

HERUMSPAZIERT in Oberösterreich

VON
MILLI
HORNEGGER



Haben Sie schon einmal „Schwarzpulver“ getrunken? Oder eine „Goiserer Blume“ oder eine „Kaiserbohne“? So kreativ benennt nämlich ein Kaffeeröster aus Bad Ischl seine Produkte. Eine Zeit lang glaubten wir ja alle, die Kaffee kapseln seien das Nonplusultra

des Kaffeegenusses. Aber jetzt zeigt plötzlich eine ganze Reihe heimischer Kaffeeröstereien auf, dass das Rösten eine echte Kunst ist. Und schon wird der Kaffee einem Kult unterzogen, wie edler Wein: Man riecht ein bisschen, bevor man trinkt, einer verspricht sogar Zitrusnoten im Kaffee – und außerdem scheiden sich die Geister und die Geschmäcker noch einmal

bei der Zubereitung: Espresso oder doch Filterkaffee?

Geröstet wird in Oberösterreich zwischen Freistadt und Goisern, von Linz bis Weyer, in Traun und in St. Wolfgang, sogar an mancher Autobahnraststätte. Auch in Gmunden wird die Kaffeebohne erhitzt – als ich noch ein Kind war, hat es in einer ganz bestimmten Straße immer wunderbar nach Kaffee geduftet. Diesen Geruch habe ich immer noch in der Nase ...

Kaffee oder Kaiserbohne

Heutzutage macht den Kaffee ja auch nicht irgendwer, sondern

ein Barista. Der oder die kennt sich nicht nur mit den Bohnen und der Röstung aus, sondern zaubert mit einem zarten Milchsäumchen auch noch kleine Kunstwerke ins Häferl. Und wer alledem dennoch nicht so richtig traut, der röstet sich seinen Kaffee eben selbst. „Do it yourself“-Bücher dafür sind jedenfalls ja schon längst auf dem Markt.