

Holz, Feuer, Bohne

Eine Rösttrommel mit Holz zu befeuern, klingt nicht unbedingt nach der modernsten aller möglichen Methoden. Dennoch setzen immer mehr vor allem kleine Betriebe auf diese archaische Energieform. Aus aromatischen Gründen, aber natürlich auch wegen des feinen Marketings.

TEXT VON FLORIAN HOLZER

Es hat gerade begonnen, stark zu schneien. Der kleine Weiher namens Pötschen, eine alte Pferdewechselstation am Pötschenpass zwischen Bad Goisern und Aussee, versinkt unter weißer, schwerer Stille. Nur aus dem Kamin des malerischen, 400 Jahre alten Stalls mit den meterdicken Mauern dringt dicker Rauch, hört man ein Rumoren, ein Knistern, ein Knacken, metallische Rührgeräusche. Denn Georg Hrovat röstet wieder.

„Sie belächeln mich alle“, sagt der Mann, der wie ein bayerischer Tatort-Kommissar aussieht. Was ihn von seiner Bestimmung aber kein bisschen abzubringen scheint: Kaffee rösten, Kaffee anders rösten, einen Kaffee rösten, „der mir nicht auf die Nerven geht, weil er so schlecht ist“. Seine Frau Barbara Hrovat-Forstinger betreibt in Bad Ischl einen Geschenke-Shop, in dem Kaffee immer wieder auch Thema war, vor allem für weihnachtliche Geschenkboxen. Und weil bei Georg Hrovat ohnehin ein grundsätzliches Interesse für Kaffee da war, fuhren die beiden 2012 auf die Kaffee-Messe SCAE World of Coffee, die gerade in Wien stattfand. Was es da alles gab, faszinierte die beiden, und Georg Hrovat, der eigentlich eine große Apotheke am Ortsrand von Bad Goisern führt, wurde von den Bohnen nachgerade magisch angezogen.

Und dann ging es eigentlich eh sehr rasch. Hrovat besuchte Schulungen beim ehemaligen Unfallchirur-

gen und Kaffee-Professor Dr. Steffen Schwarz in Mannheim und besorgte sich einen kleinen Zwei-Kilo-Röster, mit dem er aber nicht lange glücklich war. Plötzlich war da die Idee, mit eigenem Holz zu rösten. „Pizza aus dem Holzofen, Brot aus dem Holzofen, Speck aus der Selch, das sind doch genau die Geschmäcker, die wir lieben. Ich glaub' einfach, dass auch das Rösten von Kaffee und das Verbrennen von Holz gut zusammenpassen.“

Und da liegt Georg Hrovat auch gar nicht so falsch. Denn auch wenn sich eine Rösttrommel mit Gas zweifellos einfacher befeuern und vor allem leichter kontrollieren lässt, den Charmefaktor eines über Holz gerösteten Kaffees hat das natürlich lange nicht. Schon vor zwanzig Jahren stellte die italienische Rösterei *è tricaffè* der italienischen Schaumwein-Millionäre Aneri diese Methode marketingmäßig in den prominenten Vordergrund, nur 3.600 Kilo pro Jahr, nur für wenige und die exklusivsten Adressen, geröstet nur über Akazienholz. Klang romantisch, aber man konnte sich jetzt nicht so viel darunter vorstellen. Ungefähr zur gleichen Zeit wurde auch die *Antica Tostatura Triestina* gegründet, ein Unternehmen der legendären Kaffee-Familie Hausbrandt, die Unternehmen und Namensrechte allerdings schon 1988 an Zanetti (Segafredo) verkauft hatte. Auch die *Tostatura* setzt marketingtechnisch stark auf Tradition, Qualität und exklusive Adressen, die Holzröstung wurde und wird gerne erwähnt, nähere Erläuterungen gibt's allerdings keine.

Und in den vergangenen Jahren scheinen die italienischen über Holz röstenden Kleinröstereien nur so aus dem Boden zu schießen, *Delizia* in Neapel, *Tre Forze*, die in Sizilien ihre Röstanlage mit Olivenholz befeuern, *Campetelli* aus Latium, *Pompeii* aus Salerno. Nur die wenigsten davon sind wahrscheinlich so neu wie Georg Hrovats Rösterei in dem verschneiten Pferdestall am Pötschenpass, aber nachdem Marketing mittlerweile auch im Kaffee-Business eine unverzichtbare Rolle spielt, kehrt man das, was man bisher vielleicht als völlig normal erachtet hat, nun eben in den Vordergrund.

Bleibt die Frage: Was bringt es, Kaffeebohnen über Holz zu rösten? Das kommt völlig auf die Konstruktion der Rösttrommel an. Georg Hrovat ließ sich seine in Israel bauen, und zwar anders, als Rösttrommeln für gewöhnlich gebaut werden: Denn der Ofen, den er mit Buchenholz und ein klein bisschen Fichte („aber Achtung, Fichte brennt schnell heiß...“)



In den Säcken
feinster Rohkaffee
aus den besten
Plantagen, das Holz
zum Rösten holen
sich Georg Hrovat
und Barbara
Hrovat-Forstinger
aus dem Wald
vor der Tür.



beheizt, sorgt nicht nur für die Heißluft, mit der die Trommel ganz normal erhitzt wird, es gibt auch eine Einleitung von Rauch ins Innere der Trommel. Und damit wird das Ganze dann natürlich auch aromatisch interessant. Diverse Steuerungsklappen und -kanäle, die der israelische Konstrukteur vorgesehen hat, sind längst verglüht oder anders unbrauchbar geworden, lacht Georg Hrovat, aber er brauche sie ohnehin nicht, er mache das alles nach Gefühl. Er arbeite auch nicht mit ausgefeilten Röstprogrammen wie alle anderen Röster derzeit, das Er-

gebnis sei nicht besser, als wenn er die Bohnen ganz einfach bei etwa 170°C knappe zwanzig Minuten röste, sagt er. Tatsächlich wirkt es für den Laien durchaus ein bisschen spontan und zufällig, wenn der Apotheker da mehr oder weniger gleichzeitig den Ofen beheizt, mit dem Chargenprüfer die Farbe kontrolliert, die Bohnen in den Kühler rieseln lässt und die nächste Charge oben in den Trichter füllt.

Nur: Das Ergebnis ist alles andere als Amateur-Kaffee. Die Aromen seiner diversen Sorten – sei es Arabica aus Panama, aus Nicaragua oder Brasilien, reinsortige Robusta

Auf computer-gestützte Röstprogramme verzichtet Georg Hrovat. Er toastet seine Bohnen nach Gefühl.

Adressen

Hrovat's röstet

Kreuzplatz 19, 4820 Bad Ischl
Tel.: 06132/271 20
www.hrovatsroestet.at

Beans and Machines

erhältlich: Delizia, Pompeii und Campetelli
Wiedner Hauptstraße 40, 1040
Wien, Tel.: 0676/780 08 08
www.beans-and-machines.at

Amici miei

erhältlich: Antica Tostatura Tries-
tina; Alserbachstraße 5, 1090
Wien, www.enoteca-amici.at

Verkostung

So schmeckt der Rauch

Nikolaus Hartmann, selbst Röster (*Süssmund*) und außerdem einer der akribischsten Kaffeespezialisten, die es in Österreich derzeit gibt, erklärte sich bereit, für *A la Carte* einige der über Holz gerösteten Kaffees fachgerecht zuzubereiten und auf ihre „Rauchigkeit“ zu untersuchen.

Da es sich bei allen Kaffees um Espressoröstungen handelt, war das auch die gewählte Zubereitungsmethode – wobei man bei 38 Gramm Wasser auf 22 Gramm Kaffee nicht mehr von Espresso, sondern eher von Ristretto brutale sprechen kann, immerhin, so wurde alles sehr, sehr intensiv.

Bei Hrovats Arabica aus Panama etwa waren schon feine Selch-Noten zu erschnuppern, schöne Balance bei gutem Body, erinnerte an schöne, hochprozentige Bitterschokolade. Der Pearlberry „Bemmerlkaffee“ erinnerte in der Nase fast ein bisschen an geflämmte Bourbon-Fässer, also dunkel-malzige, karamellige Holznoten, am Gaumen zeigte sich der Kaffee aber voll und weich, cremig. Hartmann, der zuvor noch nie an einer Verkostung von über Holz gerösteten Kaffees teilgenommen hat, konstatiert: „Die Röstung über Holz schlägt sich effektiv aromatisch nieder, ein absolut adäquates Mittel, um dem Kaffee eine zusätzliche Komponente zu vermitteln, auf jeden Fall ein Gewinn an Komplexität.“

Delizia erwies sich als sehr typisch süditalienisch extrem dunkel geröstet, die Bohnen ölig glänzend und nahezu schwarz. Die Holzröstung trat hier in Form von klassischen Barriquenoten wie Eukalyptus, Minze und auch ein bisschen Sägespänen auf. Der Espresso extrem bitter, „noch nicht Asche, aber ganz gut an der Grenze“. Beim über Olivenholz gerösteten Tre Forze wiederum waren es Haselnuss, trockenes Schnittholz und ein wenig kalter Rauch. Generell ein extrem schöner, balancierter Kaffee, der im Abgang tatsächlich ein bisschen an bittere schwarze Oliven erinnert – entweder geglückte mentale Manipulation, oder man kann das wirklich schmecken, auf jeden Fall eindrucksvoll.

Auch der 100%ige Arabica namens Enea der Rösterei *Caffé Pompeii* zeigte sich als sehr eleganter, makelloser Espresso, wunderschöne Nase mit feinen Karamell- und Frucht-Akzenten, am Gaumen Kakao, Nougat, Trockenfrüchte, die Rauchigkeit beschränkte sich hier eher auf den Abgang. Der Arabica der Rösterei *Campetelli* roch dafür nach frischem Holz, um nicht zu sagen, nach Sägewerk, was sich bei diesem generell schon etwas unharmonischen Kaffee nicht so recht einbinden wollte.

Dennoch, der Beweis, dass es sich bei Holz-Röstungen nicht nur um reine Marketing-Attitüden handelt, die für stimmungsvolle Fotos auf der Website gut sind, dürfte erbracht sein. Die Kaffees schmecken tatsächlich ein bisschen nach Rauch – manche geraten besser, manche weniger gut. Besonders deutlich zum Tragen komme das Aroma übrigens bei der Cold-Brew-Methode, verrät Georg Hrovat und serviert im 400 Jahre alten Renaissance-Stall ein Glas fünf Stunden kalt mazerierten Kaffee der Mischung *El Golf* – der sowohl optisch als auch aromatisch tatsächlich an ein Mittelding aus kaltem Kaffee und Single Malt erinnert.

Mal sehen, vielleicht kommt demnächst in den neuen, hippen Kaffeebars, in denen man die Wahl zwischen Espresso, Filter, French Press oder Syphon hat, auch noch die Möglichkeit dazu, sich zwischen „Raucher“ und „Nichtraucher“ zu entscheiden.

aus Indien, die Riesenbohne Maragotype oder kleine, runde Perlbohnen alias „Bemmerlkaffee“, allesamt erstklassige Plantagenware, teils bio, größtenteils direkt gehandelt – sind so ausgeprägt und definiert, wie man das in dieser Deutlichkeit nur selten erlebt. Und das, obwohl sie alle nach der einigermaßen gleichen Prozedur geröstet werden. Besonders interessant ist auch, wie die unterschiedlichen Sorten die Raucharomen unterschiedlich aufnehmen, aber warum das so sei, wisse Hrovat auch nicht. —