durduk. Tüm hazırlıklar tamam-dı ve büyük bir heyecanla önce yarı finali ardından da finali almak için hazırдық.

Sanırım hayatımın gerçekten en heyecanlı günü idi; öyle ki o kadar su içmeme rağmen, günlerce su içmemiş gibi hissediyordum ve jürinin karşısında dudaklarım birbirine yapışacak diye korkuyordum. Şimdi bu satırları yazarken bile hâlâ daha ellerim titriyor diyebilirim. 12 Haziran 2014, ülkem adına, kahvenin üreticisi adına ve birlikte çalıştığım tüm takım arkadaşlarım adına unutamayacağımız bir gün oldu. Yarışma sonuçları açıklandığında dünya 3.lüğü gelmişti ve bu yarışma kategorisinde ilk üçe giren ilk bayan yarışmacı olduğum için ayrıca mutlu olmuştum.

Son olarak, yarışmaya hazırlanırken tavsiye edebileceğim bazı konulara dikkat çekmek istiyorum:

- Sürekli farklı kahvelerle tadım yapın.
- Her zaman iyi kalite kahveyi tatmanız gerekmiyor, kötü kaliteler de bazen en iyi yol gösterici olabilir.
- Eleştiriye açık olun ve iyi bir takım kurmaya çalışın.
- Sizden farklı düşünenleri de dinleyin ve “en iyi” kahve diye birşeyin olmadığını ama elinizdeki kahveyi kalitesi, kavurması, demlemesi ile “en iyi” nasıl sunabilirsiniz onun üzerine çalışın.
- İyi bir iletişim ağı kurmaya çalışın.
- Kendi rehberinizi bulun.
- Yarışmalara katılın ve farklı tecrübeleri deneyimleyin.
- Zorlu bir süreç olduğunu kabul edin ve olumsuz bakış açılarından uzak durun.
- İnsanları sevin.

2016 Dünya Yarışmaları’nda ülkemizi temsil edecek olan tüm yarışmacılara başarılar diliyorum.

*Aslı Yaman
SCAE Eğitmeni ve Q GRADER*

KAHVE VE SAĞLIK

KAHVENİN SAĞLIĞI-MIZ ÜZERİNDEKİ ETKİLERİ

Yasemin gibi kokan beyaz renkli çiçeği, kiraza benzeyen kırmızı meyvesi ile kahve bitkisi 10'uncu yüzyılda Etiyopya'da keşfedildi. Kaldi adında Etiyopyalı bir çoban bir gün keçilerini gezdirirken, onların bir bitkiyi yedikten sonra heyecanlı ve hızlı bir şekilde oradan oraya koşmaya başladıklarını fark etmişti. Kendisi de meraktan aynı bitkinin meyvelerini toplayarak yemiş ve üzerindeki farklı etkilerini halkın kalan kısmıyla paylaşmıştı. Böylece, Etiyopya halkı bu maddeyle tanışmıştır. O dönemde, meyveleri kaynatıldıktan sonra suyu içilmek suretiyle tıbbi amaçlı kullanılıyor ve "sihirli meyve" olarak adlandırılıyordu. Kahve bitkisinin ünü yayılınca yüzyıllar boyu sürecek yolculuğu da başlamış oldu. Şimdilerde ise, birçok çeşidini gördüğümüz, yepyeni demleme yöntemleriyle karşımıza çıkan, birçoğumuzun olmazsa olmazıdır kahve. Siz de sabahları bir fincan kahve içmeden ayılamıyor musunuz?

Peki kahveyi nasıl tüketmeliyiz, günde ne kadar tüketmeliyiz, kimler tüketmemeli?

Gelin bu soruların yanıtlarını birlikte öğrenelim...

Öncelikle, kahvenin içinde bulunan kafein nedir?

Kafein dünyada en az 63 tür bitkinin meyvesi, tohumu ve yaprağında doğal olarak bulunan bir bileşendir. Kafeinin en çok bilinen kaynakları kahve, çay, kolalı içecekler ve çikolatadır. Besinlerdeki kafeinin miktarı besinin hazırlanmasına, üretim yöntemine, besinin tüketildiği miktara göre değişir. Çay ve kahve bitkilerinin çeşitliliği de kafein miktarını etkilemektedir. 220-240 ml'lik bir fincan kahve ile yaklaşık 85 mg., yine 220-240 ml'lik bir fincan çay ile yaklaşık 24 mg., 30 gramlık bir parça



çikolatadan ise yaklaşık 8 mg. kafein alırız.

Ne kadar kafein tüketmeliyiz?

Tüketilecek kafeinin normal miktarı kişiye göre değişir. Kafeine karşı duyarlılık; tüketim sıklığı, düzenli olarak alınan miktar, vücut ağırlığı ve fiziksel koşullar gibi birçok etmene bağlıdır. Pek çok çalışmada, yetişkinler için güvenli olarak tüketilebilecek kafein miktarının günde 300 mg. (yaklaşık üç-dört fincan kahve) olduğu belirtilmiştir. Kafein dolaşan kanda ya da vücutta birikmez, alındıktan birkaç saat sonra atılır. Orta düzeyde kafein alımı (300 mg.) tüm insanlar için güvenlidir. Kafeine karşı duyarlılık kişiden kişiye değişir. Bazı kişiler kafeine karşı duyarlı olabilir ve çok az miktarlarda da olsa kafeinden olumsuz etkilenebilir. Birkaç fincan kahve, çay ya da kolalı içecek tüketen bir kişi kafeinin uyarıcı etkisinden etkilenmediğini belirtirken, bir fincan kahve ile kafeinin

uyarıcı etkisi yüzünden uyuyamadığını söyleyen kişi çoktur. Kişisel duyarlılığın yanı sıra hamileler, çocuklar ve yaşlılar tüketilen kafeinin kısıtlanması gereken gruplardır.

Kafeinin sıvı kaybına neden olduğuna ilişkin bir veri yoktur. Bu etkinin daha çok kafein içeren içeceklerle alınan sıvı nedeniyle olduğu saptanmıştır.

Dünyada sudan sonra en çok içilen 2. içecek kahvedir. Kahvenin birçok faydası olduğunu hepimiz biliyoruz. Peki bir fincan kahve içtikten sonra vücudunuzda ne gibi değişimler olduğunu hiç merak ettiniz mi?

1-10 dakika sonra kan dolaşımına giriyor. Kafein kalp atışınızı ve kan dolaşımını hızlandırmaya başlıyor. 10 dakika ile 90 dakika arasında vücutta ki alkolün etkisini azaltıyor. Bu yüzden alkolü fazla kaçırana ayılması için kahve verilir. 2-20 dakika sonra zihin canlanıyor. Dikkatiniz ve konsantrasyonunuz artıyor. Uykusuzluk ve yorgunluk

hissiniz azalıyor.

3- 30 dakika sonra adrenalin seviyesi artıyor. Bu sayede daha dinç ve enerjik oluyorsunuz.

4- 4 saate kadar yağ yakımı başlıyor. Hareket halinde olmanız şart değil, oturduğunuz yerde dahi vücut yağ yakımı yapıyor.

5- 5 saate kadar kendini iyi hissetme ve strese azalma belirtileri başlıyor. Özellikle anksiyete hastaları için kahve ideal bir içecek.

Araştırmalarda kahvenin içerdiği fenolik madde klorejenik asite bağlı olarak riski azalttığı belirtilmektedir. 14.758 kişi ile gut hastalığı gelişimi ile kahve ve çay tüketimi arasındaki ilişkinin araştırıldığı çalışmada günde 6 kupa kahve içenlerde gut gelişim riskinin %57 azaldığı, kafein ve çay içiminin ise riskte bir azalma sağlamadığı gösterilmiştir. 45.869 kişi ile yapılan bir diğer çalışmada ise gut hastalığının gelişimi ile kahve tüketimi arasındaki ilişki incelenmiş ve kahve tüketimi ile gut arasında ters bir ilişkinin olduğu yani kahve içiminin artmasıyla birlikte hastalık riskinin azaldığı gözlenmiştir. Bu çalışmada da kafein ile gut hastalığı arasında herhangi bir ilişki saptanmamıştır. Son olarak, kahvenin genel yararlarına ve sağlığını etkilerine bakacak olursak...

- ✓ Kahve enerji seviyelerini yükseltir
- ✓ Tip 2 diyabet riskini düşürür
- ✓ Kahve, sizi alzheimer ve demanstan korur
- ✓ Kafein parkinson riskini düşürür
- ✓ Karaciğeri koruma üzerinde etkileri vardır
- ✓ Kahve tüketimi, bazı kanser türleri riskini düşürür.
- ✓ Yağ yakmanıza yardımcı olur
- ✓ Egzersiz zamanlarında, ekstra enerji kazandırır.
- ✓ Metabolizmayı hızlandırır
- ✓ Depresyonu azaltır
- ✓ İyi bir antioksidan kaynağıdır
- ✓ Zihinsel odaklanmayı artırır.

TAYLAN KÜMELİ
Sağlıklı Beslenme ve Diyet Uzmanı



HAYATIN İÇİNDEKİ EN GÜZEL 2 ŞEY: KAHVE VE KOŞMAK

Kısacık hayatımızın büyük çoğunluğunu metropol hayatı içerisindeki kargaşa ile birlikte yoğun bir iş temposu ile geçiriyoruz. Bütün bu koşuşturmanın arasında bir fincan kahve benim gibi size de bir ödül gibi gelmiyor mu?

Çok şanslıyım ki profesyonel iş hayatımı yapmaktan büyük zevk duyduğum koşu antrenörü olarak sürdürüyorum. Aynı zamanda yüksek fiziksel ve zihinsel dayanıklılık gerektiren ultra maraton koşucusuyum. Sizlere bu yazımda koşu, kahve ve kafeinin birbiri ile uyumundan, aynı zamanda fiziksel etkilerinden bahsetmek isterim.

Kafeinin en büyük özelliklerinden biri kan dolaşımını uyarak gün içerisinde düşen enerjimizin tekrar yerine gelmesini sağlamaktır. Aynı zamanda vücuttaki adrenalin üretimini artırması zaman zaman yaşadığımız baş ağrısı veya herhangi bir sportif faaliyet sırasında yaşadığımız ağrının algılanmasını, santral sinir sistemine etki ederek azaltabilir.

Yapılan araştırmalarda günde 3-5 fincan orta kafeinli kahvenin genel vücut sıvı dengesine katkıda bulunduğunu, egzersiz sırasında ise dehidrasyona sebep olmadığı kanıtlanmıştır. Bu sebeple uzun saatler mücadele gösterdiğimiz zorlu doğa şartlarında koşarken kahve (kafein) en iyi yardımcılarımızdandır. Çünkü ultra maraton koşularında zihinsel odaklanma, uyanık kalmak, güvenli bir şekilde yol almak ve tabiki hızımızı

artırmak için stratejik anlarda kullanabileceğimiz kahve gibi silahlara her zaman ihtiyacımız oluyor. Biz ultracılar için kahvenin en önemli özelliklerinden iki tanesi de etaplardan sonra veya yarış sonlarında çok iyi bir şekilde kaslarımızı bir sonraki mücadeleye hazırlamamıza yardımcı olması ve kampları güzel tadıyla geçirmemizi sağlamasıdır.

Kokusunu duyup her içine çektiğinde bir bardağın hayalini kurduğunuz, bardağın her yudumunda yaptığınız antrenmanın, zorlu geçen bir toplantının veya sana stres, yorgunluk yaratan her şeyin yavaş yavaş kaybolduğu hayatımızın içindeki en güzel 2. şey...Kahve..

ÖZGÜR TETİK
Türkiye Atletizm Federasyonu
Ferdi Lisanslı Atleti

arzum OKKA

TÜRK KAHVESİ'NDE OKKA'LI BİR FARK YARATTIK!



“Doğrudan fincana servis” özelliği ile Türk Kahvesi'ni pişirirken cezve kullanmadan ve başında beklemeden, her bir fincanda aynı lezzet



“Kendi kendini temizleme” özelliği



Közde Türk Kahvesi keyfi için “Yavaş pişirme” özelliği



Bir veya iki fincan pişirebilme seçeneği



Farklı fincan boyutları için 3 kademeli fincan büyüklüğü ayarı



İdeal lezzette Türk Kahvesi pişirmeyi ve her bir fincana eşit köpük dağılımını sağlayan “Lift-to-Brew” teknolojsi



Bulunduğu noktadaki ideal pişirme sıcaklığını tespit ederek, dünyanın her yerinde aynı lezzette Türk Kahvesi yapabilmeyi sağlayan akıllı “Auto Boiling Altitude Detection” sistemi



arzumokka | arzumokka.com

Kahve, sağlık ve beslenme üzerine insanlığın, en az 500 yıllık yoldaşı...

Arkadaş sohbetlerinin, uykusuz geçen gecelerin, uyanılamayan günlerin, misafir ikramlarının başrol oyuncusu o içecek, sadece siyah bir sıvıdan ibaret değil tabii ki...

Rivayete göre kahvenin ilk mucidi keçiler... Evet, evet, doğru duyduunuz, keçiler! Bizimkiler, ağaçtan kahve meyvelerini yiyor, sonra birden hareketlenmeye ve otlanırken adeta dans etmeye başlıyorlar. Çoban da bunu görüyor ve dikkatini çekiyor. Böylece kahve keşfedilmiş oluyor. Kahve keşfediliyor, içecek olarak yaygın şekilde kullanılmaya başlanıyor, çeşitleri, zararları ve yararları ise yıllardır tartışılıyor.

Peki, kahve faydalı mı zararlı mı?

İçeriğindeki uyarıcı bir madde olan kafeinin, fazla tüketildiğinde zararlı birtakım etkileri olsa da, dünya üzerindeki en güçlü antioksidan kaynaklardan birisi olduğunu görmezden gelemeyiz.

- Prostat ve deri kanseri ile beyin tümörleri gibi çeşitli **kanser** türlerine karşı koruyucu etkisi olduğu bilinmekte olan kahvedeki antioksidan bileşenler, vücudumuzda hücre hasarlarına neden olarak, kanser gelişimine sebep olabilen serbest radikalleri etkisiz hale getiriyor.
- Düzenli kahve tüketiminin **diyabet** riskini ve insülin direncini düşürdüğüne dair de çeşitli çalışmalar var. Günde 3-5 fincan kahve içen yetişkinlerde diyabet riskinin %29, günde 5 fincan-

dan fazla içenlerde ise %59 oranında azaldığı ortaya çıkmış.

- Kahve içindeki kafein maddesi güçlü bir **merkezi sinir sistemi uyarıcısıdır**. Ortalama düzeyde kafein (50-300 mg/gün) tüketimi; uyanıklığı, konsantrasyonu ve enerjiyi artırır. Yüksek dozlarda tüketimi ise, özellikle kafein hassasiyeti olan kişilerde, anksiyete, huzursuzluk, yorgunluk, uykusuzluk, kalp atışı hızlanması ve yüksek tansiyona sebep olabilir.
- Kahveyi çok seviyoruz, çünkü **modumuz ve performansımız** üzerinde de olumlu etkileri var. Yani kahve, anti depresif bir içecektir. Orta düzey kafeinin (20-200 mg arası) kişiyi, daha enerjik, hayal gücü yüksek, kendinden emin, iş motivasyonu yüksek, kendine güvenli hale getirdiği çalışmalarda ortaya koyulmuş.

Kahve kilo vermeye yardımcı mı?

İşte bize kahveyi sevmek için bir sebep daha! Çalışmalar, kafeinin metabolizma hızını az da olsa (%3-11 civarında) artırabileceğini gösteriyor. Tüketilen miktar yükseldikçe, bu etki de fazlaşıyor. Metabolizma hızı arttıkça kilo vermek daha da kolaylaşıyor, kilo almak zorlaşıyor. Ayrıca kahvenin, yağ yakımına da bir miktar yardımcı olduğunu gösteren çalışmalar var. Kahvenin içindeki kafein;

- Merkezi sinir sistemini uyarıyor,
- Kalp atım hızını ve kan akışını hızlandırıyor,
- Vücutta adrenalin hormonu salınımını artırıyor,
- Dolayısıyla da metabolizma hızımız



yükseliyor.

Ancak kahvenin uzun vadede kilo vermeye kesin olarak yardımcı olduğu ispatlanmamış. Yine de kahve tüketiminin, iştahı bir miktar baskıladığı ve yiyecek tüketimini azalttığı bilinmekte ve en azından bu etkisi uzun vadede devam etmekte. Kahvenin, kilo verme üzerindeki olumlu etkilerinden, yalnızca kahve kullanarak faydalanmaya çalışmak yerine, sağlıklı beslenme ve egzersiz alışkanlıkları ile kombinleyerek, kahveyi ve kafeini önerilen miktarlarda kullanmak en doğrusu olacaktır.

Ne miktarda kahve?

- Sağlıklı yetişkinler için önerilen günlük kafein miktarı maksimum 400 mg veya kg başına 6 mg'dır.

Bu da yaklaşık 4-5 fincan (150 ml'lik) kafeinli kahveye eşdeğerdir.

Ara öğünlerde kahve

Kahveyi örneğin;

- 20-30 gram bitter çikolata ile,
- Kuru meyvelerden ve ceviz-fındık-fıstık ile yapılmış şekerli tatlılar ile,
- Protein barlar ile,
- Fıstık ezmesi ile,
- Yulafli granola barlar ile tüketerek harika ara öğünler oluşturabilirsiniz. Sağlıklı ara öğünler için Aradolu.com'un organik ve doğal atıştırmalıklarından faydalanabilirsiniz.

Çikolata sever
Dyt. Melda Demiröz Elmas



EV TİPİ KAHVE MAKİNELERİ

Delonghi

Dünya'nın 1 numaralı kahve makinesi markası De'Longhi, gelişmiş teknoloji ve göz alıcı tasarıma sahip Eletta ile sizleri çekirdekten fincana uzanan benzersiz bir kahve deneyimine davet ediyor.*

Entegre kahve öğütücüsü, dokunmatik kontrol paneli ve geniş kişiselleştirme seçenekleri ile her kahveniz için çekirdekleri taze olarak öğütür ve dilediğiniz gibi süt/kahve oranını, sıcaklık değerlerini, bardak boyunu ve aroma yoğunluğunu ayarlamayı sağlar.

“LatteCrema System” süt köpürtme sistemi geleneksel İtalyan

kahvesini ve çok daha fazlasını krema benzeri bir köpük ve kadife gibi bir dokuyla mükemmel sıcaklıkta sizlere sunar. Eletta; Espresso, Double Espresso, Long Coffee, Cappuccino, Caffè Latte, Latte Macchiato, Flat White ve Espresso Macchiato olmak üzere toplamda 8 farklı kahve çeşidi sunuyor.

Alman “Bauhaus” tasarım hareketinden esinlenilerek dizayn edilen bu seri, sadeliğin ve şıklığın kusursuz bir kombinasyonu olarak göze çarpıyor.

**Bağımsız araştırma kuruluşu tarafından hazırlanan rapora göre Ocak - Aralık 2014 ayları arasındaki espresso kahve makineleri satış cirosu bazında.*



Nescafé Dolce Gusto

1938 yılında dünyayı ilk kez hazır kahve kategorisiyle tanıştıran Nescafé, bugün hem Türkiye'nin hem de dünyanın en çok sevilen ve tüketilen kahve markası.

Bunun en önemli nedenleri, arasında kalite yer alıyor. Nescafé çekirdekten fincana kaliteli ve %100 doğal kahveyi tüketicisine ulaştırmak için 77 yıllık uzmanlıkla çalışıyor. Bu bakış açısıyla geliştirilen Nescafé Dolce Gusto ile bu sene İstanbul

Coffee Festival'a katıldık. Nescafé Dolce Gusto, kavrulmuş, öğütülmüş yüksek kaliteli kahve çekirdeklerini içeren akıllı kapsül teknolojisi ile 40'tan fazla sıcak ve soğuk içecek yapabiliyor. Türkiye'de kahveye olan ilgi her geçen gün artıyor. Türkiye'de tüketiciler farklı kahve lezzetleri arıyorlar. Nescafé Dolce Gusto, tüketicilerin kafelerde bulduğu bu farklı lezzetlere evlerinde ulaşmasını sağlıyor.

Festival'de bu yıl dünyaca ünlü latte artisti Michael Breach'i ağırladık. Latte artistimizin Nescafé Dolce Gusto makinesiyle hazırlanan kahvenin köpüğü üzerine çizdiği portreler hem online hem de offline ortamda büyük ilgi gördü. Festivale gelen kahveseverler Michael'in kahve köpüğü üzerinde yarattığı hari-

kaları birinci elden deneyimlediler ve sosyal medyada paylaştılar. Bu paylaşımlar, dijital ortamda markamızı oldukça fazla kişiyle de buluşturdu.

Kahvenin büyüme trendinin önümüzdeki yıllarda da devam edeceğini görüyoruz. Nescafé olarak bu gelişime yenilikçi ürünler ve insanları bir kahve fincanı etrafında bir araya getiren kampanyalarımız ile katkıda bulunmaya devam edeceğiz.

İstanbul Coffee Festival kahve kültürünün gelişmesine katkıda bulunan önemli bir organizasyon. Festival bize markamızın bu özelliklerini kahveseverlerle paylaşma fırsatı sundu. Yer almaktan çok keyif aldık. Festival'in bu başarısının gelecek senelerde de devam etmesini diliyoruz.



Miele CM7

Miele'den yeni çekirdek sistemli tam otomatik “CM 7500 Kahve Makinesi” her türlü damak tadına göre ayarlanabilen tek bir tezgah üstü cihazla 20 farklı içecek hazırlayabilme imkanı sunmaktadır.

Kahve tutkunlarına özel; Espresso Macchiato, Cappuccino Italiano, Flat White, Café au lait, Caffè Americano, Long Black gibi 6 kahve seçeneğinin yanı sıra, 4 yeni çay seçeneği (Yeşil çay, siyah çay, meyve çayı, bitki çayı) ile keyifli anların tadını çıkartmanın tek

adresi. Miele tam otomatik kahve makinelerinde entegre su tankı, çekirdek haznesi-öğütücüsü ve One Touch for Two fonksiyonu ile aynı anda iki fincan kahve alarak çifte mutluluğu yakalayabilirsiniz. Üstelik istediğiniz her an servise hazır olacak şekilde kişisel ayarlarınızı yükleyerek her zaman tam istediğiniz gibi kahve alma garantisini yakalayabilirsiniz.

CM7, sadece Miele'de bulunan CupSensor özelliği sayesinde, 8-16 cm arası fincan yüksekliğini otomatik algılayarak, optimum sıcaklık ve köpük ayarını sağlayacak şekilde doğru konumlandırır.

Acı fest

- İ S T A N B U L -

14-16 EKİM 2016
KÜÇÜKÇİFTLİK PARK

WWW.ACIFEST.COM - #ACIFEST

GOURMET • CHEF'S
STREET FOOD • GUSTO
SNACKS • MUSIC
WORKSHOP • BEST CHILI
CHILI CHALLENGE

ANAHEIM, BANANA, CAYENNE, FRESNO, HABANERO,
JALAPENO, PATRON, PIQUILLO, POBLANO, RED THAI,
SERRANO, SHISHITO, JAMAICAN YELLOW, BLACK CHILI,
CAROLINA REAPER, TRINIDAD SCORPION, BHUT JOLOKIA,

organizasyon:

**[] dsm
group**
dsm.com.tr

biletix
ticketmaster Türkiye

**KÜÇÜK
ÇİFTLİK
PARK**
EST. 1975

İSTANBUL COMICS & ART FESTİVAL

www.icaf.com.tr

24-25 EYLÜL 2016

ST. JOSEPH TESİSLERİ
KADIKÖY MODA

ORGANİZASYON:

**[] dsm
group**
dsm.com.tr

BİLETLER:

biletix
ticketmaster Türkiye

f t i y /istcaf • #icafistanbul

SEMINER WORKSHOP

İstanbul Coffee Festival ikinci yılında da birçok seminer ve workshop'a ev sahipliği yaptı.



RIDE THE EARTH

Afrika, Macera ve Kahve
SARPER SESLİ

"Kahvenizi Nasıl Alırsınız?

Ya Nefesinizi ?"

dsm training RE-FRESH

REYHAN ELMASRI

Tren Yolculukları ve Kahve

FEST TRAVEL // ZEKERİYA ŞEN

"Kahve Tadında Hayat"

dsm training RE-FRESH

Yrd. Doç. Dr. OZANSER UĞURLU

ARZUM

Türk Kahvesinin Yolculuğu

STARBUCKS

Reserve Coffee from

Farm to Cup

ARADOLU

İş Hayatında Düzgün Beslenme Tüyoları

NİLGÜN BODUR

Türk Kahvesi?

İSTANBULFOOD.COM // TUBA ŞATANA

Kahve Dünyası

Filtre Kahve Demleme Teknikleri

"Evde Espresso ve Latte Nasıl Yapılır?"

LA MARZOCCO HOME // ÇETİN

GÜRER

SIMON LEVELT 1817

Bu Kahve Bambaşka, Hazır mısın Aşka?

Evde Herkes Barista

M.O.C

Şef barista İbrahim Yılmaz, barmen Uğur

Süpceler, barmen Ömer Özgel

ile Coffee Mixology

NESPRESSO

Oğul Türkan ile Gurme Tadım Deneyimi

KRONOTROP

Mehmet Gürs

Nitelikli Türk Kahvesi Mümkün Mü?

What Is Speciality Coffee Association

Europe" Jackie Malone

(SCAE Chapter Coordinator)

Turgay Yıldızlı

(2013 Dünya Cezve ve İbrik Şampiyonu)

Specialty Turkish Coffee / Nitelikli Türk

Kahvesi

FOOD IN LIFE

Ev Dışı Tüketim Sektöründe Kahve,

Son 10 Yılda Kahvenin Yeri ve Geleceği

Pascale Schuit,

Gloria Pedroza

Inyoung Anna Kim

The Role of Women in Coffee

CESAR MAGANA (CUPPING)



"La Cimbali : Kahve Hikayesi"
MYCO // KADİR PARMAKSIZ, SONAT
EREN SONUK, BEKİR BAŞER

De' Longhi Coffee World:
From tradition to innovation, between
technology and design
FRANCESCA CESTER

"Türk kahvesinde cezvenin yeri
ve önemi"

SOY CEZVE // EMİR ALİ ENÇ

O'COFFEE BRAZILLIAN COFFEE
FARMING

EDGARD BRESSANI

"SPECIALITY BRAZILLIAN COFFEE
MEET WITH TURKISH CONSUMERS"

FIVE ELEPHANT

Patrik Rolf KARLSSON

There's no perfect coffee only
different sorts of coffees that suit
different sorts of people

HIU COFFEE

Graciano CRUZ

New Coffee Educational Models and
the importance of the family understanding
on quality concepts.

Ask to roasting machine specialist
PROBAT // JENS ROELOFS



PETRA ROASTING CO.

Türk Kahve Tüketicisi ve Nitelikli Kahve Sektörü

"Kahve Dünyayı Nasıl Değiştirdi?" KİVAHAN // ÖZEN DEMİRCİOĞLU

"CUPPING"

CAFE IMPORTS EUROPE // GABRIEL DUNN (ALMANYA)

Ala Süt Jersey Çiftliği

ALA SÜT // ÇAĞDAŞ YÜKSEL

NORDIC APPROACH

Morten Wenersgaard (Cupping)

"SCAA CUPPING FORM"

COFFEE QUALITY INSTITUTE // ANDREW HETZEL (SCAA BOARD MEMBER - ABD)

COFFEE WEEKEND

ANKARA
27-29 05 2016 | BİLKENT STATION

İZMİR
KASIM 2016

İSTANBUL
ARALIK 2016

www.coffeeweekend.com.tr

İYİ KAHVE İÇİN

NİTELİKLİ KAHVE
USTA BARİSTALAR
ARTISAN BAR
NİTELİKLİ LEZZETLER
TASARIM ÜRÜNLER
MÜZİK
WORKSHOP

COFFEE WEEKEND, BİNLERCE KAHVE SEVERİ NİTELİKLİ KAHVE İLE BULUŞTURAN İSTANBUL COFFEE FESTIVAL'IN HAFTA SONU ETKİNLİĞİDİR.

ORGANİZASYON:

**[] dsm
group**
dsm.com.tr



PARTNER:



DESTEKÇİLER:



BİLETLER:



OYUN OYNAMAK CİDDİ BİR İŞ!

Bizce, eğlenirken öğrenmek, öğrenirken eğlenmek mümkün!



Kahve Eşliğinde ☕

Hayat Sohbetleri

2016 İstanbul Coffee Festival'da, yine özel ve farklı dsm training RE-FRESH sohbetlerinde tüm kahve severler ile buluşmak için sabırsızlanıyoruz.

Farklıyız, deneyimliyiz ve yaşayarak öğrenme yöntemi ile **FARKINDALIK, GELİŞİM ve MOTİVASYON** odaklı kurumsal etkinlikler tasarlayıp, düzenlemekteyiz.



dsm training

Deneyimlerin Somutlaştığı Merkez

www.dsmtraining.com



dsmtrainingpage



dsmtraining



dsmtraining

LEZZET DURAĞI

*Nitelikli Kahve kadar, kahvenin yanındaki lezzetler de önemli.
İstanbul Coffee Festival artizan lezzetlere de ev sahipliği yaptı.*



Sahi

Hatırını kırmadık geldik. Sahi olarak, üçüncü dalga kahve akımının yaşam kültürünü kahveseverler ile buluşturan İstanbul Coffee Fest'deydik yine. Her seneki katılımcısı sıfatıyla, kahvenin müthiş eşlikçisi nostaljik İstanbul çikolatalarımız ile kahveseverlerin gözleri önünde hazırlanan taze lokumlarımızı sunduk. Tarihi Haydarpaşa Garı'nın nostaljik atmosferinde gerçekleşen festivalde, İstanbul Vapur İskeleleri çikolata serimizden Haydarpaşa İskelesi ile kahve-çikolata aşkının bir parçası olduk. Özgün tasarımları ve geleneksel lezzetleri meraklıları ile buluşturan bir marka olarak, içeriğindeki yoğun kakao oranı ile bitter Haydarpaşa tablet çikolatamızın kahvenin yanına nefis uyumunu festivale gelen kahveseverlerle birlikte deneyimledik. Taze kaymaklı lokumlarımızın hazırlanışını ve lezzetini binlerce ziyaretçi ile paylaştık.

Sahneyi, Sahi'nin kıymetlisi, Taze Kaymaklı Lokum aldı...

Kahveseverler, festival süresince standımızda bulunan Lokum Atölyesi'nde kendi yaptıkları lokumları kahvelerinin eşliğinde tattılar. Lokum ustalarımızın ziyaretçilerin gözleri önünde hazırladıkları el yapımı birbirinden leziz kaymaklı lokumlarımıza gösterilen ilgi bizleri çok memnun etti. Lokum atölyemizde sunduğumuz 150 çeşit lokumun yanında, misafirlerimiz de yaratıcılıklarıyla bu çeşitliliği artırdılar. Kahvenin en iyi ulusal ve uluslararası markalarının katılımcı olarak yer aldığı İstanbul Coffee Fest'te bulunmaktan yine ilk seferinde olduğumuz kadar mutluyduk. Kurulduğumuz günden bu yana sürekli keşfetmeyi ve keşfettiklerimizi paylaşmayı kendimize görev bilerek kısa zaman içinde her şeyin sahibini arayanların vazgeçemediği adreslerden biri haline geldik. Sahi olarak bu çizgimizi kararlılıkla geleceğe taşımaya devam ediyoruz.

Plus Kitchen

“Plus Kitchen; sağlıklı ve lezzetli yemek-içmek isteyenlere adanmış, doğal yaşam kültüründen esinlenerek, farklı tasarım üsluplarından beslenen, çevresine duyarlı, özgün ve ilham verici bir deneyim vaat eden, amatör ruh ile çalışan, işine sevdalı bir ekibin atölyesinden çıkan bir yaşam tarzı. “

Plus Kitchen, Garaj Gıda tarafından, üzerinde uzun araştırmalar yapılarak ve her bir süreci detaylandırılarak ortaya çıkmış genç bir marka.

Ekip, sağlıklı beslenme ve çevreye duyarlılık gibi konulara büyük önem veriyor ve bu felsefeyi vurgulayan detaylara dikkat ediyor. Markanın isminden tutun, konseptine, sunumlarından kullandıkları renklere kadar her şey bu felsefe çerçevesinde belirlenmiş.

Sağlıklı yaşam ve çevreye duyarlılık gibi hayata artı değer katan birçok olguyu içinde barındıran eğlenceli, hayatı kolaylaştıran bir konsept oluşturan Plus Kitchen, misafirlerinin hayatına bu anlamda dokunmayı da hedeflemiştir.

Üzerinde düşünülmüş mimari unsurlar, sunduğu ürünlerin lezzeti, sunumun farklılığı bir yana, Plus Kitchen, misafirlerinin ne yediğini, yediklerinin içeriğini ve içeriğindeki ürünlerin kaynağını bilmenizi de önemsiyor.

Bu nedenle her ürününün etiketinde ürünün içeriği ve kalori değeri de yer alıyor. Ürünlerini nereden tedarik ettiğini ve üretim süreçlerini ilgilenen misafirlerine özel olarak detaylandırıyor.

Sağlıklı ve bilinçli beslenmek isteyenlerin tercihi Plus Kitchen, doğal ürünleriyle en çok tercih edilen marka konumunda.



Ny-ist Food Truck

Amerikalı değil, New York'lu
NY-IST markası kurumsal hayattan
bıkıp kopan, hayatının 14 senesini New
York'da geçirmiş, New York'dayken
İstanbul'u, İstanbul'dayken New York'u
özleyen bir çiftin (Merve–Ogeday
Gündüz) hayalinin gerçek oluşudur.
İstanbul'un kalbinde şirin bir retro
café'de başlayan hikayede; Manhattan
Taksim'le, Hudson nehri Boğaz'la,
Marilyn Monroe Türkmen Şoray'la
buluşmaktadır.

İlk gün markamızı kurarken, bu bir New York markası olacaksa Food Truck olmazsa olmazımızdır demiştik. New York'da özellikle öğlen yemeklerinde bu Truck'ların etrafında uzun kuyruklara rastlarsınız. Belli caddelerde 5-10 araba yan yana dizilip farklı lezzetler sunarlar. Pizza da yiyebilirsiniz, kahve de içebilirsiniz, hatta sushi bile bulabilirsiniz.

Cafe tecrübemizden sonra New York'da özellikle ekonomik kriz ile birlikte artarak gelişen Food Truck projemizi hayatta geçirmeye karar verdik. New York'u bir elmaya benzettirler. Her yerinden ısırp farklı bir tat alabilirsiniz. Biz de markamızın logosunu yaparken kırmızı bir elma seçtik. Markamızın rengi olan kırmızı ile kıpkırmızı bir Food Truck dizayn ettik.

Taksim'de bulunan cafemiz de 109 ürün olan bir mönü ile hizmet vermektedir, fakat NY-IST truck dinamik ve buluna-
cağı noktaya göre değişen bir mönü ile hizmet vermektedir. Bazen pancake, bazen mini cup cake, bazen de köfte servisi bulunmaktadır. Çeşitli festival-
lerde yer alan markamız, plaza bölgele-
rinde ise gezici bir şekilde çalışmakta-
dır. Kimbiler bir gün sizinle de bir
yerde karşılaşır bizim iç dünyamızdaki
New York- İstanbul buluşmasını
paylaşırız.

Naan Bakery

İstanbul'un ilk artizan fırını Naan kapılarını bir buçuk sene önce yeniden Moda' da açtı.

Artizan ekmeklerini daha önce birçok restoranda yediğimiz Naan, şimdi çağdaş ve çok kültürlü bir mahalle fırını olarak ekmekseverlerle buluştu. Çok tahıllı, cevizli üzümlü tam buğday, köy ekmeği, Fransız baget ve %100 çavdar ekmekleri var. Ekmekler tam tahıl unları, ekşi maya kültürü, içme suyu ve doğal tuz ile yapılıyorlar. Dokuları, lezzetleri ve besin değerleri üzerinde özenle çalışılıyor.

Ekmek dışında, tezgahdaki dürüst tatlı/tuzlu unlu lar, glutensiz lezzetler ve müptelası olacağınız cheesecake, limon kremalı tartlar ve meyveli crumble'lere nitelikli kahve eşlik ediyor.

Naan bu sene İstanbul Kahve Festivali'ne katılan mekânlar arasındaydı. Ekşi maya ekmeklere yaptıkları sandviçleri, tepsi pizzaları ve tatlılarıyla festivalin ilgi gören standlarından biriydi.

İyi bir kahvaltı, gerçek artizan ekmek ve farklı lezzetler tatmak için Naan'a muhakkak uğramalısınız.



Bir Mutfak Meselesi

Öncelikle, geçen yıl ziyaretçisi olduğu-

muz festivalin bu yıl katılımcısı olmak çok keyifliydi. İlk yılında çok iyi seçilmiş bir mekânda gerçekleştiğini



düşündüğümüz festivalin, ikinci yılında Haydarpasha Garı'nda olması muhteşemdi. Bu özel ve nostaljik garda biz de sizlerle bir yolculuğa çıktık. Sektördeki ilk yılımızda iyi kahvenin yanına yakışır tatlarımızı tüketiciyle buluşturmak için en doğru yerin kahve festivali olduğuna inandık ve yanılmadığımızı da gördük. Bizler de iyi birer kahve tüketicisi olarak festivalin tatlarından biri olmaktan çok mutlu olduk.

Bizim gibi birçok kahveseverle tanış-
maktan ve lezzetlerimize gösterdikleri
ilgiden de büyük keyif aldık. “Kahvenin
yanındayız...” sloganımızla hem cafe ve
restaurantlara hem de nihai tüketiciye

sektörde nerede durduğumuzu anlatabildiğimizi düşünüyoruz.

Yeni kahve akımının yeni kahveseverler de yarattığını görüyoruz. Bu kadar özel kahveleri tercih eden tüketicinin kahvelerinin yanında tatlılarının da özel olmasını isteyeceğini öngörerek yola çıktık.

Özellikle festivalde de çok ilgi gören
cup'ta tatlılarımızın, markamızın
lokomotifi olacağını düşünüyoruz.

Bu harika organizasyonun öncesindeki emeği tahmin edebiliyoruz. Üçüncü kahve festivalinde görüşmek üzere...

*iyi kahveyi,
iyi bardakla için...*



 *Pasabahce*

İCF DÜKKAN

WWW.ICFDUKKAN.COM

Kahve Köken Tasarımlar

İSTANBUL COFFEE FESTIVAL İLE DOĞAN İCF DÜKKAN,
NİTELİKLİ KAHVE LEZZETİNDE, NİTELİKLİ TASARIMLARA
EV SAHİPLİĞİ YAPIYOR.

coffee is always a good idea

İstanbul Coffee Festival bir fikirdi.

Bu fikri bizimle hayata geçiren, yolculuğumuzun başından beri bize destek olan ana sponsorumuz PAŞABAHÇE ve destekçilerimiz olan Babylon, Diagonal, Doruknet, Everpure, La Marzocco, Maison Française, Promocup, Power Love Fm, SCAE ve Uludağ'a, Festival'e katılan tüm markalarımıza, iletişim destekçilerimize, sosyal medyada bizi yalnız bırakmayan takipçilerimize ve tüm kahvesever misafirlerimize teşekkür ederiz.



İYİ KAHVE
*Şehrin
Kalbinde*

06-09 EKİM 2016
KÜÇÜKÇİFTLİK PARK

www.istanbulcoffeefestival.com

organizasyon:
**[] dsm
group**
dsm.com.tr

BİLETLER:
biletix
ticketmaster Türkiye

**KÜÇÜK
ÇİFTLİK
PARK**
EST. 1979

Paşabahçe
Ana Sponsorluğunda