

# Mocca Café

**GESCHMACK – GENUSS – GESUNDHEIT!**

**Eine kleine Schicker Kaffeegeschichte**

Liebe(r) Kaffeefreund(in)!

Den Schicker – im Zusammenhang mit guten Lebensmitteln – gibt es seit 1910 und bereits seit den 1960er Jahren rösten wir auch Qualitätskaffees. Mein Vater hat diesen Bazillus von zwei jahrelangen Tätigkeiten in den Firmen Meinl und Hornig mitgebracht.

Auf einer klassischen 12kg Probat Trommelröstmaschine hat er ausschließlich persönlich gearbeitet. Seit 2000 mache ich das immer persönlich – auf derselben Maschine – mit Vergnügen und Aufmerksamkeit.

Dieses „altmodische“ Verfahren ist das beste; das weiß man heute gesichert. Im Gegensatz zur kurzen industriellen Höchsttemperatur-Röstung (400-500 Grad) wird beim klassischen Trommelröster bei max. 210-220 Grad behutsam und schonend bis zum Erreichen der bekömmlichen Wiener Röstfarbe geröstet. Das gibt ein gesünderes und schmackhafteres Ergebnis – ganz abgesehen von der Wichtigkeit der Qualität eingefüllten Rohkaffeematerials.

Kompromisslos und **AUSSCHLIESSLICH!!** verwende ich und die derzeit 10 weiteren Kollegen der **Österreichischen Qualitätsröster** nur 100% ARABICA ROHKAFFEEES! Diese ergeben einen eleganten, vielschichtigen Duft und Geschmack. Arabica enthält weniger Koffein als Robusta Rohkaffee; ein zuviel bedeutet Unwohlsein, Zittern, Schlaflosigkeit, Schwitzen, Herz“rasen“. Arabica Kaffee hat um 10er Potenzen geringere Anteile an schädlichen Acrylamiten (Krebs erregender Stoff) und enthält um ca. 50% weniger Chlorogensäure (Sodbrennen, Magen, Darm und Galle) als Robusta Kaffee. Das nur im Robusta enthaltene Guajacol riecht und schmeckt außerdem muffig derb.



In üblichen Handelskaffees ist viel Robusta Rohkaffee dabei – WEIL ER VIEL BILLIGER IST! Auf solchen Paketen steht dazu oft gern: „Arabica“. Die Tests der Konsumentenvereine zeigen jedoch ein völlig anderes Bild. Das diesbezügliche Gesetz ist leider windelweich und erlaubt trotz des Wortes Arabica am Etikett hohe Robusta Anteile in der der Mischung. Und Robusta muss viel dunkler = ungesünder geröstet werden und muss manchmal Dampf behandelt werden, um überhaupt genießbar zu sein.



Wir österreichische Qualitätsröster lehnen deshalb Robusta Rohkaffee rigoros ab und werden vom Wiener Kaffeeinstitut kontrolliert

Ganz nebenbei schreiben wir Qualitätsröster das Röstdatum auf jedes Packerl, nicht nur das Ablaufdatum. Dieses Ablaufdatum ist per Gesetz die einzig vorgeschriebene Info Zahl und nennt 2 Jahre nach dem Rösten!? Was soll Ihnen das sagen? Nur das Röstdatum zählt!! Zudem röste ausschließlich ich jede Charge mit der Aufmerksamkeit des Eigentümers, folgend dem empirisch gewachsenen know how meines Vaters, allen Erkenntnissen aus Schulungen sowie meinen gemachten Fehlern und mit Unterstützung meines geschulten Sommelier Gaumens.

Bevor grüne Bohnen aus Übersee in der Schicker Rösterei am Kapfenberger Lindenplatz anlanden, müssen vorher viele Probesäckchen der großen norddeutschen und Triestiner Rohkaffeehändler verworfen werden, weil ich solange suche, bis ich qualitativ absolut fündig werde. **Ich liebe Kaffee** gebrüht oder Druck extrahiert.

Aus den bevorzugten Herkunftsgebieten wie Brasilien, Columbien, Costa Rica, Nicaragua, Mexiko, Honduras, Guatemala, Peru, Äthiopien, Indien rekrutiert sich die Sackware – meist 12-15 Sorten zugleich. Sie werden zu Blends komponiert, behutsam verröstet, **handverlesen!**, Geschmack kontrolliert, verpackt und im Kaffeebereich des Restaurant Schicker Shops oder per Postpaket verkauft.

Das viele Lob treuer oder ganz neuer Kunden erfüllt mit Freude.

## Kaffee Experte & Röstmeister

*Franz Friessnegg*

## Kaffee Diplom-Sommelier

*Hannes Friessnegg*



Schicker Kaffee Rösterei Kapfenberg – A. Schicker KG  
Grazer Straße 9, 8605 Kapfenberg, Tel. 03862 / 22 314 (Büro)

[www.schicker-kapfenberg.at](http://www.schicker-kapfenberg.at)

**WEBSHOP JETZT NEU** [www.schicker-kaffee.at](http://www.schicker-kaffee.at)

