

SCHWARZPULVER

FRÜHSTÜCK, MEETING, NACH DEM MITTAGESSEN, BEIM TREFFEN MIT FREUNDEN – UNSER KAFFEEKONSUM IST INFLATIONÄR, DIE QUALITÄT HÄUFIG EBENFALLS.



Herkunftsland, Riede und Seehöhe findet man auf den Kaffeesäcken



So kann Kaffee riechen

Flanieren in Paris heißt, man hangelt sich von Café zu Café. Von Montmatre bis zur Champs Élysées – man kommt an keinem vorbei. Die Atmosphäre ist entzückend, man fühlt sich in einen der wunderbaren französischen Filme der 50er und 60er Jahre versetzt. Bis man die Tasse zum Mund führt. Der Kaffee ist schlecht!

DAS IST NICHT MEIN KAFFEE

Unzufrieden mit der Industrieware beschloss der Bad Ischler Apotheker Georg Hrovat, unter die Kaffeesieder zu gehen. Seither prägen cracken, poppen und Aromaventil seinen Alltag. In einem bezaubernden Renaissancegewölbe am Fuße des Pötschen Passes richtete er seine Rösterei ein. Kaffee nicht mehr Kaffee!

DAS IST MEIN KAFFEE

Ex und hopp (Arabica Bohne, 50 % Brasilien, 40 % Mexiko, 10 % Nicaragua) waren die Sorten Schwarzpulver (inspiriert vom Jagdtrieb des Schöpfers), Bürobohne (sowieso), und Kaiserbohne (in Bad Ischl zwingend), Apotheker spezial (der Profession geschuldet) und Bemmerlkaffee geboren.

Die Kaffees aus Indien, Brasilien, Mexico und Nicaragua werden mit größter Sorgfalt geerntet und verarbeitet. Mit den Produzenten hat er

direkten Kontakt und Verträge auf Handschlagbasis.

HROVAT RÖSTET

Der Röstvorgang startet bei einer Temperatur von 160°. Jetzt kommen die Bohnen hinein, dadurch sinkt die Temperatur auf 100°. Dann wird auf 180° aufgeheizt. Bei 160° kommt es zur Maillard-Reaktion, die Bohnen werden hellbraun. Wenn die Zellen aufbrechen (Crack-Reaktion) tritt Öl, der eigentlich geschmacksbildende Stoff, aus. Wird es dabei zu heiß, schmeckt der Kaffee verbrannt. Die Bohnen poppen beim Rösten auf, sie werden um ca. 1/3 größer. Insgesamt dauert der Röstvorgang etwa 20 Minuten.

DIE ENTDECKUNG DER LANGSAMKEIT

Hrovat's edle Bohne wird auf Holz aus dem Salzkammergut langsam und schonend geröstet. Je langsamer man röstet, desto weniger Röststoffe entstehen. Der Grad der Röstung entscheidet, welcher Kaffee entsteht: von Mokka bis Filterkaffee. Der wunderbare Kaffeegeruch und -geschmack bildet sich erst 10 Tag nach der Röstung aus, solange müssen die Bohnen rasten. Dann kommen sie in abbaubare Packerln aus Reispapier mit Aromaventil. Ganze Bohnen können darin bis zu einem Jahr aufbewahrt werden. Mahlen sollte man immer erst direkt vor dem Aufbrühen. ■■■

Ex und hopp war die Sorte Apotheker spezial (der Profession geschuldet) geboren.



Text: Ellinor Wiesauer