

Profi KÜCHE

Michael Parzefall ist der Kaffee-Experte



Kaffeerösten hat etwas Mystisches

In stylishem Ambiente serviert Parzefall eine große Auswahl an Kaffeevariationen

Welches Konzept steht hinter Ihrem Café RAUWOLF?

MICHAEL PARZEFALL: Im Zentrum steht unsere Leidenschaft für Kaffee, mit der wir ein einzigartiges Kaffee-Erlebnis für unsere Kunden schaffen wollen. Es gibt eine unglaubliche Geschmacksvielfalt aufgrund der verschiedenen Sorten und Anbaugebiete. Aber erst beim Rösten weckt man, was in einem Rohkaffee steckt. Frisch geröstet und perfekt zubereitet, erschließt sich eine neue Geschmackswelt.

Worauf kommt es bei der Röstung an?

PARZEFALL: Die über 900 Aromen des Kaffees entstehen erst beim Rösten durch eine komplexe Reaktion von Eiweiß und der Kohlenhydrate. Der Duft, der dabei entsteht, ist einzigartig. Nur mit einem traditionellen Trommelröster und viel Wissen kann man als Röster die speziellen Charakteristika des Kaffees herausarbeiten.

Wie trinken Sie Kaffee am liebsten?

PARZEFALL: Das ist je nach Tageszeit und Laune unterschiedlich: am Morgen einen Flat White, nach dem Essen Espresso und zwischendurch gerne einen handgebrühten Filterkaffee oder Cold Brew.



VORBILD. Parzefall (im Bild) benannte sein Café nach dem Botaniker und ersten Barista Europas, Leonhard Rauwolf.



Kaffeehaus-Tipp

Vom Manager zum Röstmeister

RAUWOLF Rösthaus + Brewbar neu in der SCS

Aromenspiel. In der Shopping City Süd duftet es seit Kurzem besonders gut nach frisch geröstetem Kaffee. Denn der ehemalige Manager Michael Parzefall hat mit RAUWOLF Rösthaus + Brewbar seinen Lebensraum verwirklicht: „Es war einfach der Wunsch, die Leidenschaft für Kaffee zum Beruf zu machen und eine eigene Firma zu gründen.“

Röstfrisch. Neben dem einzigartigen Geschmack der direkt vor Ort gerösteten Kaffeeboh-

nen spielt auch das Thema Nachhaltigkeit für Parzefall eine wichtige Rolle: „Meinen *Cerasum Dulcis* kaufe ich ohne Zwischenhändler direkt von einem kolumbianischen Farmer. So bleibt mehr Geld im Ursprungsland.“ Frische Mahlung, exakte Dosierung und Brühtemperatur sorgen am Ende für Kaffeegenuss pur.

RAUWOLF Rösthaus + Brewbar
Shopping City Süd, Ebene 0/126
am Water Plaza, 2334 Vösendorf

Thema der Woche:
Koffein-Kick



EDLE BOHNE. Sterneköchin Cornelia Poletto liebt nicht nur italienische Küche, sondern auch Kaffee. Ihre Lieblingsorte „Cornelia Poletto No. 1“ besteht aus 50 % Arabica- und 50 % Robusta-Bohnen aus Südamerika. Ab 15,50 Euro, shop.cornelia-poletto.de

ITALO-FLAIR. Mit dem Espresso-kocher VENUS von **Bialetti** aus rostfreiem Edelstahl erleben Sie Kaffeepzubereitung nach italienischer Art. Für alle Herdarten geeignet. Ab 25,90 Euro unter www.cuisinarum.at erhältlich.



MAHLWERK. Werden die Kaffeebohnen erst kurz vor dem Aufbrühen gemahlen, kann der Kaffee sein volles Aroma entfalten. Die elektrische Kaffeemühle BISTRO von **Bodum** mit konischem Kegelmahlwerk hilft Ihnen dabei! Um 149 Euro, www.bodum.com



COOKING-Buch-Tipp: Kochen für Angeber

Die besten Tricks der Spitzenköche. Von Espumas über rehydriertes Obst bis hin zu Fake Kaviar – Thomas Vilgis verrät über 50 Tricks, wie die Avantgardküche auch zu Hause gelingt. Das Staunen Ihrer Gäste ist Ihnen garantiert! Stiftung Warentest Verlag, 240 Seiten, 30,80 Euro.