

„Bemmerlkaffee“ aus dem Salzkammergut

Wenn sich eine Marketingexpertin und ein Apotheker zusammentun und ihre Liebe für Kaffee mit einer eigenen kleinen, feinen Rösterei krönen – dann kann das Ergebnis nur gut bekommen. Barbara Hrovat von „Hrovat's röstet“ erzählt über ihre Anfänge als Kaffeerösterin, die sie nach Luxemburg und Israel führten, warum ihre Bohnen humorvolle Namen tragen und wieso es manchmal auf eine einzige Minute ankommt.



Foto: Harald Eisenberger

Sie sind Marketingexpertin und Betreiberin eines Concept Stores in Bad Ischl, ihr Mann ist Pharmazeut mit eigener Apotheke in Bad Goisern – wie kommt man da auf die Idee, unter die Kaffeeröster zu gehen?

Barbara Hrovat: Durch viele glückliche und spannende Fügungen. (lacht) Das Thema Kaffee hat uns schon immer interessiert, aber mit der Mehrheit der angebotenen Röstungen, vor allem mit der Industrie- und Massenware, waren wir unzufrieden. In Paris aber, wo ich auch eine Zeit lang gelebt habe und wo wir oft Urlaub machen, gibt es eine Kaffeerösterei, die uns von Anfang an begeistert hat. Die Rösterei haben wir nie ohne kiloweise Bohnen für daheim verlassen! Kaffee war also schon lange unsere große, wenn man so will geheime, Liebe. Den Gedanken, aus der Leidenschaft ein Unternehmen zu machen, haben wir jedoch verworfen – bis 2012! In dem Jahr fand die weltgrößte Kaffeemesse in Wien statt, wo wir einen Unfallchirurgen kennengelernt haben, der genauso verrückt nach gutem Kaffee ist wie wir und eine Kaffeeschule in Deutschland betreibt. Als Naturwissenschaftler hatte er, genau wie mein Mann Georg, eine ganz spezielle Herangehensweise ans Thema, die uns gut gefallen hat. Es hat also gefunkt zwischen uns Kaffee-Aficionados! Und so haben wir bei ihm in Luxemburg eine Kaffeeausbildung gemacht. Die Basis für unsere eigene Kaffeerösterei war gelegt.

Wir waren unzufrieden mit der Industrieware und reisten für guten Kaffee früher bis nach Paris.

Und wie ging es anschließend weiter?

Barbara Hrovat: Eine Kaffeerösterei braucht natürlich einen passenden Ort – und den fanden wir in einem alten Renaissancegewölbe am Fuße vom Pötschenpass im Salzkammergut, das wir entsprechend renovierten. Mir war außerdem ein Holzfeuerofen wichtig, für den wir bis nach Israel reisten – bis zu diesem Zeitpunkt wusste ich übrigens nicht, dass wir die Einzigen sind, die ihre Kaffeebohnen in einem Holzfeuerofen rösten. Aus dem Wald hinter der Rösterei stammt das Holz für den Ofen. Alle diese Begebenheiten entsprechen unserem Wunsch, einen möglichst geringen CO₂-Fußabdruck zu hinterlassen. Natürlich ist unsere Kaffeerösterei aus einem Hobby entstanden und ein Luxus, den wir uns neben unserem Geschäft und der Apotheke leisten. Aber gerade deshalb – weil wir keinen wirtschaftlichen Druck haben – ist es uns wichtig, alle Beteiligten ehrlich und fair zu entlohnen. Wir kaufen unsere Kaffeebohnen zu ehrlichen Preisen ein und wir verkaufen unsere Röstungen zu ehrlichen Preisen. Wir verstehen uns als kleine, faire Rösterei, denn Globalisierung geht auch anders. Die Kaffeebauern in Brasilien, Mexiko und Indien bekommen von uns das Geld, das ihnen erlaubt, ihre Qualität zu halten und weiterzuentwickeln.



Foto: Harald Eisenberger



Foto: Fotografie & Art Paper / Wolfgang Stadler

Stichwort Holzfeuerofen: Schmeckt man Ihren Kaffees die besondere Röstmethode an?

Barbara Hrovat: Ja, schon! Unsere Kaffees schmecken voll, dunkel und stark. Sie orientieren sich eher am italienischen Vorbild, sind also vollmundig und nicht so säuerlich. Entscheidend für den Kaffeegeschmack ist letztendlich die Röstdauer. Sie sollte zwischen 16 und 18 Minuten liegen. Im Vergleich dazu: Industrieware wird meist nur fünf Minuten geröstet! Zunächst erwärmen wir unsere Bohnen. Anschließend ist die Maillard-Reaktion dafür verantwortlich, dass sich das typische Kaffeearoma bildet und die Bohne braun wird. Nach dem „First Crack“, dem Aufbrechen der Bohne mit einem deutlich hörbaren Knacken, entfaltet sich die gesamte Aromenvielfalt. Nimmt man die Kaffeebohnen dann rasch aus dem Röster, hat man eher die säuerlichen Johannisbeer- und Zitrusnoten im Kaffee. Wir lassen die Bohnen etwas länger in der Röstung, nur ein, zwei Minuten, um die schokoladigeren, dunkleren Noten hervorzukitzeln. Hier ist das Gespür des Kaffeerösters gefragt. Länger gerösteter Kaffee ist übrigens verträglicher. Natürlich ist es aber reine Geschmacksfrage, was man lieber mag. Genauso wie die Frage danach, ob man seinen Kaffee mit Milch und/oder Zucker trinkt. Ich bin da gar nicht streng: Jeder sollte seinen Kaffee genauso trinken, wie er ihn mag.

Die Namen Ihrer Kaffeeröstungen prägt man sich gut ein: Sie sind humorvoll!

Barbara Hrovat: Genau! Uns war wichtig, dass man sich an unseren Kaffee erinnert, deshalb sind die Namen

einprägsam und die Etiketten witzig gestaltet. Eine unserer beliebtesten Sorten ist beispielsweise der „Bemmerlkaffee“: Seine Perlenbohnen sind kugelig wie Hasenbemmerln. Er eignet sich hervorragend für einen guten Espresso aus der Siebträgermaschine. Unser „Schwarzpulver“ wird gerne für Espresso aus dem Vollautomaten verwendet. Und unser „Hallstatt-Kaffee“, ein reinsortiger Biokaffee aus Nicaragua, macht sich optimal als Filterkaffee, den man bei uns in der Gegend sehr gerne trinkt. Unsere abbaubaren Kaffeeverpackungen sind übrigens aus Reispapier mit Aromaventil hergestellt. Um unsere Philosophie des Miteinanders auch hier zu leben, arbeiten wir seit einigen Jahren mit der Lebenshilfe Pro Mente zusammen, wo unsere Etiketten sorgfältig auf die Sackerln geklebt werden.

Wie trinken Sie Ihren Kaffee denn am liebsten?

Barbara Hrovat: Morgens mache ich mir meinen Kaffee mit der French Press – ich brauche viel Flüssigkeit. Nachmittags genieße ich einen Espresso. Was ich auch sehr mag und gerne weiterempfehle: kalten Kaffee. Man braucht dafür auch gar keine speziellen Gefäße oder Maschinen, ein einfaches, sauberes Rexglas genügt. Ich nehme ein Drittel grob gemahlten Arabica-Kaffee von besonders guter Qualität und fülle ihn mit zwei Dritteln Wasser in ein Glas, verschließe das Glas gut und stelle es für 12 bis 24 Stunden in den Kühlschrank. Durch die Kaltextraktion entsteht ein wunderbarer, milder kalter Kaffee. Anschließend einfach durch einen Filter oder ein Sieb abseihen und genießen.

Hier ist Gespür gefragt: Die Röstdauer entscheidet darüber, ob ein Kaffee eher säuerliche Zitrusnoten aufweist oder vollmundig-schokoladig schmeckt.

Hrovat's röstet

Wer neugierig geworden ist und sich „Goiserer Blume“, „Bürobohne“, „Ex und hopp“, „Apotheker Spezial“ oder einige mehr Kaffeesorten zu Hause oder im Büro schmecken lassen möchte, kann ganz einfach über den Onlineshop bestellen: www.hrovatsroestet.at

Wer in der Nähe ist, sollte einmal im Concept Store „Hrovat's – Das Geschäft am Kreuzplatz“ in Bad Ischl oder in der „Apothek am Baumhaus“ in Bad Goisern vorbeischaun. Dort kann der Kaffee von „Hrovat's röstet“ vor Ort verkostet und gekauft werden.



Heumilch

EINFACH URGUT.

Heumilch schmeckt,
weil so viel Artenvielfalt
in ihr steckt.



Traditionelle Heuwirtschaft fördert durch ihre nachhaltige Wirtschaftsweise die Artenvielfalt auf Wiesen, Weiden und Almen. So genießen Heumilchkühe im Sommer viele frische Gräser und Kräuter sowie schmackhaftes Heu im Winter. Gleichzeitig wird wertvoller Lebensraum für Bienen und Schmetterlinge erhalten. Vergorene Futtermittel sind bei dieser jahrhundertalten Tradition strengstens verboten. Mehr auf heumilch.com.

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete. 