

POWERED BY BRITA

VERZAUBERT VON KAFFEE

Früher stand auf einer Packung Kaffee, dass Kaffee drin ist. Heute kann man das Anbaugesicht, den Produzenten, die Sorte, die Röstungsart, das Ablaufdatum etc. auf der Packung finden. Das Interesse für Kaffee wird immer stärker und der Markt bewegt sich wie nie zuvor. Mitverantwortlich für diese Erfolgsgeschichte ist Brita. Der Filterspezialist war von Anfang an unverzichtbarer Partner. ●

Text: Peter Eder // Fotos: Otto Michael



Dream Team seit vielen Jahren:
Günter Stölner, Sales Executive Office
GmbH und Matthias Grössinger, Brita
Gebietsleiter Österreich



»Qualitätskaffee macht
in der Tasse und in der
Kasse Sinn«

– GÜNTER STÖLNER –



Die Vielseitigkeit von Kaffee:

In der MUMAC Akademie in
Krems hat man die Möglichkeit,
Kurse und Schulungen zu be-
legen, um mehr über Bohne und
Zubereitung zu lernen.
mumacademy-krems.at



Für Kaffee in der Tasse braucht es im Grunde drei Dinge: Die Kaffeebohne, zu Mehl gemahlen, Wasser zur Extraktion und eine Vorrichtung mit der man ... sagen wir, das *Bestmögliche* gefiltert in die Tasse bekommt. Ein „café espresso“ braucht Druck, das geht nur mit Maschine. Im letzten Jahrhundert war Kaffee eine sehr traditionelle Angelegenheit. Hin zur Jahrtausendwende ist das Thema Kaffee dann in „Bewegung“ gekommen.

In den 90-igern hat sich Günter Stölner mit dem Thema Kaffee befasst. Damals begann die Kaffeequalität langsam wichtig zu werden, viel wichtiger aber war das Thema Wasser im Zusammenhang mit dem Maschinenschutz. „Die ersten Jahre waren eine Qual“, erzählt Stölner. „Es gab kein funktionierendes System“. Auf der Suche nach einem effektivem Filtersystem kam Stölner auf Brita zu. Mit deren Hilfe war es möglich, auf einfache Weise z.B. Kalk oder metallische Schwebstoffe aus dem Wasser zu filtern. Verkalkung oder Verschmutzung der Magnetventile war damit Vergangenheit. Ein Brita Filter war ab nun bei jedem Stölner-Siebträger Standard.

La Cimbali steht für perfekten Espresso, für die perfekte Extraktion. Aber zaubern kann man auch mit der besten *macchina* nicht. „Die Zeit der Billigbohne ist ohnehin vorbei“ meint Stölner. „Heute investiert der Farmer in Sauberkeit, verbesserte Erntemethode, optimierte Auslese und Aufbereitung etc. Die bessere Qualität macht sich auch bezahlt. Der grüne Kaffee ist zwar teurer, aber hochwertiger und wird oftmals, mit, für den Röster wichtigen Infos, direkt an ihn geliefert. Der Röster legt natürlich, bei diesen teuren besseren grünen Kaffees mehr Wert und Qualitätsbewusstsein an den Tag und röstet sorgfältiger – teilweise Sortenrein. Der Kaffee wird dadurch zwar teurer, aber bei richtiger sorgfältiger Zubereitung auch wesentlich besser

er schmeckt nach viel mehr. Wir Maschinenproduzenten müssen mit diesen Kaffees Maschinen und Wasser genauer abstimmen. Mit Filtern, die das Wasser für den Kaffee optimieren und geschmacklich perfekt machen und mit Maschinen, die Druckprofile, Durchlaufzeiten und Temperatur perfekt steuern. So bekommen wir aus den mit großer Sorgfalt vorbereiteten, Kaffees eine ihnen würdige Qualität in die Tasse.“

Es ist für Günter Stölner unverständlich, warum es immer noch Unternehmer gibt, die nicht verstanden haben was mit Kaffee möglich ist. Immer noch gibt es die vermeintlich Schlaunen, die auf Billigkaffee setzen oder keinen Gedanken an die Wasserqualität verschwenden. Nicht zuletzt deswegen hat Stölner das Vienna Coffee Festival initiiert. Es ist in nur vier Jahren zum Fixpunkt für Kaffeeliebhaber geworden. Zum fünften Mal findet es im Jänner 2019 in der Ottakringer Brauerei statt. „Uns war wichtig, den Endverbraucher schmecken zu lassen, was möglich ist. Es gibt ungefähr 100 verschiedene Kaffeearten und entsprechend noch mehr Kaffeearten, weil ja Anbaubedingungen, Verarbeitungsmethoden oder die Intensität der Röstung die Sorte bestimmt“, erklärt Stölner. Und weiter: „Qualitätskaffee macht einfach in der Tasse und in der Kasse Gewinn. Unsere Neukunden verkaufen mehr Kaffee als zuvor. Zum einen, weil die Stammgäste mehr trinken, aber auch, weil guter Kaffee Neukunden bringt. Alles andere ist vorbei, über kurz oder lang ist Billigkaffee ein Verlustgeschäft.“

„Für Brita ist die Zusammenarbeit mit Günter Stölner über die letzten Jahrzehnte eine Erfolgsgeschichte für beide Seiten. Wir konnten damals die richtigen Filter liefern und damit die Lebensdauer der Maschinen verlängern. Heute hat auch der Gast einen Vorteil, wenn er Kaffee mit von uns gefiltertem Wasser trinkt. Wir sind gespannt wo die Reise hingeht. Schließlich wird immer bewusster konsumiert, dafür schaffen wir die flüssige gefilterte Voraussetzung“, so Matthias Grössinger. ●



*Brita sorgt nicht nur für
längeres Leben und Energie
effiziente Geräte. Sondern
auch für wohlschmeckendes
Wasser. Genaueres finden
unter www.brita.at*