



# Geschmackserlebnis Kaffee

Die richtigen Bohnen, die richtigen Mischungen: Mit „Hrovat's röstet“ sorgen Barbara und Georg Hrovat mit Holz, frischer Luft und viel Hingabe für exzellenten Kaffee aus dem Salzkammergut.

Text: Rebecca Mayr Fotos: © by Hrovat's

Seit sechs Jahren hauchen Barbara und Georg Hrovat der alten Pferdewechselstation am Fuße des Pötschpass nicht nur Leben, sondern vor allem einen ganz besonderen Duft ein. In dem alten Stall wird nämlich das Aroma der Kaffeebohne auf ganz besondere Art und Weise erzeugt. Mit Leidenschaft kreiert das innovative Paar nach traditioneller, mit Holz befeuerter Kaffeeröstung genau die Qualität Kaffee, die sie sich bei ihrer Suche nach der perfekten Komposition schon immer vorgestellt hatten.

**Vielfalt erleben.** Nach mittlerweile sechs erfolgreichen Jahren gewinnen Barbara und Georg Hrovat durch ihre stetige Beschäftigung einen immer um-

fassenderen Einblick in die Welt des Kaffees. Die unterschiedlichen Rohkaffeesorten, die sie dabei entdecken umfassen eine Vielfalt, die in der Nahrungsmittelindustrie beherrschten Kaffeewelt leider nicht abgebildet wird. Und so rösten die beiden in Bad Goisern auf einem 30 Kilogramm Röster ausgesuchte Kaffeesorten und versuchen so gegen die Kultur der geschmacklichen Gleichmachung entgegen zu halten.

**Fairer Genuss.** Diese Vielfalt und ein unvergleichlicher Genuss lassen sich dank „Hrovat's röstet“ auch mit fairen Partnerschaften umsetzen. Die Kaffeebauern werden nicht nur fair bezahlt, auch die abbaubaren Packerl aus Reispapier passen zum Auftritt. ●

## KONTAKT

Hrovat's ein Stück Ischl  
und  
Apotheke im Baumhaus

[www.hrovatsroestet.at](http://www.hrovatsroestet.at)

### Facebook:

Hrovat's Röstet und  
Hrovat's ein Stück Ischl

Instagram: @hrovats\_badischl

Tiktok: hrovats\_bad\_ischl