

# LEIDENSCHAFT STATT BILLIGER BOHNE

**DER KAFFEE WIRD WIEDER ZUM HOCHGENUSS. SEIT EINIGER ZEIT SCHWAPPT DER „THIRD WAVE COFFEE“ AUCH ÜBER ÖSTERREICH ...**

TEXT: GEROLD WEILINGER

**W**arum eigentlich „Third Wave“? Wo waren die ersten beiden? Die sogenannte erste Welle beim Kaffee erreichte uns in den 50er und 60er Jahren des letzten Jahrhunderts. Mit im Gepäck hatte sie den abgepackten gemahlten Kaffee, der es möglich machte, dass plötzlich jeder Haushalt Kaffee zubereiten konnte, was zuvor durchaus schwer zu bezahlen war.

## DIE PERFEKTE WELLE

Die zweite Welle preschte noch viel stärker über das Land. „Die ‚Second Wave‘ wurde von ‚Flavored Coffees‘, pappigen Sirups und

Sahne dominiert. Die Kaffeequalität war dabei nur Nebensache“, erklärt Michael Parzefall, der sich mit dem Rauwolf Rösthaus in der Shopping City Süd den Traum eines eigenen Kaffeehauses samt Rösterei erfüllt hat und froh ist, dass seit einiger Zeit ein Umdenken im Gang ist. Im Mittelpunkt stehen wieder die richtige Zubereitung und der unverfälschte Geschmack. Qualität vor Quantität, Genuss statt Lifestyle, fairer Handel statt billige Bohne – die dritte Welle schwappt über das Land. Michael Parzefall: „In der ‚Third Wave‘ steht der Kaffee mit seinem authentischen Geschmack im Vordergrund. Im Rauwolf kann man die Welt röstfrischer Kaffeespezialitäten entdecken. Das reicht von unserer schokoladigen Espressomischung ‚Theobroma Amygdalum‘ bis hin zum fruchtigen ‚Malvaes Ribes‘, der, in der AeroPress oder als ‚Cold Drip‘ zubereitet, mit Cassis-Aromen überzeugt.“

## DIE PERFEKTE RÖSTUNG

Grundvoraussetzung für das individuelle Geschmackserlebnis sind richtige Ernte und

Rohkaffee aus dem entsprechenden Anbaugelände – denn auch da gibt es große Unterschiede. „In nahezu jedem Kaffeeanbaugelände gibt es interessante Spezialitäten. Wie bei Wein ist der Geschmack sorten- und lagen-spezifisch sehr unterschiedlich. Das reicht von schokoladigen Noten in Brasilien über nussige Noten in Mittelamerika bis hin zu Fruchtaromen in Afrika“, weiß Röstmeister Parzefall, der die Eigenschaften des Rohkaffees mit der richtigen Röstung weiter hervorheben kann. „Für das Besondere in der Tasse muss ich einen außergewöhnlichen Rohkaffee entdecken, dessen Besonderheit ich beim Rösten hervorheben kann. Perfekt zubereitet, eröffnet das ganz neue Geschmackswelten.“ Und dabei ist egal, ob kurz und schwarz, Cappuccino oder ein fruchtiger Filterkaffee. „Ich halte nichts von Dogmen. Beim Kaffee muss immer der individuelle Genuss im Vordergrund stehen“, glaubt Michael Parzefall, dass der Trend zu röstfrischen Kaffeespezialitäten und Single-Origin-Kaffees in Österreich gerade erst begonnen hat. „Da gibt es noch riesiges Entwicklungspotenzial.“

## INFO

RAUWOLF Rösthaus + Brewbar

- SCS Vösendorf
- Ebene 0/126
- [www.rauwolf-coffee.at](http://www.rauwolf-coffee.at)



Perfekter Kaffee gepaart mit viel Leidenschaft: Röstmeister Michael Parzefall erfüllte sich mit dem „Rauwolf“ seinen Traum.





## INTERVIEW

MICHAEL PARZEFALL: „NEUE GESCHMACKSWELTEN ENTDECKEN“

**DREHMOMENT:** Michael, wie entstand deine Leidenschaft für den Kaffee?

**PARZEFALL:** Alles fing vor mehr als 20 Jahren mit schlechtem deutschem Filterkaffee und einer am Gardasee gekauften italienischen Espressomaschine an. Dann kamen irgendwann Single-Origin-Kaffees, eine Barista-Ausbildung und dann der Traum vom Selber-Rösten. Den habe ich mir jetzt erfüllt.

**DM:** Was macht guten Kaffee aus?

**PARZEFALL:** Dass er schmeckt! Für das Besondere in der Tasse muss ich einen außergewöhnlichen Rohkaffee entdecken, dessen Besonderheit ich beim Rösten hervorheben kann. Perfekt zubereitet, eröffnet das ganz neue Geschmackswelten.

**DM:** Worauf sollte man beim Kaffeekauf achten?

**PARZEFALL:** Entscheidend ist neben der Kaffeequalität und Frische einer kleinen Rösterei vor allem die individuelle Beratung. Ein Liebhaber säurearmer italienischer Espresso hat selten Freude am fruchtigen Äthiopier, der die letzte Barista-Meisterschaft gewonnen hat.

Es ist wichtig, die Leute langsam an neue Geschmackserlebnisse heranzuführen. Im Vordergrund steht aber immer der Kunde.

**DM:** Was erwartet die Besucher und Besucherinnen bei einem Besuch im Rauwolf Rösthaus?

**PARZEFALL:** Bei einem Besuch im Rauwolf spürst du unsere Leidenschaft für Kaffee. Ich röste unsere Kaffees selbst vor Ort. Die röstfrischen Kaffeespezialitäten gibt es dann zum Mitnehmen für zu Hause oder von unseren Baristas perfekt zubereitet zum Genießen im Rauwolf. Wechselnde Spezialitäten in der Mühle oder ein fruchtiger „Cold Drip“ aus Kenia eröffnen dir ganz neue Geschmackswelten. Unsere hausgemachten Kuchen, wie unseren begehrten Cheesecake, genießt du am besten mit einem Cappuccino. Bei dem darf die Latte-Art natürlich nicht fehlen. Das Auge „trinkt“ bekanntlich mit. Für Früh- und Spätaufsteher gibt es Frühstück für Genießer wie unser „Pikantes“ mit Innviertler Prosciutto, Räucherlachs und Bio-Ei im Glas. Herzlicher Service und anspruchsvolles Design sind uns wichtig. Schaut einfach vorbei und überzeugt euch selbst!