

Alles ESSIG

GEORG ESSIG

Bei einer Messe in Wels für Menschen mit kleineren und größeren Einschränkungen durfte ich an einem Koch-Event der besonderen Art teilnehmen. Meine Aufgabe war es, für Thomas Hill, der

Großer Respekt vor der Leistung

seit seiner Geburt blind ist, sowie Hermine Stockinger, die bei einer Notoperation einen Herzstillstand erlitt und seither erhebliche Einschränkungen zu bewältigen hat, die Zubereitung ihrer Gerichte zu kommentieren.

Beide verbindet die Leidenschaft für gutes Essen, aber sie brauchen Unterstützung! Trotz Hürden meistern sie den Kochalltag sehr gut. Völlig blind zu sein und diverse Schneidearbeiten so durchzuführen, dass nichts passiert, ist eine Meisterleistung. Wer motorische Probleme an den Fingern hat, hat auch große Herausforderungen zu meistern. Stellen Sie sich vor, mit dieser Beeinträchtigung Knödel zu drehen oder Gemüse in gleichmäßige Stücke zu schneiden. Das in Wels Gekochte konnte sich sehen lassen, und die Zuseher waren überrascht, wie perfekt die Gerichte geschmeckt haben. Wenn beeinträchtigte Menschen am Herd stehen und kochen, sollten wir, denen dieses Schicksal erspart geblieben ist, uns an ihnen ein Beispiel nehmen, wenn wir mal keinen Bock aufs Kochen haben.

Mein Tipp: Unzufriedene Menschen sollten eine Stunde auf dieser Messe verbringen. Wie bescheiden man doch wird, wenn man danach wieder zu Hause ist und sich den Nachmittag nochmals durch den Kopf gehen lässt.

● Georg Essig ist Spitzenkoch und Besitzer des Linzer Restaurants „Essig's“

Fotos: Klemens Fellner



Kaffeeröster aus Leidenschaft: das Ehepaar Barbara und Georg Hrovat.

Kaffee vom Apotheker

Georg und Barbara Hrovat rösten am Fuße des Pötschenpasses Bohnen auf Holzfeuer zu exquisiten Spezialitäten

„Hrovat's röstet“ – und wie ... Der Bad Goiserer Apotheker Georg Hrovat und seine Frau Barbara, die in Bad Ischl ein Geschäft für Geschenke und Spezialitäten betreibt, waren immer schon Kaffeegenießer. Doch eines Tages hatten sie vom „Industriekaffee“ genug.

Seither sind sie sozusagen im „Nebenerwerb“ leidenschaftliche Kaffeeröster. In einem alten Renaissance-gewölbe eines ehemaligen Pferdostalls am Fuße des Pötschenpasses rösten sie auf Holzfeuer fair gehandelte Kaffeebohnen höchster Qualität von Fincas aus den besten Kaffeenanbaugebieten der Welt. „Wir kennen unsere Produzenten in Brasilien, Nicaragua, Mexiko und einigen anderen Ländern. Die haben sich auf ihren Planta-

gen auf den Anbau nahezu ausgestorbener Restbestände von Kaffeepflanzen spezialisiert, die sie mit größter Sorgfalt ernten und verarbeiten.“

„Hrovat's röstet“ – ist ein Begriff, der mittlerweile weit über das Salzkammergut hinaus als Gütesiegel für edle Kaffeespezialitäten steht. Denn

VON MAX STÖGER

des Apothekers Kaffeeraritäten eröffnen Geschmackserlebnisse, die Genießer mit der Zunge schnalzen lassen. Um stets neue exklusive Mischungen anbieten zu können, drehen die Hrovat's immer wieder an „vielen kleinen Stellschrauben“: „Wir sind Suchende und Findende zugleich.“

Originell verpackt sind ihre Mischungen auch. Kaiser Franz Joseph blickt selig von „Des Kaisers



Bohne“ herab, das Packerl „Ein großer Schwarzer“ ziert eine Karikatur von Landeshauptmann Josef Pühringer.

„Hrovat's röstet“ kann in Bad Ischl im Hrovat's (Kreuzplatz 19) und am Wochenmarkt bei ihrem Kaffee-Mobil verkostet und ge-

kauft werden.

Mit einem Kilopreis von 28 bis 32 Euro kosten ihre Kaffees etwas mehr als „anonymer Massenkaffee“, so die Hrovat's.

„Dafür sind sie aber auch Genuss pur“, betont Herr Apotheker.

● Nähere Informationen: www.hrovatsroestet.at

