

Rückbesinnen auf das Wesentliche

Michael Parzefall quittierte seinen Managerjob und erfüllte sich einen Traum: Als Barista röstet und brüht er nachhaltigen Kaffee in seiner hippen Brewbar Rauwolf.

Von Gabriela Schnabel

Michael Parzefall, 45, traute sich. Er schmiss seinen Job als erfolgreicher Manager bei Danone und machte seine Leidenschaft zum Beruf: Ende des Vorjahres eröffnete er sein eigenes Rösthhaus samt Brewbar in der SCS. Seine Kaffeeerlebniswelt taufte der Entrepreneur auf Rauwolf, der Name ist auch Programm. Leonhard Rauwolf lebte Anfang des 16. Jahrhunderts, war Entdeckungsreisender, Botaniker und der wohl erste Barista Europas. Er verkostete auf seinen Reisen Kaffee und beschrieb dessen Geschmack. Parzefall begab sich auf Raufwolfs Spuren. Sein Neuland heißt „Third Wave“, wie man die dritte Welle der Kaffee-Bewegung nennt. Mit der ersten Welle ist die Filterkaffee-Phase der 50er- und 60er-Jahre gemeint, mit der zweiten jene der Espressogetränke, die in den 90ern in Mode kamen. „Und das neue, dritte Zeitalter der Kaffee-Kultur bedeutet für mich die Suche nach außergewöhnlichen Kaffees und neuen Wegen der Zubereitung, um den Bohnen andere Geschmacksnoten zu entlocken“, umreißt der Quereinsteiger seine Passion.

Unmittelbar neben seinem Kaffeehausbetrieb werden mehrmals wöchentlich vor Ort reinsortige Kaffeebohnen aus Äthiopien, Kenia, Kolumbi-



„Mein Antrieb ist Unabhängigkeit, Authentizität und Naturverbundenheit.“

Michael Parzefall
Eigentümer von Rauwolf
Rösthhaus und Brewbar

en, Brasilien und Guatemala geröstet. Die Auswahl der koffeinhaltigen Spezialitäten reicht vom Espresso über durchgeknallte Frucht- und Säurebomben, handgebrühten Filterkaffee, der eine Renaissance feiert, bis hin zu mit Eiswasser „gebrühtem“ Cold-Drip-Kaffee. Neben Kaffee serviert Parzefall im Rauwolf regionale Säfte, hausgemachte Kuchen und Sandwiches. Zubehör wie Filter, Siphon und Brühkannen sind ebenfalls im Angebot. Vier Designpreise haben Rauwolf und Riebenbauer Design bei der CCA Gala bereits abgeräumt – für Corporate Design, Verpackungsdesign, Art Direction und Illustration. Die kreative Handschrift zieht sich von der Mitarbeiterkleidung bis zum Interiordesign durch. „Rauwolf ist eine Augenweide in der sonst uncoolen Location des Einkaufszentrums“, sind sich Rauwolf-Fans einig. „Standorte in der City sind teuer. Wir müssen erst wachsen, dann kommt die weitere Expansion“, erklärt der gelernte Finanzler und Neo-Barista. Kaffeeverkauf über das Internet und Belieferung von ausgewählten Einzelhändlern sind in Vorbereitung.

Mit Zahlen kann Parzefall umgehen. Bei Danone verantwortete er als jüngster Finanzdirektor den 60 Millionen schweren italienischen Käseproduzenten Galbani. Später baute Parzefall Danone Slowenien zum Marktführer auf. Und kurz vor seinem Ausscheiden 2014 wirkte der gelernte Wirtschaftsingenieur noch an der Reorganisation von Danone Österreich und Slowenien mit. Den Plan für sein eigenes Unternehmen hatte er schon in der Schublade. Seine Triebfedern hießen „Unabhängigkeit, Authentizität und den Drang, etwas Eigenes auf die Beine zu stellen“. In seinen Überlegungen spielte auch das Privatleben des zweifachen Familienvaters eine zentrale Rolle. „Das ewige Pendeln zwischen den Ländern war meiner Philosophie von Familie nicht zuträglich.“

Heute leben die Parzefalls in Soof bei Baden mitten in den Weinbergen. Hier im ländlichen Idyll findet der Barista seinen Ausgleich beim Wandern und vor allem beim Kochen: „Ich nehme nur naturbelassene Zutaten, und das Ergebnis schmeckt.“ Gekocht wird meist im Familienverbund. Die Gerichte sind einfach wie etwa italienische Pasta, die Nudeln von Hand gemacht, das Gemüse selbst gezogen. Bei den Süßspeisen, die auch im Rauwolf offeriert werden, verlässt sich Parzefall gerne auf Großmamas Rezepte. „Butter, Mehl und Eier, nur ehrliche Zutaten. Das schmeckt, und das sieht man. Für die optimale Zubereitung eines Kaffees reicht es ja auch nicht, nur auf den Knopf zu drücken.“

Den Hype um die Bohne und die neue Kaffeebewegung „Third Wave“ beobachten auch Industrie-Riesen genau. Auch Tchibo hat eine Fairtrade-Sorte im Angebot. Der Name der Bohne: „Barista“. Doch nicht alles kalter Kaffee. ■



LIEBE ZUM DETAIL. Parzefall röstet nur reinsortigen Kaffee. Einer seiner Topseller ist aufgebrühter Kaffee in der Chemex-Kanne, die auch im Museum of Modern Art, NY, ausgestellt ist.

BEWUSST LEBEN.
Auch beim Kochen
geht Parzefall keine
Kompromisse ein.
Frische Zutaten,
selbst gezoenes
Gemüse und alles
von Hand gemacht.

