



Das österreichische Unternehmermagazin für
Gastronomie, Hotellerie und Kaffeehäuser

Parzefall GmbH & CO KG
z.H. Herrn Michael Parzefall
Börsegasse 12/1
1010 Wien
Österreich

Wien, 01.12.2014

Worum es geht: Danke für Ihren Beitrag zum neuen GASTWIRT

Sehr geehrter Herr Parzefall!

Eben ist die neue Ausgabe unseres Magazins **GASTWIRT** erschienen.

In diesem Heft haben Sie mit **Ihrem Input** dazu beigetragen, dass der GASTWIRT einmal mehr zu dem wurde, was er ist: Ein Magazin, das dem Leser durch Information und Wissen weiterhilft, in seinem Job, in seinem Unternehmen, erfolgreich zu sein.

Dafür **danken wir Ihnen** ganz herzlich und wir hoffen, auch Sie haben mit diesem **Belegexemplar** viel Freude.

Herzliche Grüße, Ihre

Elisabeth Waxmund

Verlagskoordination

Tel.: +43/(0)1/906 80 -1114
Fax.: +43/(0)1/906 80 - 91114
email: elisabeth.waxmund @sciam.at



Auf einen Kaffee mit ...

Interview von Markus R. Leitgeb

16 Jahre Topmanagement in einem internationalen Konzern, dann hat es ihm gereicht. Michael Parzefall wollte sich verändern, etwas Wildes machen und das tat er auf sehr kreative Weise: Er eröffnete eine Brewbar in der SCS Vösendorf. Die Geschichte dahinter ist spannend und so ganz anders als erwartet ...

Herr Parzefall, warum heißt Ihr neues Lokal eigentlich Rauwolf?

Das ist ein großer Name aus der Kaffeegeschichte. Leonhard Rauwolf war ein ziemlich wilder Typ im 16. Jahrhundert, vermutlich der erste Europäer, der je bewusst mit Kaffee in Berührung gekommen ist. Er hat ihn auf einer Orientreise entdeckt und da er – wie damals üblich – umfassend gebildet war, hat ihn das, was er da gefunden hat, in jeder Hinsicht interessiert. Und so hat er den Kaffee sowohl als Arzt auf seine Wirkung getestet, ihn aber auch als Wissenschaftler botanisch beschrieben. Mir hat die Geschichte unheimlich gefallen, von dem Rauwolf, der da losgezogen ist ins Ungewisse – das war nicht so eine Reise, wie man sie heute macht, sondern eine richtige Entdeckungsreise, ein Abenteuer – das passt zu mir, das passt zu uns.

Wie würden Sie das Rauwolf beschreiben?

Es ist anders. Erstens, weil wir unseren Kaffee selber rösten, wir sind Rösthaus und Brewbar in einem. Da geht es um Kaffeekompetenz, meine beim Rösten und die meiner Mitarbeiter bei der Zubereitung. Nur so schaffen wir es, das, was in den Bohnen schlummert, zu wecken und in die Tasse zu bringen. Damit der Gast sagt: „Wow, so ein guter Kaffee!“

Kaffee ist kompliziert. Sie können den besten Rohkaffee nehmen und sein Potenzial zerstören: durch falsches Rösten, eine schmutzige Maschine und noch eine Reihe anderer Dinge. Wir wollen wirklich jeden Schritt perfekt machen, um alles aus der Bohne heraus zu holen.

Zweitens im Service, da unterscheiden wir uns von anderen Lokalen, gerade in der SCS. Herzlichkeit ist uns wichtig, jeden Gast zufrieden zu

machen. Ich wünsche mir, dass alle, die zu mir herein finden, für halbe Stunde einen Check-out machen aus der normalen Welt. Deshalb war uns das Design so wichtig: ein bisschen provokativ, stylish – aber doch sehr gemütlich – genau passend, um eine Auszeit zu nehmen.

Ein Einkaufszentrum wäre nicht der erste Ort, an dem ich eine gute Brewbar erwarten würde. Warum gerade hier?

Im Endeffekt hat das zwei Gründe: Ich wollte eine breite Masse ansprechen und zeigen, dass mehr im Kaffee steckt, als heute in Österreich angeboten wird. Die SCS hat sich angeboten, sie ist frisch renoviert und wir stehen dazu in einem schönen Kontrast – wir sind ja ganz bewusst nicht auf Hochglanz poliert. Wir sind nicht shiny und glossy, sondern industriell, werkstattmäßig. Wir sind sozusagen die authentische Welt inmitten dieser Kunstwelt hier.



Der andere Grund ist ganz pragmatisch: Die Mieten in Wien übersteigen meine finanziellen Möglichkeiten. Ich kann mir keine millionenteure Ablöse leisten, für die ich dann nur eine Bruchbude habe, die ich erst recht renovieren muss.

Wie sehen eigentlich die Reaktionen auf Cold Drip und Co. aus?

Wir erklären das unseren Gästen, machen Vorführungen und nehmen ihnen die Berührungsängste. Wir führen die Leute zum guten Kaffee, indem wir mit dem beginnen, was sie kennen – Verlängerter, Melange, Cappuccino, Espresso. Die servieren wir einmal in bester Qualität. Und dann bieten wir Spezialitäten an der Brewbar, die man so in Österreich noch nicht kennt. Filterkaffee ist wieder im Kommen, bei uns gibt es auch Cold Brew – das ist für eine verrückte Zubereitungstechnik, die die Leute neugierig macht. Diese Neugier möchte ich fördern, diese Lust, Neues zu probieren – das macht Spaß.

Wird es dafür in Zukunft einen Markt geben?

Ich denke schon, gerade, wenn man sich den internationalen Trend ansieht. Wir werden eine ähnliche Entwicklung wie beim Wein sehen.

Die Leute suchen Authentizität, wollen weg von der Massenware. Ganz deutlich sehe ich das zum Beispiel beim Kuchen. Was ich da in der Vitrine habe – alles Rezepte von meiner Schwiegermama und von meiner Oma. (lacht) Also ganz erdige, authentische Sachen – und das wird geschätzt.

Wie sieht denn Ihr Lieblingskaffee aus?

Im Endeffekt gibt es nicht den einzigen guten Kaffee, was mir gerade schmeckt, das hängt auch von Tageszeit ab. Untertags liebe ich Espresso, einen vollen schokoladigen. Zum Frühstück trinke ich gerne Cappuccino und am Nachmittag darf es schon mal ein Cold-Drip sein.



Wünsche oder Kritik in Richtung der heimischen Kaffeebranche?

Habe ich keine. Ich mache meine Sache und befasse mich nicht intensiv mit der Konkurrenz – ich mache etwas bewusst anders. Wie gesagt, ich glaube, dass eine große Chance im Kaffee liegt, und die gilt es zu nutzen. Kaffee kann soviel mehr Erlebnis bieten als in eine kleine bunte Kapsel passt – diese Welt möchte ich meinen Gästen zeigen.

...Michael Parzefall