

#istcoffefest

2015 - S.1

... Festival Gazetesi ...

www.istanbulcoffefestival.com

İSTANBUL COFFEE FESTIVAL RESMİ YAYINIDIR.

ANLAYALIM

3. DALGA KAHVE AKIMI

Kronolojik sırasıyla dünyadaki kahve akımının ve kahve kültürünün bütün detayları...

DİNLEYELİM

ŞEHRİN EN İYİ BARİSTALARI

Kahvenin ustalarını yarışırken izledik, leziz kahvelere dair söyleşi yaptık ve püf noktalarını dinledik...

UYGULAYALIM

DEMLEME YÖNTEMLERİ

Evde iyi kahve hazırlamak sandığınız kadar zor değil, uygulayabileceğiniz bütün tarifleri paylaşıyoruz...

TADALIM

NİTELİKLİ KAHVELER

Kahvenin lezzet durakları: Brazil, Ethiopia, Colombia, Costa Rica, Hawaii, Panama, Guatemala ve diğer ülkeler...



BURAM BURAM KAHVE KOKAN
İSTANBUL COFFEE FESTIVAL'IN
4 GÜZEL GÜNÜ

OKKA'LI BİR TÜRK KAHVESİ DENEYİMİ. AFİYET OLSUN!



Bilgi ve satın almak



www.arzumokka.com



arzum®
OKKA

TÜRK KAHVESİ MAKİNESİ



“Doğrudan fincana servis” özelliği



3 boy fincan büyüklüğü ayarı



“Kendi kendini temizleme” özelliği



İdeal lezzette köpüklü Türk Kahvesi
pişirmeyi sağlayan teknoloji



Közde Türk Kahvesi Keyfi için
“Yavaş Pişirme” özelliği



Bulunduğu konumdaki ideal pişme sıcaklığını tespit
ederek, dünyanın her yerinde aynı lezzette Türk kahvesi
keyfi sağlayan akıllı sistem



Bir veya iki fincan pişirebilme seçeneği



Opsiyonel otomatik su besleme aparatı

BURAM BURAM KAHVE KOKUSUYLA BAŞLAYAN YOLCULUK DEVAM EDİYOR.

*İstanbul Coffee Festival'in daha ilk yılında beklenenin çok üzerinde bir kahve sever ilgisine nail olduk. Bu ilgi bizi hem onurlandırdı, hem keyiflendirdi ve keyiflendikçe içimizden dedik ki: **KEYİFLEN İSTANBUL**, çünkü yaşamın iyi kahve içmeyi hak ediyor.*

Kahvenin yaşamımdaki değerini çok uzun yıllar sonra keşfede-bildim açıkçası. Üniversite yılları finallerde ve vizelerde uzun geceler en iyi dostumdu.

Dağcılık ve doğa sporları yıllarımda kimi zaman bir zirvede, kimi zaman soğuk kış tırmanışlarında çadırın içinde, kimi zaman bir derin dalış ya da mağara sonrası avuçlarımın içindeydi. Hem sıcaklığı hem de ihtiyacım olan kafeini yudumlarım iyi bir dost oldu yaşamıma. İş yaşamının uykusuz geceleri ve büyük organizasyonlarda gecenin dostu oldu.

Ben ise bu dostuma yıllarca gerekli önemi ve değeri hem de 500 yıllık kahve kültürünün mirası bu topraklar üzerinde yaşayan birisi olarak gösteremedim, tabii büyük bir keyif ve iştahla tüketmek dışında.



Uzun yurt dışı seyahatlerim esnasında iyi ve nitelikli kahve ile tanışmaya başladım. Diğer kültürlerdeki derin yolculuğuna ve geleneklerine tanıklık etmeye başladım ve iyi kahve içmenin herkesin hakkı olduğuna inanmaya başladığım

yıllarda, çok değerli dostumuz Zeynep tarafından önümüze bu harika kahve festivali fikri geldi.

İşte o günden sonra bu projeye bir yandan da iyi kahveler tüketerek, çalışmaya başladık. Hepimiz iyi kahve içmeyi öğrendik.

Ekip olarak İstanbul Coffee Festival'i emekle ayağa kaldırdık ve daha ilk yılından beklenenin üzerinde kahve sever ilgisine nail olduk. Onurlandık, keyiflendik; keyiflendikçe içimizden dedik ki: **KEYİFLEN İSTANBUL**, çünkü yaşamın iyi kahve içmeyi hak ediyor.

Geçen yıl öykümüze İstanbul'un en özel binalarından birisinde başladık. 22-25 Ekim 2015 tarihlerinde yine bu lezzetli ve keyifli yolculuğa İstanbul'un epik noktalarından biri olan Haydarpaşa Garı'ndan devam ediyoruz.

Tüm kahve severleri iyi kahvelerle buluşmak üzere, kültür, sanat, lezzet ile yoğurduğumuz festivalimize bekliyoruz. ☕

Alper Sesli

İCF Festival Kurulu Başkanı ve dsm group Ajans Başkanı

FESTİVAL ve #istcoffeesfest

İstanbul sadece güzel ve canlı değil, aynı zamanda yaşam ve kültürle dolu. Bu koca şehir, sahip olduğu özel kahve pazarıyla hem yaşlı hem genç kitlelere hitap ediyor. Bu şehirde yıllar boyu gelen bir kahve geleneği var. Hatta derler ki, ilk kahvehane bu şehirde açılmış; Eminönü'nde. Avrupalı, kahvenin tadına ilk bu şehirde bakmış, o zaman bu zaman Türk Kahvesi damağı oluşmuş, üzüm yenilmiş bağı sorulmamış. Şimdi yine bu şehirde, dünyanın bağımsız kahvecilerinin başlattığı 3. dalga kahve kültürü ile gerçek kahvenin tadını çıkarabiliyoruz.

Kahve bize bu kadar yakınken bir o kadar da uzak ki...

Kahveyi tanımak, ne içtiğini bilmek, yeni lezzetler aramak, iyi kahvenin peşinden koşmak ancak bu nesile nasip oldu. Bizler, İstanbul Coffee Festival kahve seven herkesi kahveyi tanımayı ve keşfetmeyi

sunsun, yeni nesil kahve akımını öğretsin, sektörü tanıtsın, böylelikle dünyayı tanıyalım, yeniliklerden haberdar olalım, kültürünün içine dalalım, kahvenin keyfine İstanbul'da varalım istedik.

25-28 Aralık 2014 tarihleri arasında Karaköy'deki tarihi Galata Rum Okulu'nun beş katına yayılan kahve kokuları arasında festivale katılan ve ziyaret eden şahane insanlarla muhteşem bir deneyim yaşadık.

Bu büyük yolcuğu mümkün kılan tüm katılımcılara, destek verenlere, ilgili ve tutkulu ziyaretçilere teşekkür ederiz. Festivali anlatan #istcoffeesfest'i umarım keyifle okursunuz.

Deneyimlerimiz bol olsun, 2015 İstanbul Coffee Festival için Haydarpaşa Garı'nda görüşmek üzere.

İstanbul güzel şeyleri hak ediyor. ☕

Zeynep Helvacı

İCF Festival Komitesi Danışmanı

#istcoffeesfest

... Festival Gazetesi ...

YEREL SÜRELİ YAYIN

dsm turizm ve eğitim hiz. a.ş. adına

İmtiyaz Sahibi: Şükrü Alper Sesli

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü: Yasemin Kargınoğlu

Sayfa Editörü: Ulaş Yener

Tasarım: Burhan Derdiyok

Baskı Tarihi: 05.08.2015

Baskı Süresi: Dört ayda bir

Baskı Yeri: Bilnet Matbaacılık ve Ambalaj Sanayi A.Ş.

İstanbul Dudullu Organize Sanayi Bölgesi 1.Cad. No:16 Esenşehir - Ümraniye/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 İlkeleri'ne uyar. (Basın Konseyi Üyesi'dir.)

www.istanbulcoffeesfestival.com

[] dsm group

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

İSTANBUL COFFEE FESTIVAL

İstanbul'un simgesi olmaya aday, muhteşem bir ilgiye ev sahipliği yapan benzersiz bir festivalin ardından...



“Üçüncü dalga” veya kahve bilimi bize kahve dükkânlarında, evde veya ofiste nasıl zevkli kahveler yapılabileceği konusunda yeni bir boyut enjekte ediyor.

İstanbul Coffee Festival, sadece İstanbul'da son bir kaç yıldır başlayan heyecan verici kahve yolculuğunu özetlemeyip, aynı zamanda hızla büyüyen sektörüyle yeryüzündeki kahve şehirlerinden biri haline geleceğinin ifadesidir.

İstanbul'da yaşanan bu kahve devriminin en başında, İstanbul Coffee Festival ile yaklaşık 15.000 kahve sever, bu yeni akıma yakından tanıklık ettiler. İstanbulluların kahve hakkında oldukça ciddi olduğunu güvenle söyleyebiliriz. Bilgi, deneyim ve yeni tatlar için olan talep, İstanbul kahve sahnesinin önünde çok parlak yılların var olduğunu göstermektedir.

Kaliteli kahve dükkânlarının, mikro roasterieler ile kahvenin ön planda olduğu yiyecekler sunan yerlerin açılması, sokaklarımızı ve mahallerimizi daha yaşanır hale getirmede önemli rol oynamaktadır.

Kahve günümüzün yaşam tarzı haline geliyor. Kahve artık bir saplantı, baştan çıkarıcı ve şık, ama bir o kadar da teknik.

“Üçüncü dalga” veya kahve bilimi bize kahve dükkânlarında, evde veya ofiste nasıl zevkli kahveler yapılabileceği konusunda yeni bir boyut enjekte ediyor.

İstanbul Coffee Festival, şehrin çeşitliliğinin ve kahve sektörünün yanında gıdadan tasarıma, sanattan müziğe ve moda uzanan kahve-



nin kendi yaşam tarzına destek vermektedir. Festival sunduğu kahve deneyimleriyle umarız duyularınıza heyecan katıp İstanbul ve ötesinde kahve standardınızı yükseltmenizi sağlayacaktır.

#istcoffeeifest isimli bu yayınımda hem yaşanan o unutulmaz günleri beraber hatırlamak hem de festivali bir de katılımcıların, yani sizlerin gözünden paylaşmak istedik.

İlerleyen sayfalarda hem hatıraların paylaşıldığı yazılar hem de

teorik bilgilerce zengin bir içerik bulacaksınız.

Bu bilgileri, kahve çekirdeğinin bardağımıza ulaşınca kadar geçirdiği süreçlerin sırasına sadık kalarak hazırladık. 22-25 Ekim 2015 Kahveye Yolculuğumuz Haydarpaşa Garı'ndan devam ederken, umarız yanınızdan ayırmak istemeyeceğiniz bir kaynak olabilmıştır.

Haydarpaşa Garı'nda görüşmek üzere! ☕

İCF Festival Komitesi



KAHVE'NİN SANAT HALİ

*Kahve tutkunu 30'dan fazla sanatçının katıldığı,
kahvenin ruhunu taşıyan 100'lerce sanat eserinin sergilendiği
İstanbul Coffee Festival 4 gün boyunca misafirlerine sanat dolu anlar yaşattı.*



İstanbul Coffee Festival'de kahvenin bir yaşam kültürü haline gelmesinin sanatı nasıl etkilediği sergilendi. Sanat üretimine yeni bir bakış açısı getirmek fikrinden yola çıkan yedi yabancı sanatçıdan oluşan Septette On Sheets Live Painting ekibi, 7 ayrı tuvalin başında, aynı anda izleyicilerle birlikte yapıtlarını canlı olarak hayata geçirirken, katılımcıları pasif durumdan aktif konumuna yükseltti. Onar dakika çizim yaptıktan sonra tuval değiştirerek her tuvalde kahvenin başka bir yönünü ele alan sanatçılar aslında seyircilerden seçtikleri modellerin duyguları ve çevre etkilerini resimlediler.

Helikon Art Center tarafından bağımsız sanatçılara açılan seçmelerin sonucunda Helikon Art Exhibition heykeltıraş Orhan Özçalık küratörlüğünde festivalde yerini

aldı. Ukrayna, Litvanya ve Polonyalı sanatçıların eserleri ile Yeşim Ustaoglu'nun kahverengi tonlardaki tabloları ve Igor Zaidel'in bazı organ ve nesneler yerine kahve çekirdekleri kullanarak yaptığı çalışmalar fikir ve görsellikleriyle farklılıklarını ziyaretçilerle paylaştı.

Katılan Sanatçılar: Alexander Krolikowski, Ellina Lapovok, Esra Sağlık, Gizem Işık, Igor Zaidel, Maryna Odaiska, Michael Shenbrot, Tchernyi Alexej, Wu Zhi, Yeşim Ustaoglu, Yulia Kazakova, Zeina Kazimi.

Milk Gallery'nin ilk Pop - Up sergisi İstanbul Coffee Festival'da kahve tutkunu 14 sanatçı ile gerçekleşti. Coffee & Life teması üzerinden hazırlanan grup sergisinde, sanatçılardan kahveye olan tutkularını kendi stilleriyle paylaşmalarını istendi.

Manbor (Şevket Sönmez & Boran Erem), HamHams, Damla Esen, Sadi Tekin, Engin Öztekin, Özlem Baykuş, Emrah Tümer, Murat Yılmaz, Doğan Pehlevan, Mustafa Soydan, Sedat Girgin, Ethem Onur Bilgiç'in yer aldığı sergi festival boyunca kahve severlerle buluştu.

Kahve kokuları arasında enfes bir fotoğraf sergisi olan fotoğraf sanatçısı Emre Başak'ın kahve temalı

Black Hole isimli çalışması ilk kez Festival'de sergilendi. Aynı zamanda serginin kısa filmi özel müziğiyle ziyaretçileri başka diyarlara yolculuğa çıkardı.

Sosyal medyada da büyük ilgi gören eserlerin festival alanında satışı da gerçekleşti. ICF web sayfasında shop bölümünden hâlâ eserlerin bir kısmına ulaşmak mümkün. ☕



İSTANBUL COFFEE FESTİVAL'İN MÜZİSYENLERİ

Kahveye en iyi müzik eşlik eder dedik ve şehrin en renkli müzisyenlerini İstanbul Coffee Festival'e davet ettik. Uninvited Jazz Band, Trio Triole, Volkan Polat Trio, Geriye Koşan Atlar ve Barista Grubu dört gün boyunca festivali müzikleriyle canlandırdılar.

Volkan Polat Trio

Farklı projelerde sıkça bir araya gelen ve uzun zamandır birlikte çalan, İstanbul caz sahnesinin önde gelen genç caz müzisyenleri bu yıl birincisi düzenlenen "İstanbul Coffee Festival" için gitarist Volkan Polat öncülüğünde tekrar bir araya geldi. Caz tutkunu ekip; gitarda Volkan Polat, vokalde Evrim Özşuca, kontrbasta Matthew Hall ve trombonda Bulut Gülen'den oluşuyor.



Volkan Polat Trio

Volkan Polat

2012 yılında Nardis Jazz Club tarafından düzenlenen "Genç Caz Gitarist" yarışmasında birinciliğe layık görülen gitarist, İstanbul Teknik Üniversitesi Devlet Konservatuvarı Müzik Bölümü mezunu. Türkiye'nin öncü caz gitaristlerinden, Neşet Ruacan, Önder Focan ve Kamil Özler ile çalıştı. Uluslararası İstanbul Caz Festivali, "International Jazz Day" gibi önemli festival ve projelerde yer aldı.

Evrim Özşuca

Türkiye'de ve uluslararası platformda ardı ardına kazandığı başarılarla Evrim Özşuca, 2005 yılında Nardis'te düzenlenen Genç Jazz Vokalist Yarışması'nın galibi olup, Estonya Nomme Jazz Festivali'nde Uluslararası Genç Jazz Vokal Yarışması'nda da hem halk jürisinin hem de büyük jürinin birinciliğini aldı. Yarışma ödülü olarak 2005'de Finlandiya, Estonya ve Litvanya'da düzenlenen uluslararası caz festivallerinde sahne

aldı. Ardından Ted Curson'la New York ve Paris'te konserler verdi ve "Ted Curson in Paris Live at Sunset Sunrise" albümünde yer aldı.

Matthew Hall

Amerikalı kontrbasçı Matthew Hall Virginia Konservatuvarı'ndan. Türkiye'de birçok caz sanatçısıyla sayısız projede yer alan Matthew Hall, ülke çapındaki caz kulüplerinde düzenli olarak çalmaya devam etmekte. www.onepoint.fm/volkanpolat ☕



Barista

Barista

Hayattan Süzülüp Gelen Hikâyelerin Albümü: 'DayDream'

BARİSTA'nın müziği benliğimizi dış dünyamız ile birleştiren yolları bulmak üzere kurgulandı. Birçoğumuzun, DayDream'in her notasında, içinde yaşadığı ortak duygularla karşılaşacağı kesin!..

DayDream'deki tüm şarkı sözleri grubun kurucusu Bahadır Eryılmaz tarafından kaleme alındı. Gerçek seslerin peşinde olan BARİSTA, albüm kayıtları için analog sistemleri tercih ederken Rhodes, Hammond B3 ve Wurlitzer'leri içeren tuşlularla birlikte tamamen canlı gitar, davul, yaylı ve nefesli çalgı grupları ve vokaller kullandı. Her şarkı ruhuna uygun farklı bir vokalist tarafından seslendirildi. Bu çeşitlilik içinde BARİSTA'nın öne çıkan müzikal tavrı "içten gerçeklik". Sade ezgiler etrafında kurgulanan parçalar, albüme emek veren tüm müzisyenleri bu tavırdan buluşturdu.

Bahadır Eryılmaz tarafından 2010 yılı Aralık ayında kurulan BARİSTA, sade ezgiler ve gerçek seslerin peşinde, rock ve blues müzik yaparak uzun bir yolculuğa çıkan ve tüm orkestra elemanları yerli bir grup. İlk şarkısı 'Dreams', 2014 yılının Haziran ayında yayınlandı.

2014 yılının sonlarına doğru yayınlanan 'DayDream' adlı albümleri ise yaşamışlıkları, hayatı, aşkı ve kayıpları anlatıyor.

Kadıköy'de küçük bir stüdyoda temelleri atılan, çekirdek kadrosu dört kişiden oluşan grupta, davul ve vokal Bahadır Eryılmaz'a bas gitarda Selim Aydın, solo gitarda Eray Polat ve ritim gitarda ise BARİSTA'nın kuruluşunda da yer alan Evren Arkman eşlik etti.

BARİSTA, şarkı ve enstrümanlardaki dinamizmi ve doku uyumunu sağlamak adına farklı enstrümanlarda farklı solistler ile çalışmayı tercih ediyor.

www.baristabeat.com ☕



Uninvited Jazz Band



Geriye Koşan Atlar



Trio Triole

Trio Triole

Kerem Çelik: Keman

Hakan Polat: Viyola

Zeynep Ayşe Hatipoğlu: Viyolonsel

2013 yılında kurulan topluluk, konserlerine İTÜ Türk Müziği Devlet Konservatuvarı öğrencilik yıllarında başlamıştır. İlk Oda müziği çalışmalarını; Oğuzhan Balcı, Hakan Şensoy, Eftal Altun, Faris Akarsu

ile gerçekleştirmiştir. Grup üyeleri, Yunus Emre Kültür Merkezi'nde her ay düzenli gerçekleştirdikleri Bakırköy Oda Orkestrası konserleri yanı sıra çeşitli etkinliklerde konserler vermektedir.

Trio Triole, klasik eserler, tangolar, yaylı orkestra için yapılmış düzenlemeler ve Türk bestecilerinin eserlerinin yer aldığı bir repertuvara sahiptir. ☕

TEŞEKKÜRLER

İstanbul Coffee Festival'de yayınlanmak üzere birbirinden özel filmleri bizimle paylaşan **Stumptown Coffee Roasters**, **Nordic Approach**, **Chefsteps** ve **Kronotrop** sayesinde Türkiye'de ilk kez özel gösterimi yapılan A Film About Coffee için teşekkürlerimizi sunarız.

SPECIAL THANKS

We would like to give special thanks to **Stumptown Coffee Roasters**, **Nordic Approach**, **Chefsteps** who have given support to İstanbul Coffee Festival with their educational videos and **Kronotrop** who has owned all rights and has owned private screening of "A Film About Coffee" movie.



Mükemmel Espresso için www.espressoperfetto.com

Espressonun anavatanı İtalya'dan geleneksel yöntemlerle kavrulmuş çekirdek espresso kahveleri, estetik ve teknoloji harikası kahve makineleri ve öğütücüleri ile ESPRESSO PERFETTO, Düsseldorf, Köln, Bochum ve Den Haag'dan sonra şimdi Türkiye'de.

Kahve keyfini dilediğiniz gibi yaşamanız, yaşatmanız için...

Espresso Perfetto
La Cultura dell caffè
info@espressoperfetto.com
216 680 20 80

Espresso Perfetto

ESPRESSO KAHVE MAKİNELERİ • KAHVE ÖĞÜTÜCÜLERİ • ÇEKİRDEK ESPRESSO KAHVE • BARİSTA AKSESUARLARI



FESTİVAL KONUŞALIM

Birlikte bu yolculuğa çıktığımız katılımcılarımızın fikirleri bizim için olmazsa olmazdı.



La Cimbali

Stefano Caverzashi
La Cimbali Group İhracat Müdürü

LA Cimbali'yi kısaca tanıyabilir miyiz?

La Cimbali 102 yıllık bir şirket. Yılda 42 bin adet espresso makinesi ve kahve öğütücüsü üretimi yapıyoruz. Bu konuda dünya lideri konumundayız. Avrupa'nın çeşitli yerlerinde distribütörlerimiz var. Dünya üzerinde 800 distribütörümüz bulunmakta. Türkiye bizim için hem ülke olarak hem de pazar olarak çok önemli. 20 yıldır bu pazardayız.

Siz festivali nasıl buldunuz?

Burada bulunduğumuz için şahsımı ve La Cimbali olarak firmamızı çok mutlu ve şanslı hissediyorum. Mükemmel bir organizasyon, harika bir bina, çok güzel bir ortam.



Coffee Manifesto

İbrahim Şimşek
Coffee Manifesto'nun ortaklarından

Coffee Manifesto'yu kısaca tanıyabilir miyiz?

Firma adımız Trampfen ama kahve markamız Coffee Manifesto. Biz kahvede menşei tarla bazına ve özellikle çekirdek boyutuna dikkat ediyoruz. Onlarla beraber kavurma yapıyoruz. Henüz bir mağazamız

yok. Burada kendimizi tanıtmaya şansımız bulduk. Önümüzdeki dönemlerde bir mağazayla piyasaya girmek istiyoruz.

Siz festivali nasıl buldunuz?

Festival bizim için gerçekten heyecan verici. İlk çıkış noktamız burada oldu. Bizim için anlamlı o yüzden. Her aşamasında destek olmak istedik. Bunun gelişmesi için de elimizden gelen herşeyi yapmaya hazırız.



CoffeeNutz

Ece Naz Yüksel – Emir Tekin
CoffeeNutz Baristaları

CoffeeNutz'ı kısaca tanıyabilir miyiz?

Merkezi, doğru kavrulmuş kahve prensibi olan kahve kavurucu bir firmayız. Farklı kahveleri yeşil çekirdek olarak alıp daha sonrasında kavurup satıyoruz. Kahveleri müşterilerimizin isteklerine göre kavuruyoruz. Bunun yanında Türkiye'de ilk defa olan ve soğuk demleme tekniklerinden damlatma yöntemiyle yapılan "nitro brew" ürünümüzü yeni geliştirdik. "Nitro brew" soğuk, fiçide kahve demek. 3. dalga kahve kültüründe gitgide yaygınlaşmaya başlayan bir sunum.

Siz festivali nasıl buldunuz?

Festival fazlasıyla iyi. Bizim için lansman niteliği de taşıdığı için ayrıca mutluyuz.



Espresso Perfetto

Kağan İzmiroğlu
Kurucu Ortak

Espresso Perfetto'yu kısaca tanıyabilir miyiz?

Espresso Perfetto Almanya'da kurulmuş bir firma. Kurucuları İtalyan kahve makinelerinin temsilcileri. Türkiye'de 2 sene önce onlarla ortak olarak bir firma kurduk. Farklı markaların hem ticari olarak kullanılabilecek hem de kişisel olarak kullanılabilecek espresso makinelerini Türkiye'ye getiriyoruz. Çekirdek kahve ve kahve öğütücüleri de getirdiklerimiz arasında. Bunun yanında Espresso Perfetto'nun Almanya'da cafe'leri de var. Biz de burada kahve severlerin kahve makinelerimizi deneyebileceği bir cafe açmayı istiyoruz.

Siz festivali nasıl buldunuz?

Kahve Festivali zaten kulağa çok hoş gelen bir fikir. Kahve seven insanlarız. O yüzden böyle bir ortamda bulunmak heyecan verici.



Roberts Coffee

Ömür Karadağ
Roberts Coffee Concept Manager

Roberts Coffee'yi kısaca tanıyabilir miyiz?

Roberts Coffee tüm dünyada kendi kavurma tesisine sahip kahve gurmesi firmalarından biri. Kullandığımız teknik sadece bir kişi tarafından biliniyor. En ufak bir detay dışarıya sızdırılmıyor. Türkiye'deki şubelerimiz için Antalya'daki kavurma tesisimizde kahveler kavuruluyor, ambalajlanıyor ve dağıtılıyor.

Siz festivali nasıl buldunuz?

Birçok firmanın bir çatı altında toplanması çok güzel. Çok sayıda yenilik piyasaya sunuluyor. Tüketiciler açısından da bu bakımdan olumlu.



Coffee Sapiens

Burak Göğüş
Kurucu Ortak

Coffee Sapiens'i kısaca tanıyabilir miyiz?

Kahveleri ben kavuruyorum, ben öğütüyorum, ben servis ediyorum ve reçeteleri ben hazırlıyorum. Özellikle Arabica kahveleri tercih ediyorum. Hario Drip, Aero Press, Hario Siphon ve Belgian Royal Coffee Maker gibi üçüncü dalga yöntemlerini kullanarak kahve severlere ulaşmaya çalışıyorum.

Siz festivali nasıl buldunuz?

Kahveyle ilgili kültürün gelişmesi ve bizim kendimizi tanıtmamız bakımından çok faydalı olacağına inanıyorum.



Nespresso

Ömer Özgür Çobanoğlu
Nespresso HoReCa Sorumlusu

Nespresso'yu kısaca tanıyabilir miyiz?

Nespresso dünyada üretilen kahve çekirdeklerinin sadece %1'ini kullanıyor. Çünkü kalite standartlarına sadece %1'lik kısım uygun. 9 farklı çeşit kapsülümüz var. Klasik tarafta da "Grans Crus" dediğimiz 22 çeşit kahvemiz var. Hepsinin içeriği farklı.

Siz festivali nasıl buldunuz?

Çok keyifli ve herkesin birbirine çok yardımcı olduğu bir ortamdı. Umarım bundan sonraki senelerde de daha büyüyerek devam eder. ☕



jura - If you love coffee
SWISS MADE

www.jura.com

KAHVE SEVER GÖZÜNDEN FESTİVAL

Festival'in tabii ki ünlü misafirleri de oldu. Biz de yakalayıp, festivale dair düşüncelerini sorduk.

Hakan Aysev

Festivali nasıl buldunuz?

Muhteşem. Bu festival İstanbul'un ne kadar her kültüre açık bir metropol olduğunu gösteriyor. İstanbul'a çok yakışmış. Ayrıca Rum İlköğretim Okulu'na da çok yakışmış. Bina çok güzel olmuş. İçerde tanımadığım, olduğunu bile bilmediğim bir dolu marka var. Festival, onlarla tanışmamıza iyi bir imkân olmuş. Çok güzel kahveler, kahve yanında yenebilecek lokum, kurabiye gibi güzel şeyler tattım. Bence İstanbul için çok gerekli bir festival olmuş. Kahve bizden çıkan bir şey olmasa da bizim kültürümüzden sayılır. O yüzden kahve seven bir ülke ve millet olarak da böyle bir festivalin yapılması çok uygun olmuş. Çok tebrik ediyorum, çok keyif aldım.

En çok hangi kahveyi seversiniz?

Aroması düşük, sert kahveleri daha çok seviyorum.

Kahvenin yanında hangi müziği dinlersiniz?

İçtiğim zamana bağlı. Sabah içiyorsam daha çok klasik müzik tercih ederim. Öğleden sonra, akşama doğru içiyorsam jazz dinlemeyi severim.

Özellikle gittiğiniz bir mekân var mı?

Kahve çok özel bir olay. Kahve kokusunun olduğu mekânları çok severim. Hem İstanbul'da, hem Ankara'da, hem dünyada tercih ettiğim mekânlar var.



Erdil Yaşaroğlu

Festivali nasıl buldunuz?

Hani Türklerin bir özelliği vardır ya; bulunduğu ortama uyum sağlama ve yeni şeyleri çok hızlı kabul etme. Biz böyle Türk halkı olarak çok meraklıyızdır, bir şeyi hemen keşfedip sonuna kadar öğrenmeye. Bu benim için de geçerli. Kahvenin de ne kadar çok seveni ve ilgileneni varmış. Çok şaşırtıcı. İyi bir şey bir yandan da. Ben bunların arasında daha çok Türk kahvesinin olmasını beklerdim. Kendi aroma ve tatlarımızı üretsek ne güzel olurdu. Ama yine de bence çok güzel bir başlangıç. Nefis bir festival oluyor. Muhtemelen sabaha kadar uyumayacağım. O kadar çok kahve içtim ki.

En çok hangi kahveyi seversiniz?

Ben sade siyah filtre kahveyi çok severim.

Kahvenin yanında hangi müziği dinlersiniz?

Kahvenin yanında müzik değil de sohbet dinlemeyi severim.

Özellikle gittiğiniz bir mekân var mı?

Bebek Cup Of Joy'u seviyorum.



Balççek İlter

Festivali nasıl buldunuz?

Bir kahve meraklısı olarak bayıldım. Müthiş bir organizasyon olmuş. Ne kadar çok kahve meraklısı varmış ve İstanbul'un ne kadar ihtiyacı varmış böyle bir festivale diye düşündüm. Çok güzel hazırlanılmış. Bu kültürü daha da yakından tanıtmak için önemli diye düşünüyorum. Türk kahvesini öne çıkarabilmek için bence çok önemli. Çünkü değerlerimizin hepsini kaptırıyoruz yavaş yavaş. Çok önemli malzemelerimiz var. Bunlardan bir tanesi de Türk kahvesi. Onu da kaptırmamak için önemli bir festival diye düşünüyorum.

En çok hangi kahveyi seversiniz?

Türk kahvesi deyince bende akan sular duruyor. Türk kahvesini çok seviyorum.

Kahvenin yanında hangi müziği dinlersiniz?

Biraz moduma göre değişir. Keyif için içtiğim Türk kahvesinde daha çok jazz, blues dinlemek hoş oluyor. Ama filtre kahve içtiğimde daha hareketli müzikler dinlemeyi tercih ediyorum.

Özellikle gittiğiniz bir mekân var mı?

Kahveyi herhangi bir mekânda içmem. Kahvenin güzel olması gerekir benim için. Çünkü bana göre kahve özel bir şey. Kokusunun, tadının güzel olması önemli, mekânı çok önemli değil. ☕



Yekta Kopan

Festivali nasıl buldunuz?

Çok beğendim. Bir kere ben kahve meraklısıyım. Güzel kahve içmeyi seven, güzel kahve sunumunu seven bir insan olarak sadece ve sadece kahvenin lezzetine değil; aynı zamanda sunumuna ve yakın dostlarına da "tatlılara, kurabiyelere", onun yanındaki her türlü veriye de odaklanmış bir festival. Sanatla, insanların kahkahasıyla kahveyi çok da güzel bir mekânda bir araya getiren olağanüstü bir festival bence.

En çok hangi kahveyi seversiniz?

Ben standart kahveciyim. Çoğu zaman sütle bile kahveyi buluşturmayan kahve içicilerindenim.





3. DALGA KAHVE AKIMI



Uzun süredir kahve dükkânlarının birçoğunun ismini aldığı “üçüncü dalga” kelimesi nedir diye hiç merak ettiniz mi? Hem kahve kültürünün nasıl bugünlere geldiğini hem de bu dalgaları araştırdık ve sizlerle paylaşmak istedik.

Üçüncü dalga kahve, yüksek kalite kahve üretimine yönelik şu anki akımı ifade ediyor. Kahvenin buğday gibi ticari bir mal yerine, tıpkı şarap ya da viski gibi zanaatkar elinden çıkmış bir besin maddesi olarak değerlendirildiği bu akım, üretimin bütün süreçlerini (yetiştiricilik, hasat, işleme vb.) geliştirmeye yönelik ilerlemektedir.

Şu anki kahve kültüründe, üreticiler ile bu işin ticaretini yapan firma ya da insanlarla beraber çekirdek kavurucuları arasındaki iletişimi güçlendirmeye yönelik çalışmalar yapılmaktadır.

Kahvede üçüncü dalga ile beraber kahvenin mikrokavurma (bira hazırlık yöntemlerinden esinlenilmiştir) ve kavruktan kahvenin yetkin kişilerce hazırlanmasına yönelik bir kültür gelişmiştir.

Üçüncü dalga kahve akımı, kahvenin artık açıcılık sanatlarına dahil

edildiği ve en yüksek seviyede takdir toplamaya başladığı dönemdir. Bu akım aynı zamanda insanların kahve çekirdeğinin sahip olduğu aromaları, çekirdek tiplerini, yetiştigi bölgeye ve toplayan insanlara kadar her türlü bilgiye ulaşabilmesini mümkün kılmaktadır.

Bu akım aynı zamanda Arabica ve Robusta tipi çekirdeklerin ayırımı noktası olarak da değerlendirilebilir. Hazır tüketimi destekleyen, yüksek verimlilikle ve daha kolay şartlarda yetiştirilebilen Robusta çekirdeği, sanat haline gelen kahve sektöründe sadece harmanlarda yer alabiliyor. %100 Arabica sloganlarıyla çıkış yapan markalar için Robusta çekirdeği artık itibar düşürücü bir unsur olarak yer edinmiş durumdadır.

Üçüncü dalga kültürü, “direct trade” olarak geçen çiftçilerden kahve çekirdeklerinin doğrudan

satılma yolunu, nitelikli ve tek bölgeden gelen çekirdekleri (single origin), farklı demleme yöntemleri ile aromaları ön plana çıkartmak için daha açık kavurmayı ve latte art sanatını destekler. Bununla beraber damlatma yöntemi, vakumla filtreleme yöntemi ya da fotoğraflarda görmeye alıştığınız musluksuz, çıplak portafiltreleri kullanmaya teşvik ederek sanata duyulan saygıyı artırmaya yönelik ilerlemektedir.

“Üçüncü Dalga” ilk defa 2002 yılında kullanılmaya başlanmış ve bugün bütün dünyada “nitelikli kahve akımı” olarak bilinmektedir.

2008 yılının Mart ayında, Pulitzer ödülü almış yemek yorumcusu ve “LA Weekly” yazarı Jonathan Gold, kahve akımlarını şu şekilde anlatmış:

İlk dalga kahve akımı, Amerikan kahve kültüründe 19. yüzyılda başlamıştır ve bugün de iyi bildiğimiz

dondurulmuş kahveleri (Nescafe ya da eski dönemlerde Amerika’da çok iyi bilinen Folgers coffee markası gibi) insanlara tanıtmıştır. İkinci dalga 1960’lı yıllar itibarıyla Amerika’da Starbucks’ların kafeinsiz latteler, yöresel kahveler ve espresso satmasıyla başladı. Şu an ise üçüncü dalga kahve akımını yaşıyoruz. Bu dönemde çekirdeklerin ülkeler yerine hangi çiftliklerden geldiğini, kavurmanın kahveyi sadece kullanılabilir kılmak yerine, karakteristik özelliklerini ortaya çıkaran bir sanat olduğunu ve muazzam aromaları tecrübe ederek öğreniyoruz.

Buradan yola çıkarak özetlemek gerekirse:

1. Dalga: Kahve tüketmek (dondurulmuş, ticari, sütlü – kremalı & şekerli, güne başlangıç içeceği, vb.)

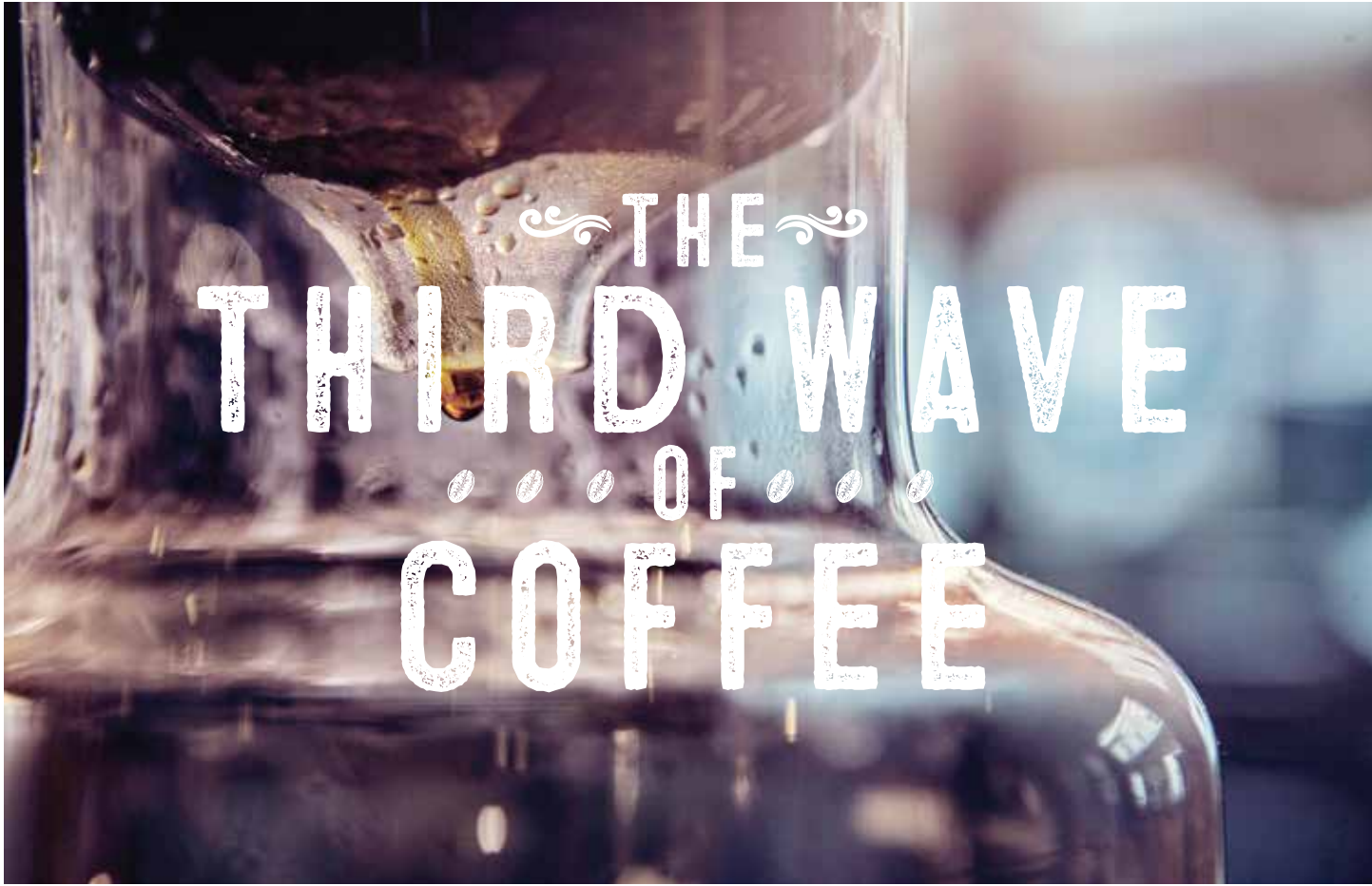
2. Dalga: Kahveden keyif almak (espresso içecekleri, kahveleri ülkelerine göre tercih etmek, frappuccino, aromalı latteler vb.)

3. Dalga: Kahveye saygı duymak ve takdir etmek (şarap, müzik ya da sanat gibi yaklaşmak, yöreler, çekirdekten bardağa olan süreci öğrenme isteği vb.)

Madem ki dünyada kahve kültüründen bahsediyoruz, Türkiye’de de bu kültürün nasıl ilerlediğinden de bahsedelim:

Aynı bu akımın geldiği yerdeki (Amerika) gibi, Türkiye’de de artık yöresel kahveler, farklı demleme yöntemleri, sokakları mis gibi kokutan kahve dükkânlarını bulabiliyoruz.

Bu dükkânlar ilk defa Avrupa yakasındaki öncü markalardan sonra hızla çoğaldı ve beraberinde Anadolu yakasında da popüler hale geldiler. Tıpkı bugün yavaş yavaş Ankara, İzmir ve popüler turist merkezlerinde olduğu gibi. ☕



KONCHERO™



KAHVE KAVURMA SANATI

Kahve kavurmak, artık adeta sanat haline gelmiş bir teknik yetenektir. Uzman bir kahve kavurucusu sıfatına sahip olabilmek için yıllarca tecrübe edinip, pratik yapılması gerekir.

Mükemmel kavrulmuş bir çekirdek ile çöp niteliğinde yanık bir ürün arasında sadece birkaç saniye vardır.

Kahve kavurma prosesi, yeşil kahve tanelerini bildiğimiz ve içebileceğimiz şekilde kahverengi kahve çekirdeklerine dönüştüren işlemdir.

Kahve kavrulmadan önce uzun sürelerce saklanabilen, tadından ya da aromasından kayıp vermediği yeşil / ham haliyle saklanır ve ticareti yapılır. Kavrulduktan sonra 2-3 haftalık bir süre içerisinde aroma ve tazeliğini kaybetmeden tüketilmesi önerilir.

Kahve kavurmak, artık adeta sanat haline gelmiş bir teknik yetenektir. Uzman bir kahve kavurucusu sıfatına sahip olabilmek için yıllarca tecrübe edinip, pratik yapılması gerekir. Mükemmel kavrulmuş bir çekirdek ile çöp niteliğinde yanık bir ürün arasında sadece birkaç saniye vardır.

Kavurma, yeşil kahve çekirdeğindeki saklı kalan aroma ve tadı ortaya çıkarır. Yeşil bir çekirdekte lezzet, koku ya da tat anlamında hiçbir nitelik yoktur. Ağzınıza attığınızda yumuşak, sert bir süngerimsi dokuya sahiptir ve ot tadı verir. Kavurma prosesi ise, yüksek sıcaklıkta, birçok kimyasal reaksiyon başlatarak yeşil çekirdeğin niteliğini tamamen değiştirir.



Mükemmel oranda kavrulan kahveler, prosesi bitirmek amacıyla ısıtıcı kapatılarak hızlı bir şekilde soğutulur. Bu aşamadan sonra çekirdekler, bize tanıdık gelen taze kahve kokusu yaymaya başlar. Başta kullanılan ham kahve ağırlığına göre, içerisindeki suyu (nemini) tamamen kaybettiği için ciddi oranda bir azalma gözlemlenir. Ağzınıza attığınızda çıtırdayan gevreklikte, öğütülmeye ve demlenmeye hazır hale gelir.



Birçok kahve kavurucu, kavurdukları kahveler için kendilerine has isimlendirmeler yapar. Bu anlamda endüstrinin belirlediği çok az sayıda standart vardır. Bu sebeple, kavrulan kahvelerin seçimi tüketici tarafından kolay şekilde yapılamamaktadır. Yine de genel hatlarıyla kavrulan kahveler, dört farklı grup altında değerlendirilmektedir: Açık, Orta, Orta-Koyu ve Koyu. Mükemmel kavrulma, çekirdeğin demlenme şekline ve cinsine göre farklılık gösterebilir.

Kavurma Süreci

Kavurma sürecinin aşamalarını anlamak, kavurduğunuz kahvenin aromasına ne şekilde müdahale ettiğinizi ve farklı kavrulmuş kahvelerin farklı tatlar vereceğini anlamana yardımcı olacaktır.

Sararma: İlk birkaç dakika çekirdek yeşilliğini koruyacaktır. Daha sonra ise hafif hafif sararmaya ve ot kokusu yaymaya başlayacaktır.

Buharlaştırma: Çekirdeklerin yavaş yavaş su kaybetmesi ve buharlaşmanın başlaması gözlemlenir.

İlk Çatlama: Buhar artık yavaş yavaş kahve kokusuna doğru dönüşür. Daha sonra esas kavrulma sürecini başlatan ilk çatlama sesi duyulur. Çekirdekler gerçek anlamda çatlamaya başlar. Yapısında ki şeker karamelize olur, çekirdek



içerisindeki nem ayrışır, çekirdeğin yapısı değişir ve yağlar yavaş yavaş yüzeye doğru yükselir.

İlk Kavrulma Süreci: İlk çatlama-dan sonra, kavurma sürecini ağız tadınıza göre istediğiniz zaman sonlandırabilirsiniz. Çatlama duyusal anlamda en büyük işarettir ve görüntü ve koku ile beraber kavurmanın hangi aşamasında olduğunuzu açıkça ifade eder. “City Roast” tipi kavurma tam da bu aşamada gözlemlenir.

Karamelizasyon: Şeker karamelize olmaya devam eder, yağlar ayrışır ve kabuğun rengi kararmaya başladı- dıkça kahve çekirdeği hacmen genişler. Kavurma devam ettikçe City + Roast seviye elde edilir. Çekirdeğin bu aşamadan sonra daha fazla kavrulmaması tavsiye edilir. İkinci çatlamayı duyduğunuz anda Full City Roast seviyesine ulaşırsınız.

İkinci Çatlama: Bu aşamada ikinci kez çatlama sesi duyulur. Bu aşama ilk çatlama evresinden daha dengesiz ve hassastır. Bu kavrulma aşamasından sonra kahve çekirdeği doğasından yavaş yavaş uzaklaşmaya başlar ve tat anlamında tamamen farklı bir karakter kazanır ve Vienna Roast olarak adlandırılır. İkinci çatlama ve Vienna Roast arasında Full City + evresi vardır. İkinci çatlama evresinden sonra kavurmaya devam etmek, kahvenin küçük parçalara bölünerek şarapnel gibi sağa sola sıçramasına sebep olabilir.

Koyulaşma: Çekirdek çok fazla kararmaya başladığında, şekerler tamamen yandığından ve çekirdek yapısını tamamen değiştirdiğinden ötürü duman gözlenmeye başlar. İkinci çatlamadan ardından böylelikle French Roast elde edilir.

Bu aşamadan sonra elde edeceğiniz çekirdekler demlendiğinde sadece sıcak kömürlü sudan ibaret olacaktır. Şeker ve yağlar tamamen yanmış ve çekirdek yapısını tamamen kaybetmiş olacaktır. ☕

Öğütmenin zirvesi Valsli değirmen

PLC kontrollü değirmen; en iyi aroma, çok hassas ölçüleme, hep aynı tane büyüklüğü ve 24 saat kesintisiz çalışma ve ultra ince öğütme yeteneği ile dünyada uzmanlardan tam not aldı.



Dünyanın önde gelen kahve kavurma ve öğütme makinaları üreticilerinden Toper, titiz Ar-Ge sürecinin ardından IBO-600 valsli değirmenini 2014'te dünyaya tanıttı.

Hep aynı tane büyüklüğü ile üretim yapan IBO-600, kesintisiz olarak aynı kaliteyi tutturmaya büyük önem veren ünlü kahve üreticileri tarafından büyük ilgiyle karşılandı.

Dünyada 50 mikrondan 125 mikrona kadar ultra ince öğütme yapabilen ilk valsli değirmen olan IBO-600, kahve uzmanları tarafından Türk kahvesi öğütmek için en ideal çözüm olarak gösteriliyor.

Toper'in 50 yılı aşan öğütme deneyimi ile, en yüksek malzeme kalitesi ve teknoloji ile üretilen IBO-600 valsli değirmenler 24 saat kesintisiz ve aynı kalitede üretim yapıyor.

Valsli değirmenin özel soğutma sistemi, her kahve tanesinin ısısını daima 40 C°nin altında tutuyor. Böylece kahve tanelerindeki uçucu yağlar ve aroma en iyi şekilde korunuyor.

Dünyanın en büyük iki kahve ihtisas birliğinin üyesi ve Türkiye'nin ilk ihtisas akademisinin kurucusu Toper, böylece Türk kahve sektörünün en köklü atılımlarından birini daha gerçekleştirmiş oluyor.

milyarlarca*

kilo kahve işliyoruz

gülümseme için

(*) = TKM-SX 360 kavurucumuz, yılda 19 milyon kilo kahve kavuruyor, IBO-600 valsli değirmenimiz, yılda 24 milyon kilodan fazla kahve öğütüyor, binlerce Toper makinası 132 ülkede hiç durmadan çalışıyor. Toper kullanan Türkiye ve dünyanın ünlü markaları her yıl milyarlarca fincan kahve üretiyor.



toper.com

5911 Sokak No:1, Karabağlar, 35110 İzmir info@toper.com
Tel: 0 232 254 01 21 - 0 232 264 37 51 Faks: 0 232 237 21 27



LEZZET ŞEMASI

Kahve tadım uzmanlarının lezzet şeması, kahvenin daha üretken ve detaycı bir anlayışla değerlendirilebilmesi için hazırlanmıştır. 2 ana kategori, tatlar ve aromalar bu tablonun lezzetsel ifadesini oluşturur. Bu yazımızda daha çok aroma kategorisi üzerinde durup, şemayı yapısal açıdan anlamaya çalışacağız.

Tat, bir maddeyi tüketmeden önce test etmeye dayanan algısal mekanizmalardan biridir. Bu olgu, dilin ucundan gırtlığa kadar uzanan tat alma hücreleriyle gerçekleşir.

Bu hücreler; tatlı, ekşi, tuzlu ve acılığa ait molekül ve iyonları ayrı ayrı tanıyabilme yeteneğine sahiptir. Bu ana gruplara ait bileşenleri aşağıdaki şekilde anlatabiliriz:

- Tatlılık (Şeker bileşenleri)
- Ekşilik (Hidrojen)
- Tuzluluk (Sodyum Bileşenleri)
- Acılık (Bazı proteinler ve alkaloidler)
- Lezzet (Glutamatlar)

Bu nedenle, aroma algı mekanizmasının burun, dil ve beyinde gerçekleştiğini anlıyoruz. Koklama epitellerinin uçucu partiküller tarafından uyarıldığı, tat alma hücrelerinin ise hidrojen, sodyum, şekerler, protein ve alkaloitleri algıladığı süreçte, aromalar tada ya da lezzete dönüşür.

Kahve tadım uzmanlarının lezzet şeması, kahvenin daha üretken ve detaycı bir anlayışla değerlendirilebilmesi için hazırlanmıştır. 2 ana kategori, tatlar ve aromalar bu tablonun lezzetsel ifadesini oluşturur. Bu yazımızda daha çok aroma kategorisi üzerinde durup, şemayı yapısal açıdan anlamaya çalışacağız.

En çok rastlanan 36 aroma, tekerleğin sağ tarafında enzimatik, karamelize ve kuru distilasyon bölümlerinde kategorize edilip tanımlanmıştır.

Enzimatik Aromalar

Enzimatik kategorisi, çiçeksi, meyvensi ve baharatlı karakteristiklere sahiptir. Kahve çekirdeği belli bir oranda fenolik bileşenlere sahiptir. Reaksiyonlar genellikle 5-7Ph aralığında gerçekleşmeye başlar. Bu süreç içerisinde gerçekleşen tepkimeler, çiçeksi, meyvensi ve baharatlı lezzetleri ortaya çıkarır.

Karamelize Aromalar

Bu kategori fındık, karamel ve çikolatamsı karakterleri barındırır. Karamelizasyon sonucu ortaya çıkan aromatik bileşenler iki farklı kimyasal reaksiyon sonucunda ortaya çıkar. Bunlar karamelizasyon ve Maillard reaksiyonudur.

Karamelizasyon: Maillard reaksiyonuna göre çok daha yavaş işleyen bir tepkimedir. 110-116°C sıcaklıklarında, şekerlerin oksijenle tepkimeye girmesi sonucu oluşur.

Maltol, Furans ve Diasetil karamelizasyon sonucu oluşan bileşenlerden bazılarıdır. Bu bileşenler malt,

fındık ve tereyağımsı lezzetleri ortaya çıkarır.

Maillard Reaksiyonu: 140-165°C sıcaklıkları arasında gerçekleşen, aminoasitlerin tepkimeye girerek çekirdeğin koyu rengini almasını sağlayan bir süreçtir.

Bu sürecin son aşamasında Melanoidinler oluşur. Melanoidinler kahverengi renk pigmentleridir. Yapısı aminoasitlerden oluşmaktadır.

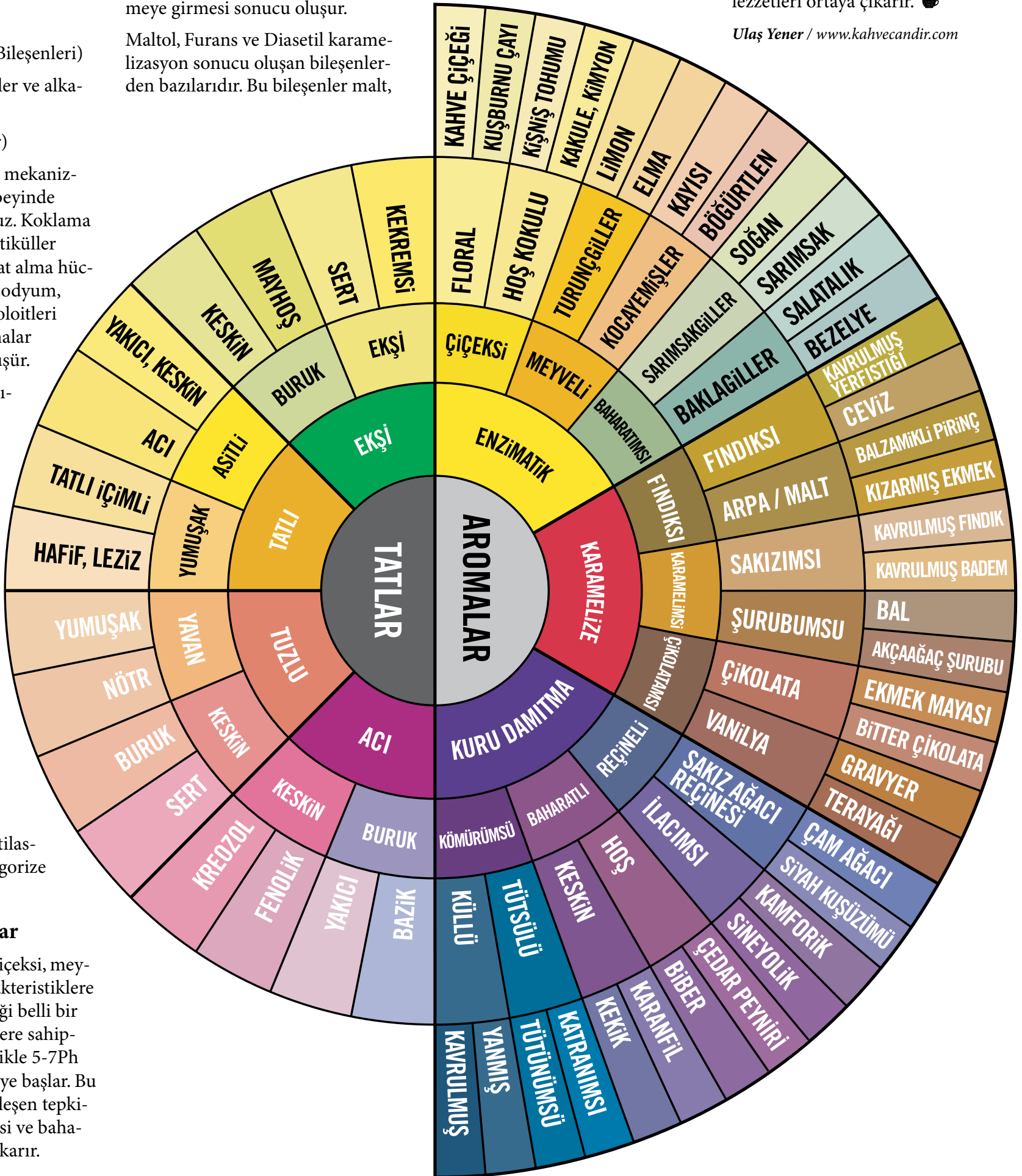
Kahvenin rengi aslında bu pigment sayesinde adını almaktadır.

Kuru Distilasyon Aromaları

Kuru distilasyon kategorisi reçineli, baharatlı ve karbonlu kahve karakteristiklerini barındırır. Kahve çekirdekleri yapısında liflere sahiptir. Kahve kavurma sürecinde yüksek sıcaklıklar bu lifleri yakar.

Bu aşamadan sonra oluşan kimyasal bileşenler yukarıda bahsi geçen lezzetleri ortaya çıkarır. ☕

Ulaş Yener / www.kahvecandir.com



KAHVE HAZIRLAMA METODLARI

Kullanılan suyun kalitesi, kahvenin taze kavrulması, taze öğütülmesi, sütün yağ oranı ve kullanılan çekirdeğin damağınıza bırakacağı aroma... Bunların hepsi nitelikli kahve hazırlamanın parçaları. Bunların yanı sıra kahve hazırlama metotları da doğru lezzete ulaşmanın son durağı.



Gurme kahve dükkânlarının sayısı her geçen gün artarken, kahve seçeneklerimiz de beraberinde artıyor.

Bu dükkânlardan birine girdiğinizde, size sorulan soru, artık sütlü ya da sade veya koyu ya da açık mı tercih ettiğiniz değil, kahvenizin hangi çekirdekler ve yöntemlerle hazırlanmasını istediğiniz oluyor.

Biz de sizlere klavuz olması için popüler demleme metotlarını ve bu metotlarla birlikte nasıl kahveler elde edebileceğinizi anlatmak istiyoruz.

Önce kavrulmuş kahvenin nasıl fincanlarımıza girerek hazır hale geldiğinden bahsederek başlayalım.

Yeşil çekirdekler, içecek olarak hazırlanmadan önce farklı demleme yöntemlerine veya damak tadına göre kavrulur. Tam da bu noktada çok açıktan koyuya doğru ilerleyen bir skalada farklı kimyasal reaksiyonlar ve fiziksel etkenlerle kahvenin karakterine ait özellikler ön plana çıkar.

Bu noktadan sonra kahvenin içecek olabilmesi için su içerisinde çözünmesi gerekir. Eğer bütün olarak çekirdekleri sıcak suyun içerisine atacak olursanız, dış kabuğun çözünebilen kısımları haricinde bir sonuç elde edemezsiniz. Su, yoğun ve karmaşık kabuk katmanından içeri girerek, aromaları çözemez.

Bu sebeple kahve çekirdeklerinin, yüzey alanını artırmak ve suyun, tüm noktalarına nüfuz edebilmesini sağlamak için öğütülmesi gerekir.

Normal şartlar düşünüldüğünde kahve hazırlamak için çekirdeklerin incecik öğütülüp, un haline getirildikten sonra su içerisine atılıp karıştırılması gerekirdi. Ancak bunu deneyecek olursanız, kahvenin istenmeyen birçok aromasını

suya dahil ederek, korkunç derecede acı ve lezzetsiz bir kahve elde edeceğinizi söylemeliyiz.

Kahvenin her zaman karakterine bağlı olarak arzu edilen aromalarını elde edebilmek için, su sıcaklığı, tanecik büyüklüğü ve demleme yöntemi gibi değişkenlerle oynamanız gerekir.

Bu yazımızda biz, demleme yöntemlerini paylaşacağız.

Suda Bekleterek Demleme

Örnek: Türk Kahvesi, French Press, Eva Solo, bazı soğuk demleme yöntemleri.

Suda bekleterek demleme yöntemi, kahve tadımlarında da kullanılan bir yöntemdir. Kahve, sıcak su içerisinde bekletilerek taneciklerinin dibe çökmesi sağlanır. Bu yöntem Türk kahvesinde bekletilerek yapılırken, French Press'de filtre yardımıyla çöktürüp, süzdürülerek yapılır.

Manuel Su Ekleyip Filtreleme ve Damlatma Yöntemleri

Örnek: Hario v60, Chemex, Soğuk demleme kuleleri

Tecrübe kazanmadan, tek başınıza kolaylıkla başarılı bir sonuç alamayacağınız, ancak bilinçli bir şekilde uygulandığında çok lezzetli kahveler hazırlanabilen yöntemlerdir. Kahve taneleri üzerine kontrollü bir şekilde, demleme süresine ve suyun sıcaklığına aynı anda müdahale edilerek yapılır. Soğuk demleme kahveler ise buzlu suyun, kalın öğütülmüş kahve üzerine ortalama dakikada 2 damla damlatılarak toplamda 8-12 saat arasında süzülerek demlendiği bir kahve çeşididir. Bu yöntemin en belirgin farkı, acılıktan uzak, asiditesi düşük ve kahvenin konsantre bir şekilde bütün aromalarını alabildiğiniz farklı bir içecek sunmasıdır.

Basınç ve Vakum ile Hazırlama Yöntemleri

Örnek: Espresso, Syphon, Moka Pot, Aeropress

Basınç ile hazırlama prensibine dayanan yöntemler: Espresso ve Aeropress'dir. Espresso yaklaşık 9 barlık bir basınç ve 93-94°C civarında sıcak su ile yarım dakikadan daha az bir sürede kahvenin aromalarının büyük bir bölümünü, suyu ince çekilmiş kahve tanecikleri arasından geçirerek çözdürür ve bardağımıza hazırlar. Bu yöntemle yoğun, ağızda uzun süre tat bırakan ve düşük su oranı sebebiyle sert bir kahve elde ederiz.

Aeropress oldukça portatif, tamamen el kuvveti ile bir pistonun yuvası içerisinde itilme prensibine dayanan, farklı tip filtrelerle (kağıt, metal) kullanılabilen plastik bir demleme aracıdır. Kahve, basınç yardımıyla filtre kahveden çok daha hızlı hazırlanır ve seyahatlerinizde de taşıyabileceğiniz bu ekipmanla, espresso'dan daha yumuşak ve uzun içimli, daha berrak ve biraz daha yüksek tatlılıkta kahve elde edersiniz.

Vakumla oluşan basınç yardımıyla kahvenin filtre edilmesi prensibine dayanan sifonlarla ise, oldukça berrak, içimi hoş, güçlü aromalı bir kahve elde edilmektedir. Buradaki temel mantık yükselen suyun kahveyi demledikten sonra, bez bir filtreden vakum yardımıyla hızla filtre edilmesidir.

Son olarak Moka Pot ise, İtalya'da çok sık kullanılan ocak üstü bir demleme ekipmanıdır. Ocak üzerinde ısıtılan su, haznesi içerisinde yükselip kahve içerisinden geçerek yukarı çıkar ve üst bölmede toplanır. Su, kahve ve demleyicinin kendisi dışında hiçbir ilave malzeme gerektirmeyen bu yöntem evlerde sıklıkla tercih edilmeye başlamıştır. ☕

ESPRESSO

WORDS CANNOT ESPRESSO
HOW MUCH YOU MEAN TO ME ❤️



Espresso, günümüzde çok tüketilmese de aslında espresso bazlı birçok kahvenin temelini oluşturmaktadır. Toplum tarafından bilinen espresso; sert, acı ve yüksek kafein içeren, şeker atılmadan içilemeyecek bir içecektir. Ama bilinmelidir ki espresso aslında diğer yöntemler gibi (örneğin filtre kahve) bir kahve demleme yöntemidir. 19. yy'da İtalya'nın Milano kentinde keşfedilmiştir. Keşfedilen bu içeceğin hazırlanışı biraz zahmetli olsa da espresso'yu hazırlayan kişinin becerisi ile espresso'yu demleyecek ekipmanın da iyi olması gerekmektedir. Espresso hazırlarken kabul edilen tarifler, 9 bar basınç ve 94 C derece sıcaklığında su kullanılması yönündedir. Ama günümüzde biz daha farklı basınçlarla ve farklı su sıcaklıkları ile bir espresso'yu daha iyi demlemenin mümkün olacağını göstermeye çalışıyoruz.



Toplumda kahve olarak bilinen içeceğin aslında bir ağacın meyvesi olduğunu ve her meyvede iki adet çekirdeğin yetiştiğini, kahve çekirdeklerinin onlarca türü olduğunu ve her türün farklı tatlara sahip olduğunu biliyor muydunuz?

En çok bilinen kahve çekirdeği türü Arabica ve Robusta'dır. Arabica olumlu, Robusta olumsuz tatlara sahiptir. Olumlu denilen tatlar kısaca, çiçeksi ve meyvemsi olanlardır. Olumsuzlar ise küf, plastik gibi tatlardır. İyi bir espresso yüzde yüz Arabica kahve çekirdeği ile demlenmelidir. Robusta'nın tercih edilmesinin sebebi Arabica'ya göre daha ucuz olmasıdır.

Günümüzde yaygınlaşan ve ülkemizde de hızla gelişen kahve sektöründe, üçüncü nesil kahve akımı

her bireyi hızla, güzel kahvelerle buluşturmaktadır. Diğer demleme yöntemlerinin aksine espresso hiç de hafife alınmayacak ve en temel olan içeceklerden birisidir. Güzellik tabii ki göreceli bir kavramdır fakat güzel bir espresso'da aranan olmazsa olmaz kriterler bulunmaktadır. Bir kahve çekirdeğinin tarladan toplanışından ve kavrulma işlemine gelmeden önceki işleme evreleri, kahveden alınacak tatları etkilemektedir. Her demleme yönteminin en iyi sonucu vermesi için kendine özel bir kavrulma tarzı/profil bulunmaktadır. Burada hem kahveyi kavuracak kişinin yeteneğine hem de kahveyi demleyecek kişinin bilgisine ihtiyaç duyulmaktadır. ☕

Özkan Yetik

2014 SCAE TR Barista Şampiyonu

ROCKET ESPRESSO MILANO

İtalyan farkı...



Teknik özellikleri yanı sıra Rocket espresso kahve makineleri, klasik İtalyan tasarımlarıyla bulundukları her ortamda trend belirleyici oldular.

Rocket Espresso Milano, tek gruplu kahve makine modelleri yanı sıra 2, 3 ve 4 grup profesyonel kahve makinelerinde çok iyi işçilik kalitesi ve kullandığı üstün donanımları ve teknik yapısı sayesinde dünyanın

çeşitli ülkelerindeki baristalar tarafından tercih edilmeye başlandı.

Rocket profesyonel serisinin en yeni modelleri, R8 ve R8V ile Rocket Espresso eğimli boyler teknolojisi ve her bir grup için özel ısı kontrol imkânı ile eş görülmemiş seviyede ısı stabilitesi sunuyor.

Kahvenin lezzeti ve aromaların etkisini daha da artırarak sunmak için R8V multi pump teknolojisi

kullanır. Her grup için extraction süresi boyunca grup başlık basıncının ayarlanır olması için özel ve bağımsız rotasyon pompalar mevcuttur.

Rocket espresso kahve makineleri, mevcut en kaliteli malzemelerle ve İtalyan el işçiliğiyle üretilmektedir.

Rocket espresso kahve makinelerini Türkiye temsilcisi Espresso Perfetto'da inceleyebilirsiniz. ☕

LA CIMBALI

Espresso kahve makineleri imalatında dünya lideri



La Cimbali'ye sadece bir kahve makinesi değil bir yaşam tarzı ve amaç demek çok da abartılı olmaz sanırım. Biz MAYKO A.Ş. olarak böyle bir markayı Türkiye'de temsil ettiğimiz için çok gururluyuz. Dünyanın en eski kahve makinesi üreticilerinden biri olan La Cimbali şu anda sektörde de açık ara lider durumdadır. La Cimbali bilindiği gibi 1912 yılından bu yana kahve makinesi

üretmekte ve dünyadaki kahve kültürünün elçiliğini sürdürmektedir. 100. yılına özel olarak geliştirdiği ve lanse ettiği eşsiz modeli M100 ile de bir kez daha ne kadar yetenekli, tutkulu ve yenilik odaklı bir marka olduğunu kanıtlamış oldu. Tabii önemli olan bu tutkuya sahip olan kullanıcıları bulabilmek. Bizi kullanıcılarla buluşturan siz değerli partnerimiz de tekrar teşekkür ediyoruz. ☕

LA MARZOCCO

Mükemmel Espresso için..



Leonardo Da Vinci, Michelangelo ve Brunelleschi gibi dahilerden ilhamını alan La Marzocco, 1927 yılında Bambi kardeşler tarafından İtalya/Floransa'da kuruldu.

Günümüz espresso makinelerinin standardı olan yatay kazan teknolojisinin mucidi La Marzocco çift kazan teknolojisi dahil birçok yeniliğin öncüsü oldu.

Büyük bir özen ve tutku ile üretilen, her cihazında ince detaylara yer veren Bambi ailesi, ilk günden bu yana üretiminde el işçiliğinden vazgeçmedi.

La Marzocco Artisan Bar konsepti ile festival ve kahve organizasyonlarında third wave coffee shop'ları (3. dalga kahvecileri) bir araya getirerek ortak bir dil oluşmasını sağladı ve nitelikli kahvenin ayrıl-

maz bir parçası oldu.

Türkiye operasyonunu yürüten Kaffesa Ltd., "Bir gün coffee shop'um olacak!" diyen herkesi ve tüm baristaları La Marzocco deneyimi ile Artisan barında ağırlıyor.

'Bir tekniği öğrenebilirsiniz ama işiniz sadece özveri, sevgi, gurur saygı ve tutkuyla gelişebilir. ☕

Piero Bambi

COLD BREW

Cold Brew ya da diğer bilinen isimleri ile Cold Drip ve Kyoto coffee

Bizler her ne kadar yeni tanışmış olsak da Cold Brew, Japonya ve Uzak Doğu'da 1600'lü yıllardan beri yaygın olarak içilen bir kahvedir.

Aslen Endonezya ile Japonya arasında ticaret yapan kuzey Hollandalı tüccarlar tarafından yolculukları esnasında keşfedilen bir yöntem olduğu ve Japonlar'ın bu tüccarlardan öğrenmesi sonucunda coğrafyaya yayıldığı düşünülmektedir. Cold Brew yöntemiyle kahve damıtmak için, diğer yöntemlerden farklı olarak, adından da anlaşılacağı üzere soğuk su kullanılmaktadır.

Klasik Japon usulü Cold Brew, basit olarak, bir kabın içindeki suyun, alt kapta bulunan kavrulmuş ve çekilmiş kahvenin üzerine damlatılması sonucu filtre edilen, "damıtılan" konsantrenin, en altta bulunan üçüncü kapta toplanması işlemidir.

Bu yöntemde çekilmiş kahve taneleri sıcak su ile temas etmediği için bilinen diğer sıcak kahve damıtma yöntemlerinden daha

farklı bir kimyasal profile sahiptir. Çünkü sıcak su kahvenin içindeki bazı asidik yağları da çözmektedir. Halbuki soğuk su ile damıtıldığında asidik yağlar çözülmediğinden kahveler yaklaşık %65 daha az asiditeye sahip olmaktadır.

Doğal sonuç olarak Cold Brew kahveler daha tatlımsı olurlar, içimi sırasında ağızda yumuşak bir his verirler.

Bu yöntem ayrıca sıcak yöntemlerde kaybolan, farkına varmadığınız ve alışık olmadığımız bazı değişik aromaların ortaya çıkmasına sebep olur.

Tercihe göre dört farklı ısı kullanılarak kahve üzerine damlatma işlemi yapılabilir.

- 1- Oda sıcaklığında +22-23 santigrat derecede su,
- 2- Buzdolabı sıcaklığında +4-6 santigrat derecede su,
- 3- Soğutulmuş suya buz eklenerek yaklaşık +1 santigrat derecede su,
- 4- Sadece buz eritilerek sıfırın altında eksi derecelerde su kullanılabilir.

Ne kadar soğuk su kullanırsanız o kadar asidite azalacak tatlılık artacaktır, ne kadar ılık su kulla-



nırsanız bitter olarak adlandırdığımız hafif acılık artacaktır.

Cold Brew Koyu karamel, koyu kakao lezzetlerini aldığınız şurup kıvamına yakın bir kahve olarak karşımıza çıkar. Oldukça temiz ve berrak bir kahvedir.

Kullanılan kahve çekirdeğinin kendi kimliğinin yanı sıra kahve çekirdeğini nasıl kavurduğunuz ve hangi kalınlıkta çektiğiniz sonuca doğrudan etki eder. Tercihinize göre koyu ya da açık kavurabilirsiniz.

Göreceli olarak ince ya da kalın çekebilirsiniz. Bu kombinasyonlardan size göre olanı seçip damıtma ya başlayabilir, zaman içinde farklı kombinasyonlar deneyebilirsiniz. Hepsi farklı sonuçlar verecektir.

Damıtma işlemi uzun bir süreçtir. 2 ila 24 saat aralığında yapılabilir.

Genel olarak 8-10 saatlik bir damıtma süresi, espresso kıvamında kavurma ve filtre kahve kalınlığında bir çekim iyi netice vermektedir. Tercihen bir dakikalık sürede 40 damla su damıtma için ideal süreler olarak kabul edilmektedir.

Bu süreci yönetmek yapan kişinin sorumluluğunda olduğundan iyi

bir damıtma oldukça emek ister.

Kahve-su oranı sonuca etki eden diğer bir konudur. 1'e 5 ile - 1'e 15 oranlar arasında tercihte bulunabilirsiniz.

Genellikle 1'e 10 oran iyi sonuçlanmaktadır, yani 150 gr. kahve damıtmak için 1,5 lt. su kullanabilirsiniz.

Ya da daha az su kullanarak konsantre bir damıtma yapıp daha sonra istediğiniz oranda sulandırarak içebilirsiniz.

Cold Brew buzdolabında iki hafta kadar saklanabilir ancak kendi tercihim en fazla bir hafta saklanması yönündedir.

Cold Brew kahvenizi sadece damıtılarak elde ettiğiniz gibi naturel şekliyle buzlu ya da buzsuz içebilirsiniz.

Ancak arzu ederseniz, içerisine çubuk tarçın, kakule gibi doğal aromatikler katabilir; süt, hindistan cevizi sütü, tatlı likör, hatta soda ve şeker şurubu koyup tercihinize göre lezzetlendirebilirsiniz.

Cold Brew yazın gözde kahvelerinden olmakla beraber yılın her döneminde keyifle hazırlanıp içilebilen bir kahvedir. Kahvenizin keyfine varın.

Nitelikli kahve dolu günler dilerim. ☕

Mert Soley

Cup - Third Wave Ccooffee Shop

HARIO V60 DRIPPER



Seramik, cam ve plastik seçenekleri ile 3 farklı boyda pazara sunulan Hario V60 Dripper, bugün dünyada kullanılan en popüler manuel demleme ekipmanlarından birisidir.

60 derece eğimli konik yapısı ve yan duvarları üzerinde bulunan spiraller sayesinde hem dikey hem de yatay düzlemde, yan duvarları üzerinden filtre kağıdından süzülme sağlayarak kahve demleyebilen bu ekipmanda spiraller, kağıt filtresinin duvarlara yapışmasını engelleyip, süzülme için kanal görevi sağlamaktadır.

Hario v60 ile kahve demleyebilmek için su sıcaklığı, demleme süresi, ön hazırlıklar ve döküş yöntemi, kahvenin lezzetini etkileyen önemli unsurlardır.

Malzemeler:

- Önceden ısıtılmış 95 °C'de içme suyu

- Filtre kahveden biraz daha ince öğütülmüş taze kahve çekirdekleri
- Hario V60 dripper
- Hario için uygun filtre kağıdı
- Bardak
- Hassas teraz

Yöntem:

İçerisine filtre kağıdı yerleştirilen Hario Dripper, bardak üzerine konur. Sıcak su ile filtre kağıdı, hario ekipmanı ve bardak ısıtılıp, ısıtılır. Bardakta toplanan su dökülür.

25 gr kahve ısıtılan filtre içerisine dökülür, el ile hafifçe sallanarak, düz bir yüzey oluşturulur.

50 ml sıcak su bütün kahve taneceklerine temas edecek şekilde yavaşça dökülür, 30 saniye boyunca beklenir. (Bu esnada kahve taneleri ıslanır, gaz salınımı yapar ve şişer.)

250 ml su, merkezden dışa, dıştan merkeze doğru olacak şekilde daireler çizerek yavaşça eklenir. Burada dikkat edilmesi gereken, duvarlara yaklaştıkça filtre kağıdına temas etmemektir.

Kalan son 100 ml su yavaşça mer-

keze dökülür ve suyun tamamen süzülmesi beklenir.

Ön demleme dahil olarak, toplamda 03:30 dakikalık bir demleme süresi hedef alınmalıdır. Hario dripper bardak üzerinden kaldırılır ve içmek üzere kahve servis edilir. ☕

Coffee Manifesto



AERO-PRESS



Hazırlanışı

Espresso'dan biraz daha kalın incelikte çekilmiş 15 gr kahve üzerine 30 ml 93 °C'de su eklenip 30 saniye ön demleme yapılır. Bu esnada nazıkçe karıştırılır.

Üzerine 160 ml su eklenerek 1 dakika daha beklenir. Süre 1:30 dakikayı gösterdiğinde ıslatılmış filtresi yerleştirilen kapağı kapatılır ve karışım dairesel hareketlerle birkaç kez çalkalanır. Bir sürahi ya da bardağa ters çevrilerek yaklaşık 10-15 kiloluk

bir kuvvetle bastırılıp filtrelendir.

Sonuç

Türkiye'de Mira Gıda'nın getirdiği bu ekipman düşük fiyatı ve portatifliği sayesinde her yerde yanınıza alabileceğiniz ve leziz kahveler hazırlayabileceğiniz bir ekipman.

30-60 saniye arasındaki kısa demleme süresi sayesinde, düşük asidite ve acılığa sahip bir kahve elde edilir. Bu sebeple mideyi diğer kahvelere göre daha az rahatsız eden tatlılık oranı yüksek bir kahve içersiniz. ☕

SYPHON

Hazırlanışı

Ekipmanın alt haznesine önceden kaynatılmış 300 ml su koyun. 20-25 gr filtreden çok az daha ince öğütülmüş kahveyi su yukarı çıktıktan hemen sonra 3-5 kez spatula ile karıştırıp sıcaklığını düşürdüğünüz suya ekleyin. 1 dakika 15 saniye kadar demledikten sonra ısıtıcınızın altını kapatın ve suyun aşağıya filtrelenmesini bekleyin.

1-2 dakika dinlendirdikten sonra kahvenizi servis edebilirsiniz.

İpuçu

Kahvenizi ilk suya eklediğinizde tüm taneceklerin suyla temas edebilmesi için 1-2 kez nazıkçe karıştırıp demlemeye bırakıyorsunuz. Daha sonra ısıtıcınızın altını kapatmadan hemen önce ise yeniden 1-2 kez karıştırıp gazların çıkışı ve eşit bir



demleme sağlanabilmesi için karıştırıyorsunuz.

Sonuç

Özellikle doğal işleme / güneş altında kurutulmuş olarak sunulan kahvelerde yoğun meyvemsi aromaları ön plana çıkartan, bez filtresi sayesinde berrak bir kahve sunan bir demleme metodudur. ☕

CHEMEX

İhtiyacınız olanlar:

- 40 gr taze kavrulmuş kahve
- 560 gr kaynamış içme suyu
- Filtreyi temizlemek için ekstra su
- Elektronik tartı
- Kronometre
- 8 Cup Chemex

Chemex 1941 yılında Alman bilim adamı Peter J. Schlumbohm tarafından icat edilmiştir. Zamana karşı kendini kanıtlayabilmiş ve NYC MOMA, The Smithsonian gibi önemli kurumların kalıcı koleksiyonlarında yer edinmiştir.

1. Chemex filtresini katlı tarafı burun tarafına gelecek şekilde yerleştirip bol sıcak su ile filtreyi ıslatın.

Bu, Chemex'i demlemeye hazır hale getirip filtrenin üzerinde bulunabilecek kuru kağıt kokusunu yok eder.

2. 40 gr kahveyi elektronik veya bir el değirmeni yardımıyla kalın kum tanesi kıvamında öğütün. Eğer kahveniz önceden öğütülmüş ise 40 gr kahve, aşağı yukarı 4 çorba kaşığına denk gelecektir.

3. Öğütülmüş kahvenizi suyu boşaltılmış Chemex'in içine dökün ve yüzeyini düzeltmek için sağa salladıktan sonra tartıyı sıfırlayın.

4. Sıcak suyunuzu yavaş bir şekilde kahvenin ortasına doğru dökmeye başlayın. Gözünüz tartıda olsun 70'de duracaksınız. Burada 45 saniye bekleyin ve izleyin. Burada amaç, bütün taneleri ıslatıp su ile genleşmelerini sağlamak. Bu kısmı sakın hızlı geçmeyin. İzlemesi ve son bardaktaki etkileri hızlı geçilemeyecek kadar güzeldir. Kahvenin bu zamanda verdiği kokular evdekileri uyandırmaya yetecektir.

5. 45 saniyenin sonunda kahve tanelerinin tepesi kuru gözükmeye başlayacaktır. Şimdi yine ortadan başlayıp yavaşça kenarlara açılan daireler çizerek suyu dökmeye devam edin. Ortadan çıkan köpükler kahvenizin tane boyunun doğruluğunu ve tazeliğini kanıtlayacaktır. Tepeye kadar doldurmaya dikkat ederek tartı 580 gramı gösterene kadar bu hareketi devam ettirin. 4'üncü kısımdan sonra kahvenin demlenmesi 4 dakikaya yakın sürecektir. Eğer uzun sürüyor ise daha kalın, aksine kısa sürüyor ise daha ince öğütün.

6. Bütün su tanelerden süzildikten sonra sürahinin önündeki çıkıklığa kadar kahve elde etmiş olmalısınız.



Şimdi filtreyi çöpe atın en sevdiğiniz bardaklarda bu temiz, tatlı ve havalı kahveyi sevdikleriniz ile paylaşın. ☕

FRENCH PRESS

Hazırlanışı

1:16 oranını referans alarak, 12 gr kalın öğütülmüş kahveye 180 ml önceden 93-94C'ye ısıtılmış su ilave edin. Bütün suyu kahvenin üzerine

eklediğinizde, en üstte kahve tanecekleri kalın bir katman oluşturur. Bu katmanı tahta bir kaşık ile karıştırarak dağıtmalısınız.

4-4:30 dakika bekledikten sonra filtrenizi aşağı doğru bastırarak süzdürün. Kahveniz servise hazır.

İpuçu

Kullandığınız filtrenin kalitesi çok önemlidir. İyi bir filtre kahvenizi başarılı bir şekilde süzer ve tortu bırakmaz.



ile fiçılanarak sunulması sağlanan ürün için CoffeeNutz'tan Ömer Aydın "Nitro köpüklü lezzeti ile yumuşak bir baş dönmesini garanti ediyor" diyor.

Benzer teknoloji yaklaşık 1 yıldır dünyada kullanılıyor olsa da CoffeeNutz,

bu yetkinliği kazanmak için bira teknikleri üzerinde çalışmasını yapıp, kendi tekniğine adapte etmiş, hatta "İlk bardağın elde edilmesine kadar hiç benzeri bir içeceklerle karşılaşmamıştık" diyorlar. Yani kendi imkânlarıyla edindikleri bilgiyle sıfırdan yeni bir ürün ve marka yaratmışlar. Tabii yardım da almışlar, bu konuda Ömer Aydın, "Kahve konusunda değil; bilmediğimiz bira teknikleri tarafında yardıma ihtiyacımız vardı ve birkaç

şanslı tanışıklık bu projenin başarısını mümkün kıldı" diyor. Nitro Brew, tamamen yeni format ve tatta bir ürün ve kesinlikle bazı avantajları var. Bu yüzden en iyisi tadıp karar vermek. Şu anda CoffeeNutzLAB dışında Kadıköy'de iki noktada daha bardak satışına başlanmış durumda. Ömer Aydın, 2015 için açılması planlanan yeni CoffeeNutz noktalarında da Nitro Brew'un baş köşede yer alacağını belirtiyor. ☕



NITRO BREW®

Nitro Brew®, aslında CoffeeNutz tarafından 1 senedir şişelenen Cold Drip® ürününün geldiği son aşama... Soğuk demlenmiş kahvenin ileri bira teknikleri ile CO2 ve azot gazları

LATTE ART

Süt deyip geçmeyin. Bu konunun da artık bir sanatı var. Bütün dünyada artık fenomenleri olan süt sanatında birçok farklı kahve için, farklı kıvamda sütler hazırlanıp, dilediğiniz her şekilde desenler, resimler çizilebiliyor. Biz de bu konuyu Türkiye Şampiyonumuz Özgür'e sorduk.



Espresso üzerine dökülen kadifemsi kıvamda süt, ilk olarak İtalya'da görülmüştür. ABD'de 1990 yılından sonra popüler olmaya başlayan ve o zamanlarda sadece bir kalp ve bir rosetta varken, günümüzde insan portresi, hayvan figürleri ve daha birçok desenin yapılabılır hale geldiği, kahveyi insanlara sevdiren bir sanat haline gelmiştir.

Latte art, videolarda izlendiğinde kolay olarak algılanabilir ancak kusursuz yapabilmek için kendinizi bu işe vermeniz gerekir. Bir kere deneyerek sonuç alınabilecek bir şey değildir.

Latte art yapmanın bugünlerde iki tekniği var:

Free pouring (Serbest döküş)

Bu yöntemle bir iki dakika içerisinde hazırlanabilir ve genelde kalp, çiçek vb. basit şeyler hazırlanabilir.

Etching (Gravür)

Bu yöntemle iki ile on dakika arasında çalışılıyor. Görselin çok kısa bir ömrü var. Ancak bu tekniği kullanan sanatçılar geometrik şekiller ve daha karmaşık çizimler yapabilir.

Kahve günümüzün en popüler ve en keyifli olgusu, Etiyopya'da bir çobanla başlayan bu serüven şimdilerde sokaklarda, caddelerde, ofislerde hatta evlerimizde devam ediyor.

Mükemmele ulaşmak için bütün sebeplerin ardışık olarak bir arada olması gerek. Bu yüzden benim için ilk önce yaptığım kahvenin güzel olması ön plandadır. Makinelerin kalibrasyon ayarları ve onun öncesinde çekirdeğimin kavrulma şekli benim için önemlidir. Bunların hepsini olumlu bir şekilde yaptıktan sonra elimizde

sütle buluşmayı bekleyen harika bir espresso elde etmiş oluruz.

Latte art konusuna gelecek olursak eğer, evet herkes art dönebilir ancak kafanızda bir şekil canlandırmanız ve ona göre bir süt kreması oluşturursunuz. O şekli art olarak dökersiniz. Benim açımdan sanat budur. (Gelişi güzel latte art'ı her yerde görebilirsiniz) Yarışmada ise bence, bu konuya bakış açımla diğerlerinden daha farklı olduğum için birinci seçildim. Bu da benim süt sanatındaki en büyük farkım oldu.

Gelelim asıl konumuza. Yani kahve ile süte ve bunun sonunda oluşan sanata:

"Süt kahvenin hayali ise, fincanın hayali de bu sanata zemin olmaktadır" diye düşünüyorum. ☕

Özgür GENÇ / Cup Third Wave
Ccooffee Shop



Barista kelimesi evrensel bir kelimedir ve kahveleri hazırlayan kişiye denir. Baristanın demleyeceği kahveyi çok iyi tanıyor olması gerekir. Demleyeceği kahvenin demleniş yönteminden çıkacak tatları analiz ve kahveyi içecek kişiye bunları gerektiğinde tarif edebilmelidir.

Barista yarışmaları, aslında kahve dükkanına gelen misafirlerin, baristaların kahve hakkında ne kadar bilgiye sahip olduğunu ölçmek için yapılır.

Yarışmacılar, ülkesinin en iyi baristası olduğunu kanıtladıktan sonra dünya şampiyonasında yarışmaya hak kazanır. Hakemler, yarışmada dükkâna gelen misafirleri canlandırır. Dört tat hakemi, baristanın ilk başta dört espresso (sade), daha sonra dört cappuccino (sütlü) ve baristanın hazırladığı dört imza içeceğini (özel içeceği) tatmak ister. Barista bu içecekleri hazırlarken, iki teknik hakem, baristanın kahve makinesini ve tekniklerini ne kadar

doğru kullandığını kontrol eder.

Son baş hakemin görevi ise yarışmacıyı değerlendiren hakemlerin doğru veya yanlış kararlarını değerlendirip oluşabilecek bir hataya engel olmaktır.

Barista, yarışma süresince hakemlere sadece espresso bazlı içecekler hazırlamak zorundadır. ☕

Özkan Yetik
2014 SCAE TR Barista Şampiyonu

İSTANBUL KAHVE AKADEMİSİ

İstanbul Kahve Akademisi, kahve sektörüne 2001 yılından itibaren hizmet veren bir kuruluştur. Farklı seviyelerde kahve eğitimleri ile kahveyi içen, kahveyi hazırlayan, kahveyi servis eden, kahve sektöründe faaliyet gösteren ve genel olarak kahveye meraklı olan herkese kahveye kalite ve değer katma sürecinde destek vermektedir.

Kahve Eğitimleri SCAE'nin Kahve Modülü programı çerçevesinde SCAE yetkili eğitmenlerince verilir.

SCAE Eğitimleri 6 temel alan üzerine odaklanmaktadır:

- 1) Kahveye Başlangıç
- 2) Barista
- 3) Demleme
- 4) Tadım Analizi
- 5) Çiğ Kahve
- 6) Kavurma

Kahveye Başlangıç dışında tüm alanların temel, orta ve profesyonel seviyelerinde 3 ayrı eğitim uygulanmaktadır.

2014 yılında başlayan eğitimlerimizden en çok ilgi gören Barista Eğitimlerimiz olmuştur. Barista Eğitimini alan katılımcılarımız kahvenin saklama koşullarından

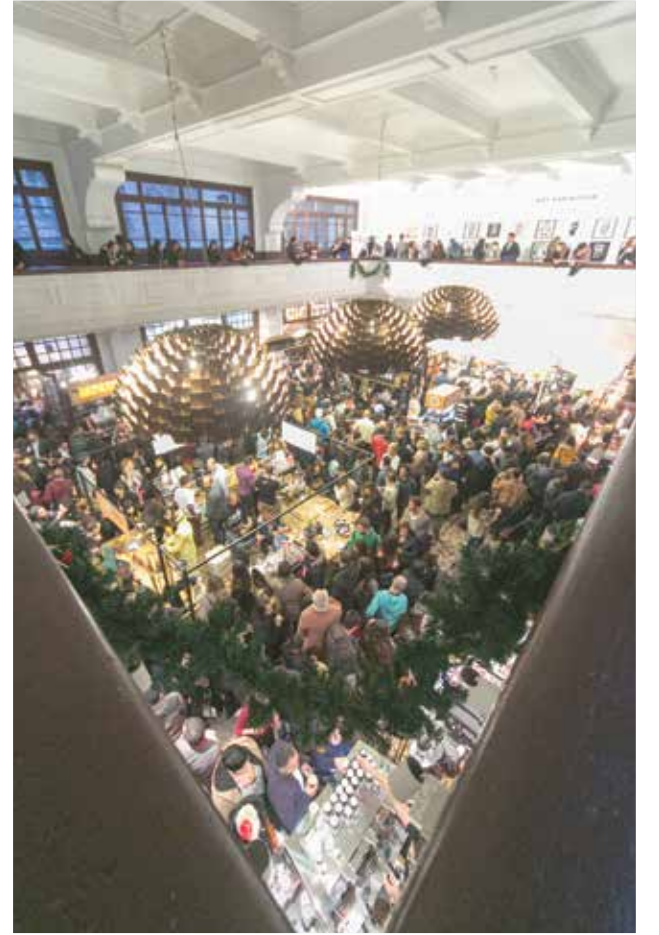
fincana olan aşamalarında kaliteyi ve lezzeti artıran birçok konuda bilgilendirilir. Nitelikli kahve kavramının Türkiye'de de anlaşılması ve uygulanması ile birlikte tüm bu eğitimler daha da önem kazanmaktadır. Demleme eğitimlerinde manuel demleme teknikleri, reçeteleri, çözünme ve sertlik dereceleri ile dengeli ve lezzetli demlemelere ulaşırken tüm parametreler detaylı olarak gözden geçirilir. Tadım Analizi Eğitimi'nde "cupping (tadım)" düzeneği nasıl kurulur, kullanılan kahvenin öğütme derecesi, suyun kalitesi, ısısı, vb. birçok detaya odaklanılarak doğru tadım yapılması ve demlenmiş kahvenin asitliği, acılığı-tatlılığı ve gövdesini doğru analiz etmemiz sağlanır. Tüm bu eğitimler yeni kafe açacak kişilere veya halihazırda işletmekte oldukları kafelerde daha lezzetli ve doğru kahve sunumu yapmak isteyenler için ideal eğitimlerdir.

İstanbul Kahve Akademisi olarak tüm kahve severleri kahve ile ilgili bilgilendirmeye devam edeceğiz. Bu kapsamda sektördeki gelişmeleri, yenilikleri takip ediyoruz ve Akademimizde bunları katılımcılarımızla paylaşıyoruz. Sadece profesyonellere değil evde daha lezzetli kahve içmek isteyenlere de bu eğitimleri veriyoruz. Kurumsal firmalara şirket içi iletişimi geliştirmek ve çalışan memnuniyetini artırmak üzere hazırladığımız Coffeelover Workshop'larımızla da plaza dünyasına ve farklı sektördeki kahve severlere ulaşıyoruz. Lezzetli bir kahve tesadüfen olmaz diye düşünüyoruz ve daha lezzetli kahvelerle kahve severleri buluşturmak için eğitimlerimize tüm kahve severleri bekliyoruz. Eğitimlerimizin tarihleri web sitemizde yayınlanmaktadır. Bu tarihler dışında da kişilere veya gruplara özel birebir eğitimlerimiz düzenlenmektedir. ☕



OBJEKTİF

İSTANBUL COFFEE FESTIVAL'DAN
SEVDİĞİMİZ KARELER



WORK-SHOP-LAR

Bütün ziyaretçilerimize açık eğitim sınıflarımızda profesyonel makinelerle kahveler demlendi, tadımlar yapıldı, fotoğraflar çekildi, sohbetler edildi.

Caff  Nero – İlham Atölyesi

Kahvenin kokusu ve tadından ilham alan kahve severler, Caff  Nero'nun leziz kahveleri ve Cafe Fernando'nun yazarı, Cenk Sönmezsoy'un çikolatalı ve espresolu kekiyle kendi tasarımlarını yaratıp fotoğraflar çektiler.



Espresso Perfetto ile İnteraktif Espresso Deneyimi

Rocket Espresso Milano'nun Türkiye'deki temsilcisinin tanıtımını yaptığı ev tipi üst segment espresso makinelerinin tüm katılımcılar tarafından bizzat kullanıldığı ve herkesin kendi espresso'sunu hazırlayıp, süt k p rterek interaktif bir eēitim aldığı  ahane bir sınıftı.



İstanbul Kahve Akademisi – Evde Nitelikli Kahve Demleme Yöntemleri

İstanbul Kahve Akademisi'nin kendine ayrılan oda içerisinde verdiēi bu eēitim, farklı ekipmanlar ile evde nasıl lezzetli kahveler hazırlanabileceēine yönelik, neredeyse her seansında izdihama yol açan ücretsiz ve oldukça faydalı bir eēitimdi.



Coffee Manifesto – Mr. Matheus Petkinski & Sn. Cemal  i man – Cupping & Testing

Coffee Manifesto'yu temsilen, Almanya'dan gelen Matheus Petkinski ve uzun yıllardır yiyecek ve içecek sektöründe gastronomi alanında uzmanlaşmış Cemal  i man'ın verdiēi tadım sınıfı da katılımcıların yoēun ilgisini topladı.



Starbucks ile Fidandan Fincana Kahve Yolculuēu: Starbucks Kavurma Felsefesi

Starbucks'ın kurulu u, tarihsel süreci ve sistemi ile birlikte festivalin çıkış noktası olan üçüncü dalga kahve akımının felsefesinden de bahsedilerek, kahve tadımının nasıl olacaēı ve hangi kahve ile hangi yiyeceēin uyumlu olduēu konusunda bilgiler paylaşıldı.



LAB. EēİTİM-LERİ

Festival süresince,  n kayıtlı profesyonel eēitimlere de yer verdik. Dünya  ampiyonundan kahve demlemeyi  ērendik! Rusya'dan gelen Soyuz Coffee'den kahve kavurmanın sırlarını, Yunan Taf Coffee'den ise tadım metotlarını  ērendik.

Soyuz Coffee Roasting Sertifikalı Eēitim – Laboratuvar ( n Kayıtlı Katılım)

2013 ve 14 yıllarında ardarda Türkiye Kahve Demleme  ampiyonu, 2014 yılında İtalya'da gerçekleştirilen Dünya Kahve Demleme Yarışması'nda ise 3. seēilen, 5 yıldır Rusya'da Kaliningrad'da Soyuz Coffee markası ile  alı an Aslı Yaman'ın  n katılımla verdiēi eēitim, festival bünyesindeki sertifikalı tek eēitimdi.

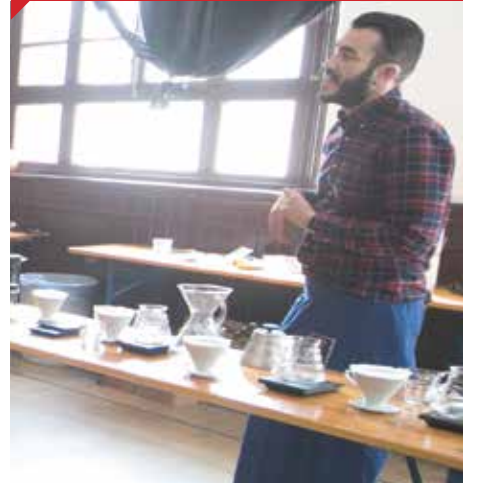


Yiannis Taloumis ile Tadım “Duygu ve Analiz Yeteneklerini Kullanarak Kahve Tadım Eēitimi”

Dünyaca tanınmış TAF Coffee'nin CEO'su, kurucusu ve kalite kontrol yöneticisi olarak  alı an Yiannis'in Türkçe terc meli kahve tadım eēitimi 2 gün içerisinde 2 farklı seans ile 30 civarı ziyaret ye kapılarını açtı.

Dünya Demleme  ampiyonu Stefanos Domatiotis ile “Demleme Teknikleri ve Metotları Eēitimi”

Dünya kahve demleme  ampiyonunun kahve aromalarını hatasız ve en verimli şekilde elde edebilmenin püf noktaları,  n katılım ile kabul edilen ziyaret lere ücretsiz ve Türkçe olarak sunuldu.



POPÜLER KAHVE MARKALARINA SORDUK

Festivalimizin ilk yılında, markalı kahve zincirlerine festival hakkındaki düşünceleri, Türkiye'deki yeni kahve akımına bakış açıları, ileriki dönemlerde planlarıyla beraber eğitim ve kaliteye verdikleri önemi sorduk.



Festival, mükemmel bir fincan espresso kadar etkileyiciydi, tüm duyularımıza hitap etti. Harika kokular aldık, bin bir çeşit kahve tattık, muhteşem müzikler işittik, çok güzel şeyler gördük ve en önemlisi harika bir ziyaretçi kitlesine dokunduk.

3. dalga kahve akımıyla yaratılan yeni trend, espresso kavramının insanlar tarafından daha yakından tanınmasını ve “doğru ya da yanlış”

bir bilgi akışı oluşmasını sağladı. Bu trend içinde, mükemmel bir fincan espresso için yıllardır “rol model” alınan bir marka olarak fincanda mükemmel olanı kahve severlerle buluşturuyoruz.

Illy olarak satışımızın %80'i Horeca kanalından gelmekte. Bu bağlamda Türkiye içinde 500'den fazla premium otel, restaurant ve cafe'de bulunuyoruz. Ayrıca 4 adet Espres-

samente illy şubemiz bulunmakta.

1999 yılında Trieste'de illy tarafından, kaliteli kahve kültürünü bütün dünyaya tanıtmak amacıyla kurulan Università del Caffè (UDC)'nin bir şubesi de İstanbul'da bulunuyor. Burada, illy kahve kullanan ya da kullanmak isteyen müşterilerimize ve baristalarına farklı seviye ve içeriklerde eğitimler vermekteyiz. Aynı eğitimleri kahve tutkunları için de düzenliyoruz.



Kahve Dünyası olarak geniş bir stand ile katıldığımız festivalde hem ürünlerimizi, hem de üretici kimliğimizi yansıtmaya şansına sahip olduk. Standımızda birçok kişi ağırladık ve çok faydalı görüşmeler yaptık.

Türkiye'de kahve tüketimi son 10 yılda kahve zincirlerinin çoğalmasıyla birlikte oldukça arttı ve bu süreçte tüketiciler daha önce tatmadıkları yeni kahveleri deneyimlediler, alış-

maya başladılar. Bu sayede damak zevki gelişen tüketiciler şimdi daha gurme tatları keşfetmeyi talep etmeye başladılar. Bu da 3. dalga kahve akımında gurme kahve mağazalarının açılmasını tetikledi. Farklı yöresel kahveler, farklı kavurma ve demleme teknikleriyle hazırlanmış kahveler sunulmaya başlandı.

Türkiye'de bugün itibarıyla 21 ilde 124 satış noktamızla hizmet veriyor-

ruz ve 2004 yılında kurulduğumuz ilk günden itibaren “Hepimizin ortak noktası” mottosuyla hizmet veriyoruz. Mağazalarımızın lokasyonları, ürün çeşitliliğimiz, üretici olmamızın vermiş olduğu en kaliteli ürünü en uygun fiyata sunma imkânımız sayesinde Kahve Dünyası her yaştan, her zevkten, her eğitim ve gelir seviyesinden kişiye hitap eden bir marka olarak konumlanmıştır.



Festival'in bu ilk yılında, kahveyi sanatla bir araya getiren bir etkinlik gerçekleştirdik.

Cenk Sönmezsoy öncülüğündeki İlham Atölyesi'nde, kahve severlere kahveye dair bilgiler aktarıldı ve yemek fotoğrafçılığına dair tüyolar verildi.

Bu etkinlikle ilgili birçok olumlu geri dönüş alırken, birçok misafirle

temas etme şansı yakaladık. Caffè Nero'nun diğer zincir markalardan en büyük farkı, otomatik kahve makinesi kullanılmıyor ve servis edilen kahvelerin baristaların el hünerleriyle hazırlanıyor olmasıdır. Bu hüneri sergileyebilmeleri için verilen eğitimlerde ise, adaylara kahveye tutkuyla bağlı olan Maestrolar tarafından Caffè Nero kültürü tanıtılırken, kahvenin

öyküsü anlatılıyor ve kahve çeşitlerine dair her türlü bilgi aktarılıyor. Eğitimi geçen Baristalar, Trainee olarak işe başlıyor. Trainee'lerin eğitimi mağazada Maestro'nun yanında 6-8 hafta devam ediyor. Mağaza içi eğitimini tamamladıktan sonra yapılan siyah t-shirt sınavını geçenler Barista olmaya hak kazanıyor. Caffè Nero'da tüm Baristalar siyah t-shirt giyiyor.



Festival çok yararlı geçti. Ülkemizdeki kahve severlerle kahvecileri bir araya getiren ve çok sıcak bir atmosferde geçen bir festivaldi. Devamlılığı olması gerektiğini ve her sene yükselen bir grafikte daha fazla ziyaretçi sayısına ulaşacağını ve kahve sevgisinin daha fazla kitlelere ulaşacağını düşünüyoruz.

Robert's Coffee kendi kahve ve çaylarını harmanlayan ve kavu-

ran bir şirkettir. Kendi ürünlerimizi kendimiz ürettiğimiz için standartlarımızı kontrol altında tutabiliyoruz. Üretimden tüketime kadar direkt bizim kontrolümüzdedir. Baristalarımızı da kendimiz eğittiğimiz için standartlarımızı sağlayabiliyoruz.

Türkiye'deki kahve geleneğinin daha çok geleneksel ve Türk kültürüne bağlı olarak gelişeceğine ina-

nıyoruz. Yeni kahve akımının genç tüketiciler arasında popülaritesi olacaktır. Devamında da herkesin gerçek kahve tadını alabileceği ürünleri daha fazla tüketeceğini düşünüyoruz, kahve dükkânlarımızdan gözlemlediğimiz bu şekilde, bunun için de geleneksel filtre kahve, geleneksel espresso gibi kahvelerin tüketimi daha çok olacaktır.



Türkiye, tarihi yüzyıllar öncesine dayanan güçlü bir kahve kültürüne sahip. Bugün üçüncü dalga kahve akımı diye nitelendirilen trend, esasen bu topraklarda çok uzun süredir benimseniyor. Fakat bugün, kahve severler bu değerin daha farkında olarak tüketiyor.

Biz Starbucks olarak kurulduğumuz yıldan beri işlediğimiz tüm

kahvelerin sorumlu üretim ve etik ticaret anlayışı çerçevesinde yetiştirilmesi ve tedarik edilmesi için çalışıyoruz. Kahvelerimizin çevreye duyarlı, sosyal ve ekonomik açıdan sürdürülebilir ilkeler doğrultusunda yetiştirilmesi konusunda bizimle aynı değerleri paylaşan üretici ve tedarikçilerle işbirliği yapıyoruz. Çiftçilere yüksek kalitede kahvenin hak ettiği fiyatı sağlıyoruz.

Seattle'da aralık ayında açtığımız Reserve® Roastery and Tasting Room mağazamız Starbucks'ın kahve konusundaki otoritesini pekiştiren, inovasyon alanındaki liderliğimizin altını çiziyor.

Misafirlerimiz, bu mağazada nadir bulunan, egzotik ve özel üretim kahveleri daha önce görülmemiş interaktif bir şekilde deneyimleyebiliyor. ☕

SCAE TÜRKİYE KAHVE YARIŞMASI

Dört gün boyunca festivalde Scae Türkiye Kahve Yarışması gerçekleşti ve Türkiye'nin kahve şampiyonları belli oldu.



Scae (Speciality Coffee Association of Europe), Türkçe adıyla Avrupa Nitelikli Kahveciler Birliği 1998 yılında İngiltere'de kahve profesyonelleri tarafından kurulmuş bir birliktir.

Scae'nin amacı, kahvenin tohumdan fincana olan serüveninde kalitenin sürekliliğini sağlamak ve bu kahveleri en doğru şekilde tüketiciyle buluşturmadır.

Dünya Kahve Organizasyonu ve Scae tarafından düzenlenen Dünya Kahve Şampiyonaları bu buluşmanın gerçekleştiği en büyük platformdur. Scae Türkiye koordinatörü Ayşin Aydoğdu 4 yıldır ülke elemelerini (barista yarışmalarını) düzenlemektedir.

2015 Dünya Şampiyonası'nın Türkiye ayağı İstanbul Coffee Festival'da gerçekleşti ve Barista, Latte Art,

Cezve, İbrik, Kavurma ve Demleme kategorilerinde Türkiye'yi Dünya Kahve Şampiyonalarında temsil edecek isimler belli oldu.

Nisan ayında Seattle ABD'deki Barista Şampiyonası'nda Özkan Yetik ve haziran ayında Gothenburg/İsveç'te gerçekleşecek olan Dünya Kahve Kavurma Şampiyonası'nda Çağatay Gülabioğlu, Latte Art Şampiyonası'nda Özgür Genç

ve Demleme Şampiyonası'nda Umut Gökdeniz Türkiye'yi temsil edecekler.

6 Şubat'ta Atina'da gerçekleşen Dünya Cezve İbrik Şampiyonası'nda Türkiye'yi temsil eden Hazal Ateşoğlu dünya üçüncüsü oldu.

Aslında bir kahve profesyoneli olmayan, Marmara Üniversitesi Fen



MARVIS

MARVIS DİŞ MACUNU

TAT ALMANIN ZEVKİNE VARIN...



www.marvisturkey.com | 0224 211 63 17



Öğretmenliği okuyan Hazal, bilim ile kahvenin birleştiği bir konsept yaratarak hakemler ve seyircilere farklı bir deneyim yaşattı ve kahveye profesyonel bakış açısıyla yaklaşan ve bunu kahve tutkusuyla harmanlayan herkesin böyle bir yarışmada başarı elde edebileceğini gösterdi.

Ülkemizi temsil edecek tüm yarışmacılara başarılar diliyoruz. ☕



RE-FRESH ile yenilenin...

Sürdürülebilir başarının olmazsa olmazı,
“İnsana Yatırım”

İnsana değer katmak,
farkındalığını geliştirmek
dsm training / RE-FRESH
programları ile mümkün.

dsmtraining.com/re-fresh

dsm training RE-FRESH buluşmaları kendisine yatırım yapmak isteyen herkesin katılımına açık programlarımızdır.

Yıl boyunca konusunda uzman eğitmenlerin farklı çalışmaları ile takvimlendirilmektedir.



dsm training
Deneyimlerin Somutlaştığı Merkez

www.dsmtraining.com



dsmtrainingpage



dsmtraining



dsmtraining

TÜRK KAHVESİ

Ne içtiğimizden çok, neden içtiğimizin daha önemli olduğu bir içecek.

Kahve bir süredir dünyada ve kısa bir süredir de Türkiye’de sohbetlerin ana konusu olmaya başladı. Nitekli kahve ya da “Üçüncü Akım” olarak adlandırılabilir bu görece yeni gurme kahve yaklaşımı aslında uzun yıllar önce filizlenmeye başladı. Adil ticarete önem veren, üretim süreci takip edilebilir ve değerlendirilebilir ürünleri müşterilerine sunan küçük ölçekli lokal kahve dükkânları, zaman içinde zincir mağazalar haline geldi. Asıl amaçlarından uzaklaşan bu küresel markalar daha sonra adil ticarete, şeffaf üretim sürecine daha çok önem veren ve ticaretini yaptığı ürünü çok daha iyi bilen, anlayan ve sunan yeni kahve işletmelerine öncülük etti.

Bilimsel doğrular ve genel kabul görmüş beğeniler zaman içinde kahve değerlendirme standartlarının oluşmasını sağladı. Bu standartlar kahve, ekipman ve demleme yön-

temlerinin gelişmesine, tüketiciye daha iyi ve daha çok alternatifler sunulmasına öncülük etti. İnternet ve sosyal medyanın da itici gücüyle bu yeni kahve akımı, popüler kültürün ve gündelik hayatın önemli bir parçası haline geldi.

Dünyada ve son dönemde Türkiye’de kahve konusundaki bu olumlu denebilecek gelişmeler yaşanırken atalarımızdan miras, medarı iftiharımız Türk kahvesi demleme yönteminin bugünkü durumu nedir?

En eski kahve demleme yöntemi olarak kabul edilen Türk kahvesi demleme yöntemi sosyal yaşam, gelenekler ve kültürle o kadar iç içe geçmiştir ki, zaman içinde sorgulanamaz bir tabu haline gelmiştir. Türk kahvesi var olduğu geleneklerin içinde çözünerek o kültürün dışında var olamaz hale gelmiş. Alışkanlıklar ve kültürel sahiplenme ticari kaygılarla da desteklenince ne olduğunu tam bilemediğimiz, doğru



tanımlayıp geliştiremediğimiz ve dolayısıyla anlatamadığımız bir hal almış Türk kahvesi.

Küresel iletişim ve bilgi alışverişinin artması, yeme-içme kültürünün gelişmesi ve bu konuda ortak bir dilin oluşması bir ürün ve yöntem olarak Türk kahvesini anlamamıza, tanımlamamıza ve anlatabilmemize olanak sağlayacaktır. Kültürel bir öğe olarak saygınlığını, ekonomik bir meta olarak da değerini artırmak için Türk kahvesinin hazırlama ve değerlendirme prensiplerinin belirlenmesi ve ürün/lezzet kalitesini geliştirecek çalışmaların yapılması gerekmektedir.

İşte bu noktada nitelikli kahve akımının Türkiye’deki öncülerinden kabul edilen Kronotrop, Türk

kahvesi kalitesinin geliştirilmesi konusunda bir süredir çalışma/ araştırmalar yapan ve 2013 Dünya Cezve/İbrik Şampiyonu olan Turgay Yıldızlı ile birlikte çalışmaya başladı.

Lezzetini geliştirerek keyifli bir Türk kahvesi deneyimi yaşatabilmek için kahve çekirdeği seçiminden kavurma tekniğine, uygun ekipman kullanımından ideal demleme yönteminin belirlenmesine ve geleneğin devamını sağlayacak özgün sunumu ile tüm bileşenleri teker teker ele alıyor Kronotrop. Günümüze kadar tarihine ve geleneklerine yaslanıp kalitesini geliştirmek için çaba sarf edilmemiş Türk kahvesinin hatırına hürmeten. ☕

Turgay YILDIZLI / Kronotrop

TÜRK KAHVESİNİN GLOBALLEŞMESİNİN YOLU MAKİNELEŞMEDEN GEÇİYOR

Türk kahvesi 500 yıllık tarihi ve gelenekleriyle 5 Aralık 2013 tarihi itibarıyla UNESCO'nun “İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi”ne resmi olarak kaydedildi. Bu başarıda T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın ve benim de yönetim kurulu üyesi olduğum Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği'nin önemli katkıları oldu. Bu prestijli unvanın ülkemizin marka değerine uzun vadede katkı sağlayacağı kesin ancak Türk kahvesinin globalleşmesi için atılacak önemli adımlar ve izlenecek uzun bir yol var.

Dünyada günde 1.1 milyar fincan kahve içiliyor. Ama 500 sene evvel kahvenin dünyaya yayılmasını sağlayan Türk kahvesi, bugünlük 1.1 milyar fincanlık pazardan yüzde 10 dahi pay alamıyor. Espresonun, filtre kahvenin ve suda çözülebilir hazır kahvenin tüm



dünyaya yayılmasında, bu kahve türlerinin 1900'lü yılların başında makineli çözümlere geçmesi çok belirleyici oldu. Türk kahvesi ise 2003 yılına kadar makineleşemedi. Arzum 2003'te ilk elektrikli cezveyi üretti. Ardından 2004 yılında başka bir yerli marka kendi ürününü piyasaya sundu. Son 10 yıllık periyotta Türk kahvesinde önemli bir makineleşme süreci başladı. Türk kahvesinin dünyada hak ettiği konuma ulaşamamasının en önemli nedeni, Türk kahvesinde makineli çözümlerin diğer kahve türlerine kıyasla 100 yıl kadar gecikmesidir. Bu noktada Türk kahvesinin başka bir

sorunu, makineyle de yapılsa elle servis ediliyor olması. Biz, kendine global pazarda yer bulabilmesi için, Türk kahvesini doğrudan fincana servis eden bir ürüne odaklandık. Geçtiğimiz yılın sonuna doğru lanse edip piyasaya sunduğumuz Arzum Okka, tam da buna hizmet ediyor. Arzum Okka doğrudan fincana servis özelliğiyle rakiplerinden ayrışıyor. Kahvenin köpüğünü tüm fincanlara eşit olarak dağıtıyor ve yavaş pişirme özelliğiyle de közde Türk kahvesi tadını yaşıyor. Son olarak servisin ardından kendi kendini yıkama özelliğiyle pratik bir kullanım sunuyor.

Türk kahvesinin UNESCO'nun “İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi”ne kaydedilmesinin sağladığı avantajla, dünyaya mümkün olduğu kadar çok kahve makinesi sunmamız gerekiyor. Bu noktada “çekirdekten fincana servis” yapabilen makineleri geliştiriyor olmak çok önemli. Çünkü Türk kahvesi, çekirdeği çekildiğinde, diğer kahve türlerine nazaran en ince kahve türü olduğu için havayla temas ettiği anda bayatlamaya başlıyor. Eğer çekirdekten fincana servis edilebilen makineler üretebilirsek, Türk kahvesinin dünyada hak ettiği yere gelebileceğine inanıyorum. Bugün artık bizim Türk kahvesi ile Çin pazarına nasıl girebileceğimizi konuşmamız, bu pazara dair stratejiler geliştiriyor olmamız gerekiyor. ☕

Murat Kolbaşı / Arzum Yön. Kur. Başkanı

KÜLTÜREL HAZİNEMİZ MİRRA...



Dostlar arasında bir arada olma isteğinin bahanesidir kahve. Davetler, hep bir kahve içme üzerine yapılır. Dolayısıyla kahvenin insanlar arasındaki bağı kuran en önemli unsurlardan biri olduğunu söyleyebiliriz.

Güneydoğu'da kahve kültürü, kahve çekirdeklerinin kavrulup, öğütülüp ardından defalarca kaynatılıp süzildükten sonra hazırlanan, kahve şerbeti de denilen rafine edilmiş bir kahveyle, yani "mır-ra" ile karşımıza çıkar. Mırmanın kelime anlamı "acı"dır. Adından da anlaşılacağı üzere "Mır-ra" şeker-siz ve sert bir kahvedir. Hazırlanması, pişirilmesi ve sunumu ile tamamen bir ritüeldir. Osmanlı imparatorluğu zamanında Arap ülkeleri ile olan münasebetlerden dolayı Arap kültürüyle oluşan etkileşimin Mezopotamya kültürüne yansımalarıdır Mır-ra.

Güneydoğu Anadolu dediğimizde aklımıza, geleneksel yaşantının eşlik ettiği güçlü aile yapıları gelir. İç içe yaşayan toplumlarda, kalabalık ve nüfuzlu ailelerin varlığı birlikte yaşamın getirdiği sorumluluklar yükler bireylerine. Düğünler, mevlutler, taziyeler, bayramlar, toplum içerisinde bir arada olmayı zorunlu kılan sosyal olaylardır. Davete icabet etmek bir mecburiyettir. Sebebi ne olursa olsun davet sahibinin hatırına katılarak kendilerinin iyi günde ve kötü günde yanlarında olduğunu belirten misafirin nezaketine karşı "unutmadık" anlamına gelen minnettarlık ifadesidir. O yüzden akılda kalıcı olması manasında acı ve serttir.

Mırmanın yapılışına gelince, koyu kıvamda kavrulan kahve çekirdekleri azar azar el değirmenlerine konularak öğütülür. Bu öğütme işlemi kahvenin oranına göre bir

gün sürer. Çekilme işlemi bittikten sonra bakır bir tencereye alınan kahve, üzerine miktarının üç katı su eklenerek kahve mangalının üzerinde kaynamaya bırakılır. Mangal ateşinde sürekli karıştırılarak kahve koyu bir kıvam alana kadar yaklaşık 2 saat kadar kaynatılır. Kaynayan kahve ateşten alınır ve dinlenmesi için bir kenara bırakılır ve soğuduktan sonra bir tülbentten geçirilerek süzülür. Tülbentte kalan tortu atılır. Bu işlem kahvenin tamamen tortusundan ayrılmasına kadar tekrar ettirilir. Tamamen tortusundan ayrıldığına kanaat getirilen kahve, kıvamına göre gerekirse suyun yanı sıra havanda dövülmüş kakule çekirdekleri eklenerek tekrar kaynatılır. Kahve kokusu ile kakule kokusunun özleştiğinde kanaat getirildiğinde ateşten alınır. Kahvemiz artık mır-ra olmuştur. Mırmanın hazırlanması 3 gün sürmektedir. Küçük kulpsuz fincanlar-



da bakır güğümlerden bir yudum olacak şekilde doldurularak sunulan mırmanın bir yudumda içilmesi ve fincanının tekrar ikram edene geri verilmesi gerekir. Yere bırakılan fincan, mır-rayı ikram edene karşı telafisi zor olan ayıptır. Kahve hazırlanırken gösterilen emeğe karşı saygısızlık olarak değerlendirilir. Bu sebepten mır-ra ikram eden kişi eğer bekâr ise evlendirilmesi veya yere bırakılan fincanın altınla doldurulup ikram edene geri verilmesi adettendir. ☕

Cerciş Murat Konağı / Mardin
www.cercismurat.com

DÜNYA'DA BİR İLK KAPSÜL TÜRK KAHVESİ

“Dünya Oyuncusu Olarak Türk Kahvesi” başlığı altında sektörün sorumlulukları çerçevesinde Mukka; geçiş ürünü olarak 1Fincan'lık kapsül Türk kahvesi konseptini çıkardı. Geleneksel, Damla Sakızlı, Dağçilekli, Çikolata & Portakallı Türk kahvesi olarak ilk ürünler avantajlarıyla, var olan Türk kahvesi sorunlarını ortadan kaldırmakta.

Hep aynı tat, hep aynı lezzet, her daim taze, 1, 2, 3 demek kadar kolay kullanım, maliyet kontrol gibi unsurlara çözüm bulan 1Fincan konsepti, kullanıcının herhangi bir marka-model pişiricisinde kullanılabilmektedir. Dünyanın herhangi bir yerinde Türk kahvesi kullanmak isteyen Türk kahvesi sever, 1Fincan konsepti ile kolay ve anlaşılır bir şekilde Türk kahvesini her daim taze ve geleneksel usulde içebilecektir.

Ofis kahve kullanıcılarına, Türk kahvesinde farklı lezzetler arayan

Türk kahvesi severler için de farklı aromalarda seçenekler sunulmaktadır. Horeka sektörü açısından standardizasyonla beraber maliyeti kontrol edip, takip edilebilirlik sunması açısından da önemli sorunları ortadan kaldırmaktadır.

Türk kahvesinin kültürü ile beraber satışa sunulması dünya oyuncusu olarak Türk kahvesini her daim var edecektir, kendi segmentini oluşturan Türk kahvesi 1Fincan konsepti ile her ortamda her daim gelenekselliğini bozmadan ileri teknoloji paketlenme ve yenilikçi anlayışıyla Türk kahvesinde otomasyonun önünü de açması açısından mihenk taşı olacaktır.

“Gelenekten-Geleceğe” bakışı çerçevesinde çıkarılan 1Fincan, Evde, Ofiste, ulaşım araçlarında, Horeka sektöründe Türk kahvesinin hoşsohbet, muhabbet, lezzet dünyasını her daim sürdürecektir.



RAKAMLARLA İCF/2014

14.270

kişi biletli ve davetli
katılımcı yer aldı



55.000

bardak nitelikli kahve
farklı demleme çeşitleri ile
ikram edildi



1.000 kg

kahve çekirdeği kullanıldı



1.135

yabancı ziyaretçi katıldı



1.180

katılımcı firma çalışanı
festival yorgunluğu
yaşadı

200'ün üzerinde **barista**

çalıştı ve yarıştı



6.000

fincan Türk kahvesi ve
mırna tüketildi



2 ton

içme suyu kullanıldı



4 ton

tam yağlı sütler latte
olarak tüketicilerle
buluştu

1.200

kişi ileri ve ev demlemeleri
eğitilmeye katıldı

1.800

kişi kahve ekseninde çok
farklı seminerlere katıldı

100

sanat eseri
sergilendi
birçoğu festival
süresince
yapıldı



34 **sanatçı**

14 yabancı, 20 yerli olmak
üzere sanatlarını icra etti



3 ton

özel filtrasyonlu su
kullanıldı



26.000

adet çikolata ve lokum
ikram edildi



117

internet haberi
ve blogger
festivali yazdı



4 ülke

Yunanistan-CafeTaf,
Rusya-Soyuz Coffee
Roasting, Ukrayna'dan
sanatçılar geldi

1.732.615

kullanıcı tarafından

7.878.051

kişi ile etkileşim kuruldu

20 lt.

sahlep tüketildi



4 günde 21 adet **resim**



42 **Gazete**

24 Dergi

21 TV

Basın festivali çok sevdi



555 içerik

40.500 **beğeni**

4.769 yorum



21.060

kahve sever tarafından
İstanbul Coffee Festival
sosyal medya kanalları
takip edildi

14.999

kere hashtag'leri
kullanıldı

#ISTCOFFEEFEST

POPÜLER KAHVE ÇEŞİTLERİ

En sevilen kahve çeşitlerinin infografik tariflerini sizin için derledik.



Espresso



Sütlü Filtre Kahve

Filtre kahve üzerine köpürtülmüş süt ilave edilir.



Amerikano

Espresso üzerine sıcak su ilave edilerek hazırlanır.



Chocolate Mocha

Çikolata Şurubu, Şekerli kakao tozu, erimiş sütü veya bitter çikolata



Melange

Filtre kahve üzerine süt köpüğü veya tercihen krem şanti



Cappuccino

1/3 oranında espresso, aynı miktarda köpürtülmüş süt ve süt köpüğü ile hazırlanır.



Red Eye

2/3 oranında filtre kahve üzerine 1 shot espresso eklenerek hazırlanır.



Latte

Espresso ve buharda ısıtılmış kremamsı süt ile hazırlanır.



Affogato

Dondurma üzerine espresso çekilerek hazırlanır.



Flat White

Espresso üzerine köpürtülmemiş, buharda ısıtılmış süt eklenerek hazırlanır.



Macchiato

Espresso üzerine bir tepelime tatlı kaşığı kadar süt köpüğü eklenerek hazırlanır.



Caffe Breve

Espresso üzerine krema ile karıştırılmış (%50-%50) ısıtılmış süt eklenip, üzerinin köpük ile kaplanmasıyla hazırlanır.



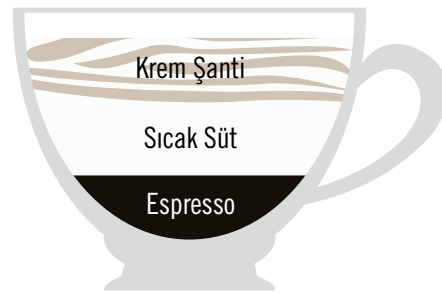
Cortado

Espresso üzerine eşit miktarda buharda ısıtılmış süt eklenerek hazırlanır.



Espresso Con Panna

Espresso üzerine krem şanti veya süt kreması eklenerek hazırlanır.



Viennese Coffee

Espresso üzerine ısıtılmış süt ve krema eklenerek hazırlanır.

MR. PETER
EXCLUSIVE COFFEE PRODUCTION

*Hiç
KAHVE
içtiniz
mi?*

Burada
içebilirsiniz

MR. PETER
EXCLUSIVE COFFEE PRODUCTION

MR. PETER
EXCLUSIVE COFFEE PRODUCTION

ROASTING

11 farklı ülkeden gelen
“KİMLİKLİ KAHVE”
Kahve'nin A'dan Z'ye analizi

**KAHVE
LABORATUVARI**

Kahve hakkında daha fazla
şey öğrenmek için

*Kahve
Akademisi*

MrPeterExclusiveCoffeeProduction
MrPeterCoffee
MrPeterCoffee

Kazım Karabekir Cd 57 C Eyüp İstanbul
Bilgi Üniversitesi Santralistanbul Karşısı
(0212) 626 0016 | barista@mrpeter.coffee
www.mrpeter.coffee

👍 #istcoffeefest 👍

*Festival'in en çok beğenilen instagram fotoğraflarını sizler için derledik.
Sosyal Medya, İstanbul Coffee Festival'ı çok sevdi.*



#istcoffefestteydim

İstanbul Coffee Festival'de olduğunu #istcoffefestteydim hashtag'i ile paylaşan 100'lerce kahve severin keyifli anlarından bazılarını seçtik. Bir sonraki festivalde nitelikli kahve zihinleri nasıl açacak ve nasıl güzel kareler çıkacak merakla bekliyoruz...



FOOD BLOGGER NOTLARI

Kahve ve diğer lezzetleri, kahve tutkunu internet fenomenlerine sorduk ve tavsiyelerini dinledik.

@istkazanbenkepce

Hayat bazen çikolata kahve



Kahvenin birçok çeşidi olmakla birlikte ben en çok Türk kahvesini seviyorum. Kahvaltıdan sonra bir Türk kahvesi, ben dahil çoğumuz için olmazsa olmazlardandır. Biz bir fincan Türk kahvesini kırk yıl hatırına tüketenlerdeniz. Kahve, keyiftir, mutluluktur. Kahveyle ilgili “Çayın kalabalıkla arası iyidir. Kahve ise yalnızlık sever.” sözü bunu güzel ifade ediyor. Köz ateşinde

pişen ve manzara eşliğinde içilen bol telveli kahve candır. Kahvenin buram buram kokan kokusunu mis gibi içine çekeceksin. Kahve yalnız olmaz. Yanında muhakkak çikolata olmalı. Çikolatayı da kahve gibi sade sevmiyorum. Antep fıstıklı ve bol fındıklı tercihimdir. Kahve-Çikolata muhteşem ikilisi varsa değmeyin keyfime... Ne kahveye ne de çikolaya hayır diyebi-

liyorum. Kahve için çikolata yer, çikolata için kahve içerim. Benim için çikolata-kahve ayrılmaz ikilidir. Nesilden nesile bir kahvenin kırk yıl hatırını sayan millet olarak kahve tutkumuz hep olmuştur, olmaya da devam edecek. Kahve festivalini 4 günde 14 bin kişinin ziyaret etmesi, 6 bin fincan Türk kahvesi ve 26 bin çikolata-lokum tüketilmesi boşuna değil. ☕

@eraykilic



Kahve kültürümüzü bugünlere taşıyan unsurlardan birisidir ikramlar.

Kahvenin yanındaki su ve soda, vücuttaki suyu atma etkisi olan

kahveyle beraber, kaybedilen suyun yerine konması ve kahvenin tadını daha iyi alabilmek için ikramlarımızın vazgeçilmezi olmuştur.

Peki, kahvemizin yanında neler lezzet artırır, neler ikram edilir?

Kahvenin yanında, lezzetini uyandıran yiyeceklerden biri kurabiyelerdir. Birçok kurabiye çeşidi olmasının yanı sıra genellikle kakaolu ve damla çikolata-lılar, kahveyle daha uyumludur. Kahvenizin yanında 1-2 tane tüketebileceğiniz tatlılardan birisi de eklerdir. Ekler, herkes tarafından tercih edilmese de kahveyle hoş bir uyum gösterir.

Mozaik kek türleri ve özellikle içinde ceviz, badem benzeri yemişler olan kek türleri de kahveyle yakışan tatlılardandır. Kahveyle birlikte uyum içinde olan tatlılardan biri de fıstıklı antep baklavasıdır. Daha sağlıklı bir opsiyon olan muz da, yüksek miktarda kahve içildikten sonra vücudun kaybettiği elektrolitleri ve mineralleri geri kazandırma özelliği olduğundan önerilerim arasındadır.

Biscotti neredeyse bütün kahvecilerde satılıyor artık. Bu sevimli üzümlü kıtırları kahveyle tüketmek size de keyif verecektir.

Türk kahvesinin yanına en güzel giden lokumlar çifte kavrulmuş ve gül aromalı olanlardır. Yoğun çikolata tadından vazgeçemiyorsanız, dışı bitter çikolata kaplı olan lokumlar da hoşunuza gidecektir.

Genel olarak toparlayacak olursak kahve çeşitleri ile bitter çikolata, browni, havuçlu & tarçınlı kurabiye, kek, limon ya da portakallı cheesecake, lokum (fındıklı, güllü, damla sakızlı) ceviz, badem veya fıstık ezmesi, acıbadem kurabiyesi, portakal ya da kahve likörü kahve keyfinize daha da keyif katacaktır. ☕

@kuklasüreyya



Beni tanıyan herkes kahveyi ne kadar çok sevdiğimi bilir. Eğer kahve içmezsem gözlerim Japonlar'ın gözlerine döner, içince de böyle kocaman olur. Yani benim gözlerim normalde bu kadar büyük değil, kahve sayesinde bu haldeler!

Bir kukla nasıl olur da kahveyi böyle sever demeyin bana. Kahveyi bulanlar da benden hallice-ler: Keçiler!

Günümüzden birkaç bin yıl önce, Habeşistan'da bir çoban yaşarmış. Hikayeye göre bu çoban her gün keçilerini otlatmaya götürürmüş. Bir gün keçilerinde aşırı bir hareketlilik fark etmiş. Keçiler her zamankinden daha fazla hoplayıp zıplıyor, etrafta koşturuyorlarmış. Bunun üzerine çoban, keçilerini takip etmiş ve ne yediklerini araştırmış. Meğer kahve yaprağı yiyorlarmış!

Sizin anlayacağınız bizi bugünlere getirenler o zıp-zıp keçiler. Onlar olmasa belki de her gün uykulu gözlerle dolaşacaktık etrafta.

Her geçen gün sayısı artan kahveciler de artık kasap, manav olurlardı.

Neyse, hadi ben bir kahve içeyim. O kadar bahsedince canım çekti! ☕

Safrani
by Ege Bonbon

Meşhur Safranbolu Lokumları

*Hayatta herşey
çift yaratılmıştır...*

www.safrani.com.tr www.egebonbon.com



*iyi kahveyi,
iyi bardakla için...*



 *Pasabahçe*

coffee is always a good idea

İstanbul Coffee Festival bir fikirdi.

Bu fikri bizimle birlikte hayata geçiren, yolculuğumuzun başından beri bize destek olan sponsorlarımız Paşabahçe, L'era Fresca, Promo Cup ve Sırma Su'ya tüm katılımcı markalarımıza, iletişim destekçilerimize, sosyal medyada bizi yalnız bırakmayan takipçilerimize ve tüm kahve sever misafirlerimize teşekkür ediyoruz.



KAHVEYE YOLCULUK

Haydarpaşa Çarşı'ndan

22-25 EKİM 2015

HAYDARPAŞA GARI



Biletler: www.istanbulcoffeefestival.com

f : @istanbulcoffeefestival

#istcoffeefest

 **Paşabahçe**
Ana Sponsorluğunda

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