



Kaffee freak Michael Parzefall braut sich was



Michael Parzefall, SCAE geprüfter Barista / Foto beige stellt



Experimentelle Kaffeekultur mit eigener Rösterei in der Shopping City Süd.

16 Jahre Top-Management bei Danone waren für Michael Parzefall genug. Nach dem Verlassen des Weltkonzerns nutzte der Bayer die Gelegenheit und machte seine Leidenschaft zum Beruf: Kaffee brauen. Nach seiner Barista-Ausbildung tüftelte er jahrelang an dem Konzept eines unverwechselbaren Kaffeehauses. Er hat seinen Traum verwirklicht,

seit einem knappen Jahr betreibt er die »Rauwolf - Rösthaus und Brewbar« in der SCS. Wie der Name verrät, wird im Rauwolf laufend frisch geröstet, für den Eigenbedarf im Lokal sowie für Kaffee Freunde, die sich zuhause hochwertigen Kaffee gönnen.

Im Gespräch mit Falstaff skizziert Parzefall, dass Kaffee im Moment eine ähnliche Entwicklung vollzieht wie wir es beim Wein schon erlebt haben. Während man sich früher beim Wein mit der Differenzierung »rot oder weiß« begnügt hat, sind die Ansprüche sowie das Wissen um den Rebsaft enorm gewachsen. Ähnlich ist es beim Kaffee, der sich von einem Alltagsprodukt hin zu einem Gourmet- und Lifestyle-Getränk entwickelt (siehe auch Interview mit Harald J. Mayer). Parzefall sieht auch Parallelen in der Produktion: »Wie beim Wein ist jede Stufe vom Anbau bis zum Konsum wichtig, um ein hochwertiges Produkt genießen zu können.« Entsprechend viel Aufmerksamkeit widmet der Kaffee-Aficionado jeder einzelnen Phase vom Weg der Kirsche bis zur Bohne bis zur heißen Tasse Kaffee.

Parzefall schränkt allerdings ein, dass der Einkauf direkt beim Erzeuger gewaltige Hürden mit sich bringt: »Kaffee-Import in die EU ist sehr schwierig und viel komplizierter als man denkt.« Deshalb wendet er



sich beim Kauf des Rohkaffees an Großhändler, die sich durch palettenweise Bestellmengen leichter tun.



Ab dann gibt er die Bohnen aber nicht mehr aus der Hand:

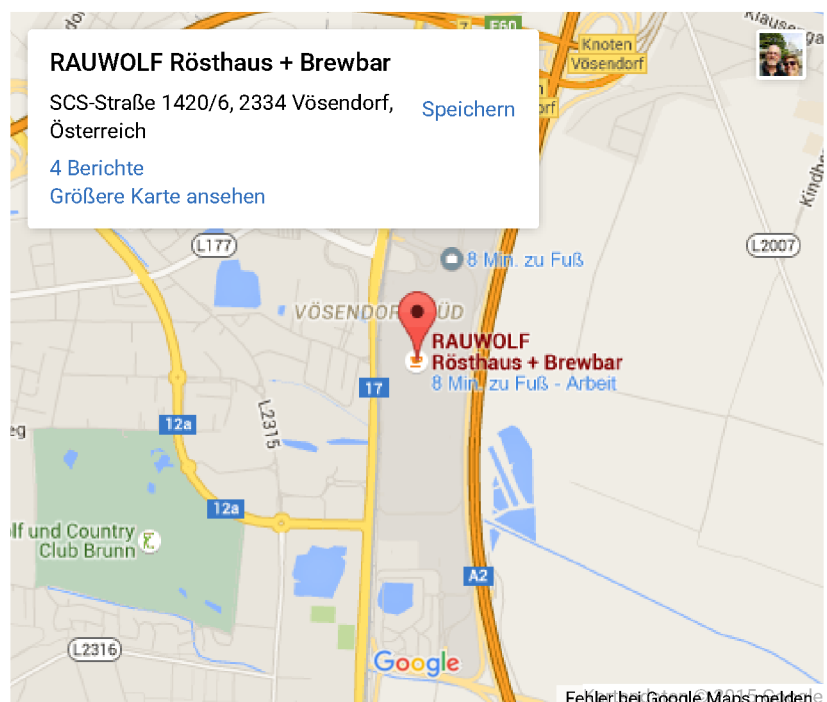
- In der Schaurösterei direkt im Kaffeehaus wird laufend frisch geröstet.
- Danach dürfen die Bohnen zwei Wochen reifen, damit sich die Aromen stabilisieren.
- Nach der Ruhepause wird der Kaffee aus verschiedenen Herkunftsländern komponiert, mit der Ausnahme von Single Origins.
- Schließlich wird der Kaffee von ihm persönlich oder von seinem Barista-Team perfekt zubereitet.

Parzefall beschränkt sich im Rauwolf nicht auf klassischen Kaffee aus der Siebträgermaschine, sondern zelebriert verschiedenste Zubereitungsarten. Chemex, Syphon, Aeropress und Cold Drip kommen beispielsweise zur Anwendung. (Siehe Fotostrecke). Die Gäste können die verschiedenen Produktionsmethoden testen und die entsprechenden Geräte gleich vor Ort erwerben. Das ist insgesamt ein durchdachtes Konzept, das sich Parzefall zufolge durchaus multiplizieren ließe. Wie wir haben ihn offenbar schon viele gefragt, ob er denn einen Standort in Wien plane? »Noch nicht« war die Antwort. Aber wenn sich eine spannende Immobilie ergibt... Wiener Kaffee Freunde dürfen also hoffen.

Rauwolf- Rösthaus und Brewbar

SCS-Straße 1420/6

2334 Vösendorf



www.facebook.com/rauwolf.coffee

Zum Kaffeehaus Rauwolf in unserer
Kaffeehausdatenbank

(von Bernhard Degen)

Erstellungsdatum: 01.10.2015

Keine Kommentare

© Falstaff