

A woman with long brown hair, smiling, is sitting on a large stack of burlap sacks. She is wearing a red dirndl with a black collar and a black belt with a silver buckle. She is holding a white coffee cup and saucer. The sacks behind her have various markings, including "Timor-Leste" and "Peace C". In the background, there is a wooden wall and a patterned scarf hanging on a rack.

gössl

MOKKA / ab September

Winterliches Dirndl aus Baumwoll-Flanell. Shirt aus Baumwoll-Jersey. Miedergürtel aus robustem Rindsleder. Zartes Paisley-Tuch in reiner Baumwoll-Seide.

In einem malerischen Renaissance-Stall auf dem Weg zum Pötschen-Pass lässt die umtriebige Ischler Familie Hrovat eine alte Tradition wieder aufleben: Wo früher die Pferde umgespannt wurden, wird heute ausgezeichnete Kaffee geröstet. Ein Ausflug in die Welt des guten Kaffee-Geschmacks.

Das Feuer im dem Holzofen glüht wohlig warm, während Georg Hrovat die letzten Handgriffe für den Röstvorgang durchführt: Grüne, noch rohe Bohnen werden in die Trommel der Röstmaschine eingefüllt, die Temperatur wird sorgfältig eingestellt, und langsam entfaltet sich die Hitze. Immer wieder adjustiert der Röster die Grade, bis nach gut 20 Minuten die erste Partie des Tages fertig ist. Schokoladig-nussig, vollmundig – ein typisch österreichischer Kaffee. Als Apotheker im Brotberuf reizen ihn die Prozesse, die vielfältigen Möglichkeiten, die Abläufe, das Drehen an den kleinen Stellschrauben, das zu neuen, überraschenden Ergebnissen führt: „*Es fasziniert mich immer wieder, wie sich der Charakter des Kaffees bei kleinsten Umstellungen verändert. Aus einer Bohne können mindestens drei grundverschiedene Kaffee-Geschmäcker entstehen.*“ Der Weg zu gutem Kaffee ist weit – zu verwoben und komplex, um sich auf die Großkonzerne und deren Massenproduktion zu verlassen, fanden die Hrovats und machten sich 2012 auf den Weg zur Vienna Coffee World, eine der größten Kaffeemessen überhaupt. Weil sie das Produkt schon lange interessiert hat, weil sie unzufrieden waren mit der Industrieware. Und weil sie sich anstecken lassen wollten.

„*Es hat gleich gefunkt. Wir besuchten einen Kaffeeröster-Kurs und begannen zuhause im ganz Kleinen mit unseren Röstexperimenten*“, erzählt Barbara Hrovat, die als Betriebswirtin die unternehmerischen Geschicke des Familienbetriebs leitet. Mittlerweile leistet ein imposanter Röstofen seine

SCHWARZ ODER BRAUN

DIE KAFFEE-MACHER VOM SALZKAMMERGUT



Dienste im ehemaligen Pferdestall am Pötschenpass. Bis nach Israel sind die Hrovats geflogen, um diesen mit Holz betriebenen Ofen zu erstehen: „*Wir hatten von Anfang an die fixe Idee, mit klassischem Holzfeuer zu rösten. Es begleitet den Menschen schon seit Urzeiten und gibt dem Kaffee eine ganz besondere Geschmacksnote, die sich von elektrischer und gasbetriebener Röstung positiv unterscheidet. Außerdem wächst das Holz hinter unserem Haus, und somit bleibt der ökologische Fußabdruck klein*“, erklärt die vielgereiste Kaffeetrinkerin.





FINKA / ab Jänner

Jacke aus Baumwolle/Wolle/Leinen in flottem Fischgrat. Denim-Bluse speziell gewaschen für eine besondere Farbigkeit und weichen Griff. Klassische Gössl Stiefelhose aus feiner elastischer Baumwolle. Zarter Schal mit Blüten-Allover.

in die beschauliche ober-österreichische Bergwelt. Die Hrovats legen großen Wert auf Transparenz und wissen Bescheid über die Finka, das Lot, die Varietät, ja sogar die Meereshöhe und Erntemenge. Sie arbeiten ausschließlich mit Produzenten, die sich dem Anbau und der Aufbereitung von hochqualitativem Kaffee verschrieben haben.

Tatsächlich ist Kaffee heute nach Erdöl das zweitwichtigste Handelsgut der Welt. 1750 wurden 600.000 Sack Rohkaffee verkauft, im Jahr 2000 fiel die Hundert-Millionen-Grenze. Langsam aber unaufhaltsam begann sich in letzter Zeit eine Gegenbewegung zu etablieren – weg von der Massenware, zurück zum hand-

Überhaupt gelingt hier in der frischen Salzkammergutluft noch ein ganz anderes Kunststück: Mit ihrem Ansatz, nur von kleinen, ausgesuchten Kaffeebauern die Bohnen zu kaufen, zeigen die Hrovats auf, dass Globalisierung auch im Kleinen funktioniert. Georg Hrovat: „Unsere Kaffeebauern in Brasilien, Mexiko und Indien bekommen das Geld, das es ihnen erlaubt, ihre Qualität zu halten und weiterzuentwickeln. Wir kaufen zu ehrlichen Preisen ein und verkaufen zu ehrlichen Preisen weiter.“ Jutesäcke voller Kaffeebohnen, verziert mit exotischen Logos aus Kolumbien, Äthiopien und Burundi, finden so ihren Weg

verlesenen Genussprodukt, das eine neue Geschmackswelt eröffnet und die höheren Preise rechtfertigt. Ein Blick in die USA illustriert die Dimension dieser Kehrtwendung: Ende des vergangenen Jahrzehnts war dort schon ein Drittel des Kaffeemarkts in der Hand kleiner Spezialröstereien (Jahresumsatz fast 14 Milliarden Dollar) – mit direktem Kontakt zu den Plantagen, mit individuellen Liebhabermischungen, verbunden mit einer Rückbesinnung auf den speziellen Genuss in kleinen Mengen.

„Ich kann mich noch gut erinnern, dass früher eine Bekannte meiner Oma zuhause in ihrer Küche Kaffee geröstet hat. Aus der ganzen Nachbarschaft kamen die Leute vorbei, um sich ihren Kaffee zu holen. Damals gab es so jemanden in jedem Dorf.“

Barbara Hrovat

„Ein bisschen Spin-
nerie gehört beim
Kaffeerösten schon





CAPPUCCINO / ab Jänner

Salonschladminger in schmaler Schnittform.
Gilet in Baumwolljacquard. Angenehm
zu tragendes Denimhemd. Jeans aus Baumwoll-Samt.

DIE KAFFEE-MACHER

auch dazu“, gesteht Georg Hrovat mit einem Augenzwinkern: „Wir sehen uns als Quertreiber, die hier im Salzkammergut ihren eigenen Weg gehen und der Masse entgegensteuern. Bei uns zählen Werte wie Individualität, Langsamkeit und die Nähe zur Natur.“

Mit diesem Ansatz verwurzeln die Hrovats das globale Produkt Kaffee auf charmanter Weise in ihrer österreichischen Heimat.

„Unser Verständnis von Kaffee illustriert eine Parallele zum Wein: Wenn ein ganz besonderer Jahrgang austrunken ist, lebt er nur in der Erinnerung weiter. Deshalb verdient auch Kaffee nur mit Genuss genossen zu werden.“

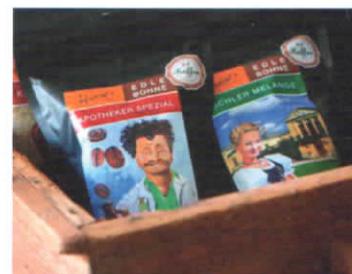
Georg Hrovat

Die Hrovat-Kaffeesorten tragen demnach auch so klingende Namen wie Goiserer Blume, Ischler Melange oder Schwarzpulver und zeigen sich gerne traditionell, zum Beispiel mit dem Ausseer Dirndl auf dem Packerl. Ein Produkt mit „Handschlagqualität“,

basierend auf gegenseitigem Vertrauen zwischen Produzenten, Röstern und Endkunden. Typisch Salzkammergut eben. ■

In Aktion zu sehen gibt's die Hrovats beim Schaurösten am Ischler Wochenmarkt (jeden Freitag). Beziehen können Sie den Kaffee im Hrovat's in Bad Ischl am Kreuzplatz.

Hrovat's Kreuzplatz 19, 4820 Bad Ischl
T. +43 6132 27120
Fax für Bestellungen +43 6132 27130
E-Mail: kaffee@hrovatsroestet.at
www.hrovatsroestet.at



KAFFEE: EINE ÖSTERREICHISCHE LIEBESGESCHICHTE

UM DEN URSPRUNG der Kaffeerösterei ranken sich viele Legenden. Schon vor mehr als tausend Jahren wird die Kaffee-Frucht in Afrika erwähnt. Ein höchst unrühmliches Kapitel der Menschheitsgeschichte trägt zu ihrer Verbreitung bei: Sklavenhändler haben sie im Gepäck und bringen sie in den heutigen Jemen, und dort in die Stadt Mocha, die dem Mokka den Namen leiht. Geröstet wurden die Samen in Pfannen, dann wurden sie in Mörsern zerstampft, mit Wasser aufgekocht und in sehr kleinen Mengen genossen.

So gelangte der Kaffee nach Wien. Nach Mitteleuropa kamen die ersten grünen Bohnen im 16. Jahrhundert. Als die Türken 1683 die Belagerung von Wien abbrechen mussten, ließen sie 500 Säcke Kaffee zurück. 1685 wurde das erste Wiener Kaffeehaus durch Johannes Theodat eröffnet.

Schlaue Kaffeehausbesitzer veredelten den Kaffee mit einer Milchhaube und Zucker. Diese „Wiener Melange“ begründete den Siegeszug des heißen Getränks. Als die Wiener dann auch noch begannen, zum Kaffee Zuckerbäckereien zu reichen, etablierten sich die Kaffeehäuser endgültig. Die Wiener Kaffeehauskultur ist bis heute einzigartig auf der Welt.

Bild: Kaffeehaus „Zur blauen Flasche“ – anonymes Gemälde, dargestellt ist eine Wiener Kaffeehauszene aus dem 17. Jahrhundert.