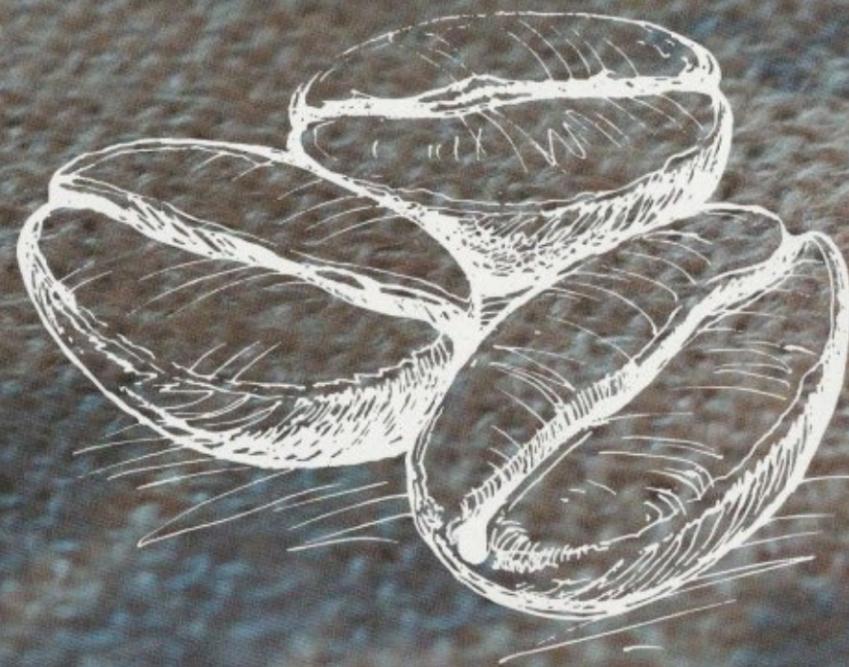


„Schwarzpulver“ vom Feinsten!

Auf dem Pötschenpass zwischen Bad Goisern und dem wunderschönen Ausseerland – wer würde das vermuten

*–
werden die feinsten Kaffeebohnen aus aller Welt
sorgsam von Hand am offenen Holzfeuer geröstet! Eine
Spurensuche.*

Text: Zivana de Kozierowski Fotos: Monika Löff



Ein unglaublicher Duft zieht durch die kleine Gemeinde Pötschen. Dort, wo die Handyverbindung abbricht und das Navi bei der Anreise verrückt spielt, muss man sich auf seine Sinne verlassen – immer der Nase nach! Das funktioniert vor allem dann, wenn sich in der kleinen Holzrösterei „Hrovat's röstet“ am Fuße des Pötschen die Kaffeebohnen am Holzfeuer in der Trommel drehen ...

Von der Idee zum Kaffee

Anno dazumal war der Pötschenpass eine der wichtigsten Verbindungen zwischen Oberösterreich und der Steiermark. Die Postkutschen von Bad Goisern nach Bad Aussee mussten den Pass überqueren. Es war der einzige Weg. Seit der Renaissancezeit gab es oben auf 993 Metern Seehöhe eine Stallung, wo die Kutschpferde rasten konnten. „Eine gute Location“, dachte sich das Ehepaar Barbara und Georg Hrovat.

Noch dazu gab es da dieses alte Gewölbe in Familienbesitz – es war klar, dass man aus diesem prächtigen, einzigartigen Steinbau etwas Besonderes machen musste. So ergab eins das andere, und als die Hrovats – er Pharmazeut und sie Unternehmerin – im Jahr 2012 aus purer Neugier die Weltkaffeemesse, die damals in Wien stattfand, besuchten, war die Idee einer eigenen kleinen Kaffeerösterei geboren.

Abenteuer Kaffee

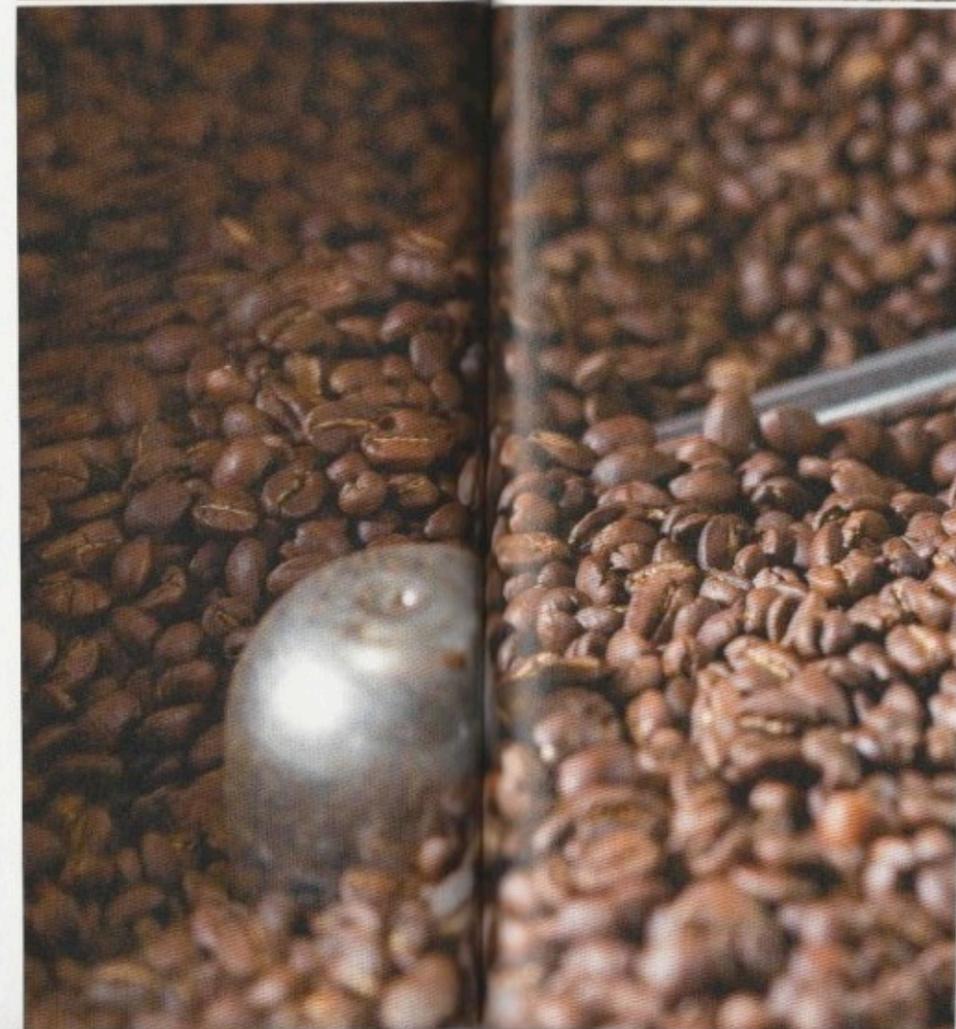
„Die Liebe zum Kaffee war bei uns immer schon da“, erzählt Georg Hrovat. Zudem reizten den Apotheker die Prozesse, die vielfältigen Möglichkeiten des Röstens, die Abläufe, die zu immer neuen, überraschenden Ergebnissen in der Geschmackswelt des Kaffees führten. Eintrittskarte und Türöffner in die große weite Welt der „Arabica“ und „Robusta“, den beiden Grundsorten der Kaffeepflanze, war die Begegnung mit einem der verrücktesten und passioniertesten Kaffeeröstern auf der Kaffeemesse „SCAE World of Coffee“ in Wien: ein Freak und „Coffee-

Guru“ aus Mannheim, der seinen Job als Chirurg an den Nagel gehängt hatte, um sein neues Leben dem Kaffee zu widmen. „Von dem könnt ihr am meisten lernen, hieß es in Expertenkreisen“, so Barbara Hrovat. „Und bald waren wir nicht nur besessen von unserer neuen Berufung, wir hatten auch einen ‚Mentor‘ gefunden. Daraus ergab sich dann auch ein handfester Plan: Wir machten in Luxemburg eine Kaffeeröster-Ausbildung.“ Sodann wurde das Herzstück der Röststube in Pötschen angeschafft, das bis heute etwas wirklich ganz Besonderes ist. „Eine Holzfeuer-Röstmaschine wie diese gibt es in Europa nur wenige“, weiß Barbara Hrovat. „Eines der wichtigsten Kriterien bei der Anschaffung war für uns vor allem der eigene ökologische Fußabdruck. Holz zum Heizen haben wir hier heroben ja ausreichend hinter dem Haus.“ Die spezielle Röstmaschine wurde in Israel gekauft, ein weiteres Modell, soweit bekannt, ist bei einem Röster im italienischen Triest in Verwendung.

Die Herkunft der Bohnen

Zusammen mit den edelsten Kaffeebohnen aus aller Herren Kaffeeländer, wie beispielsweise Nicaragua, Indien, Thailand, Osttimor, Burundi und Brasilien, ist dieser „Holzröster“ mitunter verantwortlich für die Atmosphäre und den aromatischen Duft in der Röststube Hrovats. Die besten fair gehandelten Bohnen fanden die beiden Kaffeeliebhaber wiederum über einen anderen Quereinsteiger in der „Röster-Szene“.

„Den Hauptanteil unserer Kaffeebohnen beziehen wir aus Nicaragua. Schlichtweg weil wir auf einen Wiener stießen, der mittlerweile drei ‚fincas abandonadas‘ (aufgelassene Landgüter) in Nicaragua aufgekauft hat. Zusammen mit seiner Frau ermöglicht er auf diesen Fincas das Kultivieren von Kaffeepflanzen. Der Fair Trade-Gedanke steht dabei im Vordergrund.“ Das nötige Know-how steuerte die Universität für Bodenkultur in Wien bei. Bohnen-Spezialitäten importieren die beiden Kaffeebegeisterten zusätzlich aus Äthiopien oder auch Kolumbien.



Fairer Handel

„Unsere Philosophie ist es, Kaffeeraritäten in kleineren Mengen von Fair Trade-Kaffeebauern aufzukaufen, um diese dann in der hauseigenen Rösterei am Holzfeuer zu veredeln.“ Als Transport-Kaffeesäcke werden dazu vor allem die kleineren 30-Kilo-Säcke verwendet, um die Arbeit der Feldarbeiter auf den Plantagen zu erleichtern. Besonders wichtig ist den Hrovats auch die Transparenz bei ihren Lieferanten. Handschlagqualität geht ihnen dabei über alles.

Endkonsumenten können via Homepage die Kaffeebauern direkt kontaktieren, um sich in Sachen gerechter Arbeitsbedingungen oder biologischer Anbau selbst ein Bild zu machen. Es wird zu fairen Preisen gekauft und zu fairen Preisen verkauft. „Uns geht es in erster Linie um Vielfalt und Individualität. Ganz wie bei einem guten Wein“, zieht Georg Hrovat den Vergleich. „Wenn ein ganz besonderer Jahrgang ausgetrunken ist, lebt er nur noch in der Erinnerung weiter. Deshalb verdient auch guter Kaffee, mit dem nötigen Respekt und vor allem mit Genuss getrunken zu werden.“

In der kleinen Rösterei wird man vor allem von den verschiedensten duftenden Kaffeesorten und dem angenehm rauchigen Holzfeueraroma gefangen genommen. Das Knistern und „Cracken“ der Bohnen in der Trommel sorgen für heimelige Stimmung, und die charmanten Stapel der plakativ bedruckten Jutesäcke von den jeweiligen Plantagen geben nicht nur Auskunft über die jeweilige Finca (Plantage), das Lot, die Varietät, die Meereshöhe des Anbaus, die Erntemenge, Aufbereitung und Durchschnittsgröße der Bohne, sondern vermitteln vor allem eines: ein schönes Stück Originalität.

Rösten, bis die Bohne „crackt“

Direkt aus dem Sack in die Rösttrommel kommen die grünen Bohnen zur Röstung, dem eigentlichen Veredelungsprozess. Erst hier werden die vielen verschiedenen Aromen in der Kaffeebohne freigesetzt, erklärt Pharmazeut und Kaffeeröster Hrovat. Die verwendete Bohnensorte sowie Dauer und Temperatur des Röstvorgangs



Passionierte Kaffeeröster und -genießer: Barbara und Georg Hrovat.

bestimmen maßgeblich den Geschmack und die Qualität des Kaffees. Mildere Sorten werden oft nicht so lang und stark geröstet wie etwa dunklere, die mehr Bitterstoffe aufweisen und vornehmlich für konzentrierte Kaffeegetränke wie beispielsweise Espresso verwendet werden. Außerdem gilt: Je höher die Temperatur, desto intensiver und „rassiger“ wird der Kaffee z.B. für Espresso. Die ideale Röstzeit beim Holzfeueröster liegt zwischen 16 und 20 Minuten. Während des Vorgangs verdampft das Wasser im Inneren der Bohne, der Druck erhöht sich. Durch

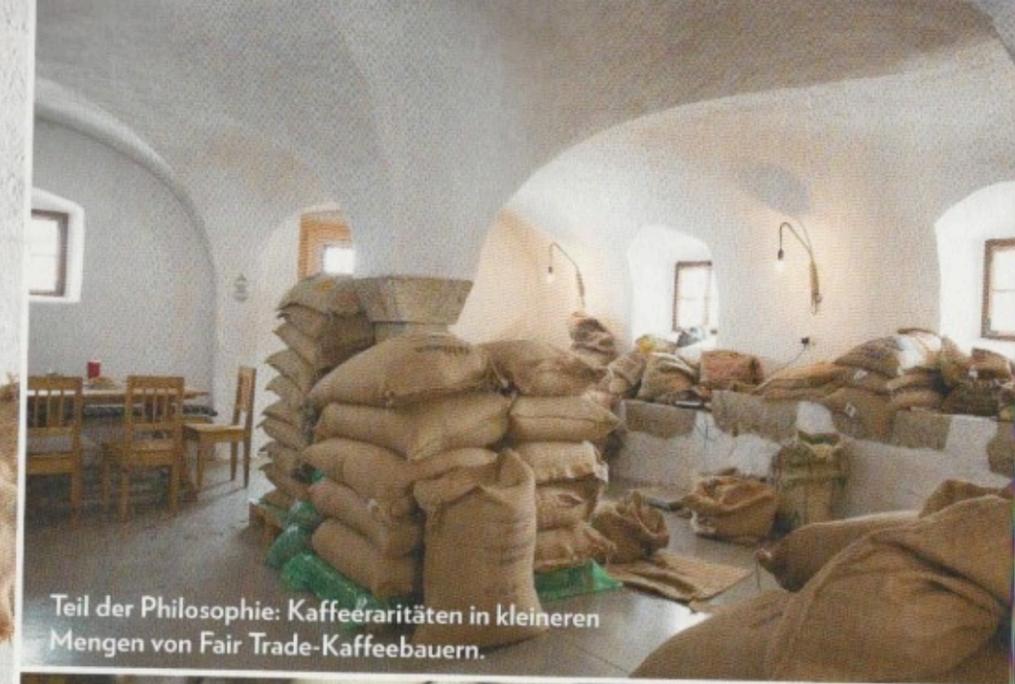
den Druck „platzen“ die Bohnen. Kaffeeröster nennen das den „First Crack“. Für den Röster sei das ein wichtiger Hinweis, wie weit hier der Röstvorgang schon fortgeschritten ist, so Georg Hrovat. Die hohe Kunst sei es, den richtigen Zeitpunkt zu finden, um die Kaffeebohnen wieder abzukühlen. Kurze Röstungen ergeben einen eher säuerlich Geschmack, was heute sehr im Trend liegt.

Einzigartig komponiert

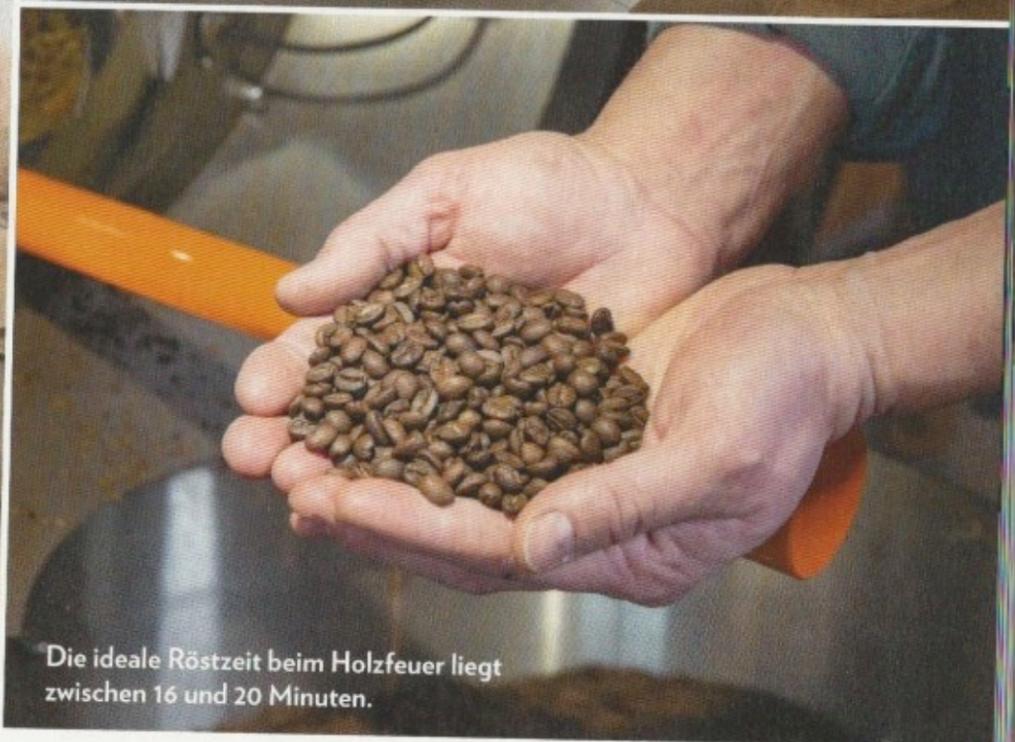
Nach der Röstung werden dann ganz spezielle Kaffeemischungen kreiert. Die-

se erhalten, je nach Bohnenmischung, einen würdigen Namen mit charmanter Salzkammergut-Note wie „Oachkatzkaffee“, „Schwarzpulver“, „Kaiserbohne“ oder beispielsweise „Apotheker Spezial“ – unschwer zu erraten die Lieblingsmischung des Röstmeisters persönlich. „Wir bieten diese Mischungen an, um besonders runde Geschmacksprofile zu erreichen. So zeichnen zum Beispiel unseren aromatischen ‚Dreiklang‘ Varietäten aus Nicaragua und ein indischer Robusta aus.“

„Mit den Basissorten „Arabica“ (Hoch-



Teil der Philosophie: Kaffeeraritäten in kleineren Mengen von Fair Trade-Kaffeebauern.



Die ideale Röstzeit beim Holzfeuer liegt zwischen 16 und 20 Minuten.

landkaffee) und „Robusta“ (Tieflandkaffee) ist es vergleichsweise wie mit Rot- und Weißweinen in all ihren Varietäten. Beim Verkosten merke ich, dass die Mischungen – wie beim Wein der Cuvée – am besten ankommen.

„Mein Lieblingskaffee“, so die passionierte Kaffeetrinkerin Barbara Hrovat weiter, „ist der ‚Garden Coffee‘ aus Äthiopien. Dort werden ausschließlich die reifen Bohnen auf den verschiedensten Sträuchern im Garten von Hand gepflückt. Wie bei einem Blumenstrauß,

Somit lässt sich die exakte Bohnensorte auch nicht genau definieren. Der Geschmack dieses eigentlichen ‚Urkaffees‘ ist einzigartig, blumig und frisch.“

„Wir haben einen größten Wunsch, eigentlich eine Vision“, so Georg Hrovat: „Künftig sollte es in jedem Ort Österreichs eine kleine Kaffeerösterei geben, so wie es auch überall einen Bäcker oder einen Metzger gibt. „Das wäre Globalisierung ganz nach unserem Geschmack“, fügt seine Frau hinzu und nippt genussvoll an ihrem Espresso.