

# Aus Liebe zu gutem Kaffee

Seit heuer hat das Hand.Werk.Haus in Bad Goisern einen „ungewöhnlichen“ neuen Mitgliedsbetrieb: eine Kaffeerösterei von Barbara und Georg Hrovat! Es rankt sich ja so manche Legende darum, wie und wann der Kaffee in Österreich gelandet sei. Eine davon bringt den Kaffee mit der letzten „Türkenbelagerung“ von Wien im Jahr 1683 in Verbindung.

Dieser letzte Vorstoß des Osmanischen Reiches nach Mitteleuropa soll von Prinz Eugen von Savoyen mit einem kleinen Trüppchen Soldaten heldenhaft gestoppt worden sein. Sein „Auftritt“ war scheinbar so gut inszeniert – um im heutigen Sprachgebrauch zu sprechen – dass die „Türken“ (die Soldaten des Osmanischen Reiches) in hellem Aufruhr und Panik davon stoben und dabei auch noch ihre Kaffeereserven vor den Mauern Wiens zurück ließen. So ein Glück! Kurz darauf nämlich, belegt ist das Jahr 1685, wurde in Wien die erste Kaffeeausschank eröffnet.

Das ist eine nette Geschichte, aber Legenden darf man halt nicht immer für bare Münze nehmen... Tatsache



Der Apotheker als Kaffeeröster: Mag. Georg Hrovat hat seine neue Leidenschaft entdeckt.

ist: Kaffeebohnen sind gar keine Bohnen, sondern die Samen der Frucht, die am Kaffeestrauch wächst. Bohnen heißen sie wahrscheinlich nur, weil das arabische Wort für diese Frucht ganz ähnlich klingt. Und die Araber kannten, tranken und zelebrierten den Kaffee schon lange bevor er nach Europa gelangte. Die arabische Zubereitung und Kaffeekultur genießt bis zum heutigen Tag einen hervorragenden Ruf.

In Österreich zelebrierte man dann, vor allem ab dem 19. Jahrhundert, eine geradezu weltberühmte Kaffeekultur. Ja, und Barbara und Georg Hrovat zelebrieren heutzutage, genauer gesagt seit 2013, in Goisern die Kul-

tur des Kaffeeröstens über dem Holzfeuer. Sie sind die einzigen in Mitteleuropa, die auf diese Weise rösten, denn sie sind überzeugt, dass Holzfeurröstung dem Kaffee ein besonderes und unvergleichliches Aroma verleiht.

## Der Röstprozess

Der sorgfältige langsame Röstprozess dauert ca. 20 Minuten, wodurch das „Spiel“ mit den Geschmacksnuancen möglich und der Kaffee erst bekömmlich und gut verträglich wird. Es sind nämlich die Chlorogensäuren, die Magengeschwüre verursachen und diese können nur durch langsame Röstung abgebaut werden. Die Industrie beschränkt sich darauf, die Bohnen in ca. 4 min. schwarz zu rösten, wodurch der Geschmack auf der Strecke bleibt, unerwünschte Nebenwirkungen jedoch nicht... „Gut Ding braucht eben Weile“ besagt ein bekanntes Sprichwort nicht umsonst – Gehaltvolles braucht Zeit!

Das Abenteuer Kaffee ist jedoch für Barbara und Georg keine romantische Liebhaberei. Sie kaufen zu ehrlichen Preisen ein, und verkaufen zu ehrlichen Preisen. Sie verstehen sich als kleine feine Rösterei und wollen zeigen, dass

Globalisierung auch anders geht. „Ihre“ Kaffeebauern in Brasilien, Mexiko, Nicaragua, Kolumbien oder Indien bekommen das Geld, das ihnen erlaubt, ihre Qualität zu halten und weiterzuentwickeln... und davon zu leben!

Geröstet wird in einem Renaissance-Gewölbe in der Ortschaft Pötschen in Bad Goisern. Das Holz liegt dort vor der Tür, im wahren Sinne des Wortes und so passt auch der ökologische Fußabdruck.

## Viele Variationen

Der Apotheker Hrovat ist dann in seinem Element, denn ihn reizen die Prozesse, die vielfältigen Möglichkeiten, die Abläufe, die kleinen Stellschrauben, die zu neuen, überraschenden Ergebnissen und Geschmackserlebnissen führen. Kaufen kann man die vielen Variationen (für Freaks gibt's jetzt auch die Genussbox mit Kaffee aus rund 20 Ländern) in der Baumhausapotheke, im Hand.Werk.Haus und bei Hrovat's in Ischl (und natürlich im Internet...). Trinken kann man ihn bei Kurti's im Baumhaus, am Ischler Wochenmarkt, der orange Kaffeebus ist dort unübersehbar, und natürlich beim nächsten Meisteradvent (12. & 13.12.) im Hand.Werk.Haus, bei dem sie wieder schaurösten, ihren guten Kaffee anbieten und gerne darüber plaudern...



Guten Kaffee zu rösten ist eine Wissenschaft.

## Kontakt

Barbara & Georg  
Hrovat

Hrovats  
Kreuzplatz 19  
4820 Bad Ischl  
Tel. 06132/27120  
www.hrovats-  
roestet.at