

Rastloser Röster

Schwarzpulver vom Kaffeeapotheker

Spitzenkaffe, abseits der Massenware, das gibt es in der Apotheke im Baumhaus in Bad Goisern. Apotheker Georg Hrovat ist Kaffeeröster aus Leidenschaft.

Barbara Verdino

Durch eine Holztüre tritt man in das leicht dämmrige Innere. Ein kleines Fenster gibt den Blick auf den Dachstein frei. Die Futtertröge an den Wänden erinnern noch an die frühere Nutzung des Gebäudes, als

Handelsreisende auf dem Weg über den Pötschenpass hier ihre müden Pferde rasten liesen. Nun lagern zig Jutesäcke mit bunten Aufschriften in den Futterbarren und der Edelstahlhofen an der hinteren Wand deutet auf die heutige Nutzung hin. Das umgebaute Sacherl dient Georg Hrovat und seiner Frau Barbara als Kaffeerösterei.

Vom Apotheker zum Kaffeeröster

Die Hrovats mochten schon immer gerne guten Kaffee. Als der Apotheker aber mit seiner Frau 2012 die Weltkaffeemesse in Wien besuchte, packte ihn eine Leidenschaft. Jedenfalls beschlossen sie, eine Kaffeerösterausbildung zu machen. „Die Vorgänge

beim Kaffeerösten sind ja eigentlich ur-pharmazeutische Prozesse. Und die Extraktion bei der Zubereitung des Kaffees erst recht. Wenn die Bohnen langsam dunkler werden, dann wegen der Maillard-Reaktion. Das hat mich als Naturwissenschaftler natürlich interessiert. Und auch, wie man den Geschmack durch unterschiedliche Faktoren bei der Röstung beeinflussen kann – das ist einfach faszinierend.“ Hrovat röstet seine Bohnen in einem holzbefeuerten Ofen, eine Seltenheit in Europa. Die herkömmlichen Röstöfen werden mit Gas beheizt. Hier geht es uns auch um den ökologischen Fußabdruck. Wir haben hier genug Holz zur Verfügung, das wir nutzen können. Geheizt wird mit Buche und Fichte. Der Holzrauch beeinflusst aber natürlich auch den Geschmack der Bohnen. Vor allem wenn man den Kaffee kalt extrahiert, kann man die Raucharomen wahrnehmen. Dabei war die Suche nach einem entsprechenden Ofen gar nicht so einfach. „So was wird ja industriell gar nicht gefertigt.“ Fündig wurde das Ehepaar schließlich in Israel. „Da haben wir ein paar wirklich kreative Tüftler ausgemacht, die einen herkömmlichen Röstofen umfunktioniern haben, damit wir ihn mit Holz heizen können.“ Überhaupt, wenn man



© by Hrovat's (2)

Knapp 15 Kilo fasst der Röstofen der Hrovats, der mit Holz befeuert wird.



Mit dem umgerüsteten Citroën, Baujahr 1967, fahren die Hrovats einmal in der Woche auf den Markt, um dort ihren Kaffee zu verkaufen.

sich mit Kaffee intensiver beschäftigt, lernt man die unglaublichsten Menschen kennen. Einer von ihnen ist ein deutscher Chirurg, der seinen Job schon vor Jahren an den Nagel gehängt hat, um der Kaffeerösterei nachgehen zu können. Von ihm beziehen die Hrovats einen Teil ihrer 4.000 kg Bohnen, die sie im Jahr rösten. „Beim Schwarz weiß ich, dass die Qualität stimmt.“ Ein anderer „Kaffeeverrückter“ ist der Satiriker Ulrich Salamun, früher Mitglied des Maschek-Trios und mittlerweile Kaffeebauer in Nicaragua. Aber auch aus Äthiopien und Kolumbien kaufen die Hrovats Kaffeebohnen.

Zwischen Krebs und Steinbock

Kaffeeanbauregionen sind grundsätzlich zwischen den Wendekreisen des Krebses und des Steinbocks – also dem nördlichen und südlichen Wendekreis – zu finden. Gute Kaffeequalität beginnt schon beim Anbau und der Ernte. Die zwei am meisten verwendeten Kaffeesorten sind *Coffea arabica* und *Coffea canephora*. Beim Kaffee ist es ein bisschen so wie beim Wein. Der Boden, Witterungsverhältnisse und Temperaturschwankungen wirken sich auf die Qualität des Kaffees aus. Je höher der Kaffee angebaut wird, desto langsamer wachsen die Früchte aber desto mehr Zeit hat die Pflanze auch, Aroma zu entwickeln. Die Kaffeepflanze mag eigentlich keine direkte Sonne. Daher ist der Schattenanbau besonders geeignet. Diese Art des Anbaus betreibt etwa Salamun in Nicaragua. Der Vorteil an der Sache ist, dass dadurch auch der Urwald erhalten bleibt, was wiederum der Umwelt zu Gute kommt. Die Ernte wird dadurch aber natürlich schwieriger. Auf großen Plantagen kann maschinell geerntet werden, das hat aber den großen Nachteil, dass auch unreife Früchte und Blätter in den Kaffee gelangen und die beeinflussen den Geschmack. „Bei unseren Kaffeebauern wird händisch geerntet“,

betont Hrovat. Ein weiterer Punkt, der dann in späterer Folge den Kaffeegeschmack mitbestimmt, ist die Weiterverarbeitung der Bohnen. Geerntet werden die Früchte des Kaffees. In diesen sogenannten Kaffeekirschen befinden sich die Samen, die Kaffeebohnen. Nach der Ernte muss man das Fruchtfleisch der Kirschen entfernen. Auf welche Art das passiert, ob also das Fruchtfleisch getrocknet und abgebürstet oder abgewaschen wird, beeinflusst den Geschmack wesentlich mit. Das kann man schon an den unreifen Bohnen riechen. Sack für Sack erklärt der passionierte Kaffeeröster die verschiedenen Gerüche der einzelnen Sorten. Als er dann die Kisten mit den gerösteten Bohnen öffnet, erfüllt ein aromatischer Kaffeegeruch den Raum. Aber auch hier kann man wesentliche Unterschiede erkennen, die einerseits auf die Röstung, andererseits natürlich auch auf die Sorte zurückzuführen sind. Die großen Röstereien verarbeiten ihre Bohnen vollständig computergesteuert, um immer das gleiche Aroma zu erzielen. „Die Leute fordern das ja auch, die wollen ja wissen, dass der Kaffee, den sie kaufen gleich schmeckt wie der, den sie das letzte Mal gekauft haben.“ Bei der händischen Röstung ist das schon was anderes. „Natürlich versuchen wir bei bestimmten Kaffees, die wir anbieten, wie eben den „Apotheker Spezial“ oder der „Goiserer Blume“, ein bestimmtes Aroma zu bekommen. Aber wir experimentieren auch viel. Da kann dann die gleiche Bohne zu einem völlig neuen Geschmackserlebnis führen.“

Third Wave Kaffee – Die dritte Kaffeerevolution

Auf den Jutesäcken, die Hrovat in seiner Rösterei lagert, kann man – ebenso wie später auf der Packung – ganz genau nachlesen, von wem und woher die Bohnen kommen, welche Sorte, Erntemenge, Aufbereitung und Anbauhöhe. Man spricht auch von „Third



Wave“ Kaffee. Transparenz ist dabei ein wichtiger Punkt. „Bei mir kann jede Bohne bis zum Bauern zurückverfolgt werden“, versichert Hrovat. Mit der dritten Kaffeerevolution, also der dritten Welle, besinnt man sich wieder auf den eigentlichen Kaffeegeschmack – nicht verschleiert von künstlichen Aromastoffen a la Starbucks. „Unglaublich, was sich da zum Beispiel in Australien tut“, schwärmt Hrovat. „Dort nehmen guter Kaffee und die langsamen Zubereitungsarten einen ganz hohen Stellenwert ein. Bezeichnend etwa, dass Starbucks 40 der 60 Filialen in und um Sidney nach kurzer Zeit wieder schließen musste.“ Der

Am Etikett des „Apotheker Spezial“-Kaffees findet sich das Konterfei von Georg Hrovat, dem Kaffeeapotheker.



Hier im Herzen des Salzkammerguts frönt der Apotheker Georg Hrovat (Bild) seit ein paar Jahren seiner Leidenschaft, der Kaffeerösterei.

Geschmack steht wieder im Vordergrund und für die Zubereitung und den Genuss nimmt man sich Zeit.

David gegen Goliath – edle Bohne oder Kapsel

Die erste Kaffeewelle fand um die 50er Jahre des 20. Jahrhunderts statt. Damals hielt gemahlener Kaffee Einzug in die Supermärkte und wurde somit für Jedermann zugänglich. Die Zweite Welle war dann das Kaffeegeschäft außer Haus, Coffee-to-go und mit Sirupen und Aromen aufgepeppter Kaffee inklusive. Auch der Kapselkaffee fällt in diese Entwicklung. „In Österreich

nimmt guter Kaffee – oder das was wir darunter eben verstehen – leider noch keinen sehr großen Stellenwert ein“, bedauert Hrovat. „Wir haben zwar eine Kaffeehauskultur aber leider keine Kaffeekultur.“ Seine Frau war erst unlängst auf einer Veranstaltung mit unzähligen österreichischen Spitzenköchen. Die sind unglaublich fokussiert auf gute Zutaten und Zubereitung ihrer Speisen. Aber wenn man dann nach dem Essen einen Kaffee bestellt,

bekommt man einen Kapselkaffee serviert. „Eigentlich müsste für jemanden, der sich hauptberuflich mit Geschmack beschäftigt, der Unterschied doch auf der Hand liegen; dem ist aber leider nicht so. Gesponsert wurde die Veranstaltung übrigens von Nespresso und die belächeln uns nur. Die Mengen, die wir produzieren, sind für die Peanuts.“ Und die meisten Menschen finden das mit dem Kapselkaffee eben schneller, einfacher und oft auch

APOLINO

MIT LENA & MORITZ

Das österreichische Magazin für Kinder und Familien aus der Apotheke!

Aus deiner Apotheke



Mit XXL-Poster!



FOTO: SHUTTERSTOCK.COM



Bestellen Sie Ihr APOLINO-Abo:

- Im APO-Shop auf www.apoverlag.at
- Per Mail: verkauf@apoverlag.at
- Per Telefon: 01/402 35 88-12
- Per Fax: 01/402 35 88-541

Detail-Infos unter www.apoverlag.at

Österreichische Apotheker-Verlagsgesellschaft m.b.H.
1090 Wien, Spitalgasse 31A • www.apoverlag.at • Tel.: 01/402 35 88-12 •
Fax.: 01/402 35 88-541

günstiger. Dabei beläuft sich der Kilopreis bei Nespresso-Kaffee auf 60 Euro und mehr. Einen Spitzenkaffee bekommt man hingegen um etwa 30 Euro das Kilo. Vom Müll, den die Kapseln erzeugen, mal ganz abgesehen. Aber die Leute sind es mittlerweile so gewohnt, dass ein Umdenken leider nur langsam erfolgt.

Apotheke im Baumhaus

Doch Hrovat arbeitet ständig daran, die Leute vom guten Geschmack seines Kaffees zu überzeugen. Und das noch dazu sehr kreativ. Mit einem umgebauten Citroen HY, Baujahr 1967, steht er einmal in der Woche am Markt und verkauft seinen Kaffee. Seine edlen Bohnen bekommt man aber nicht nur dort, sondern auch in der Apotheke im Baumhaus in Bad Goisern und im „Hrovat's röstet“, einem kleinen Concept Store, den Barbara Hrovat in Bad Ischl betreibt. Dass man die Kaffees da wie dort auch verkosten kann, versteht sich für Hrovat von selbst. So verwundert es auch nicht, dass sich ein älteres Ehepaar durch die Apotheke zielstrebig auf den Apotheker zubewegt: „Geh, Georg, bist lieb und machst uns einen Kaffee?“. Dass sie am liebsten kommt, wenn der Chef persönlich da ist, weil der den besten Kaffee macht, erklärt sie dann noch. „Dabei kann das die Gerli noch besser als ich“, kontert Hrovat. Eh klar, hat er doch seiner PKA eine Barista-Ausbildung bezahlt. „Wenn ich hier guten Kaffee verkaufe, sollten sich meine Angestellten schon auch damit auskennen“, schmunzelt er. Und obwohl der gebürtige Ischler hier in Bad Goisern immer noch der „Zuagraste“ ist, scheint jedermann den Apotheker mit den bunten Hemden zu kennen. Ständig kommt jemand auf ein paar Worte vorbei oder winkt ihm freundlich zu. Mit allen ist er per Du. „Das ist so bei uns in Goisern.“ Und während er so über seine Passion, erzählt, fährt sich Hrovat immer wieder durch die Haare, die ihm dann wild vom Kopf abstehen. Jetzt ist die Ähnlichkeit wirklich frappant: Ja, der Apotheker auf dem Etikett von „Apotheker Spezial Kaffee“ ist unverkennbar Georg Hrovat.

Links:

www.hrovatsroestet.at | www.apoimbaumhaus.at

Mag. pharm. Barbara Verdino

Redakteurin der Österreichischen Apotheker-Zeitung