



Liebe(r) Kaffeefreund(in)!

Schicker gibt es – im Zusammenhang mit guten Lebensmitteln – schon seit 1910. Bereits seit 1961!! rösten wir zusätzlich auch Qualitätskaffees; heute nennt man das „GOURMET KAFFEE“.

Für den menschlichen Organismus ist Kaffee ein überwiegend bekömmlicher und mit vielen Wirkungen positiver Stoff, was durch eine riesige Anzahl von Studien belegt ist.

Mein aus der Südsteiermark stammender Vater hat in seiner Jugend und auch nach dem Krieg viele Jahre in den Firmen Meinel und Hornig intensiven Kaffee Kontakt gehabt. Diesen Bazillus hat er in die Ehe mit meiner Mutter (Geschäftsfrau in Kapfenberg) mitgebracht. Eine eigene kleine Kaffeerösterei mit einem klassischen 12 kg Trommelröster (deutsches Produkt, Probat – damals wie heute der „Mercedes“), war das erste Ergebnis davon. Er röstete jede einzelne Charge höchstpersönlich. Seit dem Tod des Vaters 2000 mache ich das ganz gleich – noch immer zu 100% persönlich – auf seiner und meiner danebenstehenden, neuen Probat Trommel-Röstmaschine.

Dieses langsame Trommelröstverfahren ist das beste; das weiß man heute gesichert. Im Gegensatz zur kurzen industriellen (3-4 Minuten) Höchsttemperatur Röstung (400-500 Grad) wird beim klassischen Trommelröster bei max. 215 Grad und einer Dauer von ca. 20 Minuten, schrittweise und schonend bis zum Erreichen der bekömmlichen Wiener Röstfarbe geröstet. Das ergibt ein gesünderes und schmackhafteres Ergebnis, weil die wenigen unbekömmlichen Substanzen (diverse Säuren, Bitterstoffe) durch das langsame Rösten bei schonender Temperatur abgebaut werden und dabei zugleich das gesamte Aromen-Spektrum, gekrönt mit der wunderschönen Maillard Reaktion am Ende der Langzeitröstung, herausgelöst wird.

Die industrielle Turbo Röstung der billigen Massenkaffees schafft das nicht. Das ist ein wesentlicher geschmacklicher und gesundheitlicher Unterschied! In vielen der billigen Handelskaffees werden zudem minderwertige Robustas verwendet, die vorab mit Wasserdampf „gewaschen“ werden, um genießbarer zu werden.

Und natürlich ist die ausgewählte Qualität, der bei uns in den Röster eingefüllten Arabica Rohkaffees, von größter Wichtigkeit für das Gelingen eines guten Paketes Kaffee.



Kompromisslos und AUSSCHLIESSLICH!! verwende ich und die derzeit 10 weiteren Kaffee Kollegen unter dem Siegel der Österreichischen Qualitätsröster nur 100% ARABICA ROHKAFFEEES! Diese ergeben einen eleganten, vielschichtigen Duft und Geschmack. Arabica enthält weniger Koffein als Robusta Rohkaffee. Ein zuviel an Koffein (bei häufigem Konsum) bedeutet Unwohlsein, Zittern, Schlaflosigkeit, Schwitzen, Herz“rasen“. Arabica Kaffee enthält vor allem 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 – EINFACH WEIL ER BILLIGER IST! Auf solchen Paketen steht trotzdem 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. Nur die Bezeichnung 100% Arabica ist wirklich ein Arabica Kaffee.



*Das war mein Vater mit dem ersten Probat Röster ab den späten 60er Jahren.
Diese Röstmaschine läuft immer noch – neben der neuen.*

Wir österreichischen Qualitätsröster lehnen deshalb Robusta Rohkaffee ab und werden vom Wiener Kaffeeinstitut kontrolliert.

Ganz nebenbei schreiben wir Qualitätsröster das Röstdatum auf jedes Packerl, nicht nur das gesetzliche

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 ich persönlich jede Charge selbst, mit der Aufmerksamkeit des Eigentümers, folgend dem empirisch gewachsenen know how meines Vaters, allen Erkenntnissen aus Schulungen und meinen in den letzten 25 Jahren schon gemachten Fehlern. Alles unterstützt durch meinen trainierten Wein Sommelier Gaumen.



Bevor grüne Bohnen aus Übersee in der Schicker Rösterei am Kapfenberger Lindenplatz anlanden, müssen vorher viele Probesäckchen der großen Hamburger 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, Nicaragua, Mexiko, Honduras, Guatemala, Peru, Äthiopien, Rwanda, Indien rekrutiert sich die Sackware – meist mehr als 15 Sorten zugleich. Sie werden zu Blends komponiert, behutsam verröstet und handverlesen! Dann wird verpackt, mit dem Röstdatum versehen und im Kaffeebereich des Restaurant Schicker Shop oder per Postversandt verkauft. 6 bis 7 Tonnen röstfrischen Kaffees verlassen so jährlich unser Haus.

Das viele Lob treuer und immer wieder ganz neuer Kunden erfüllt uns jeden Tag mit Freude. Auch große Handwerks- und Industriebetriebe schwören auf Schicker Kaffee Qualität.

Kaffee Experte & Röstmeister
Franz Friessnegg

Kaffee Diplom-Sommelier
Hannes Friessnegg



Eine Marke der Schicker Kaffee Rösterei Kapfenberg
Gourmetkaffee seit 1961

Schicker GmbH, Grazer Straße 9, 8605 Kapfenberg, Tel. 03862 / 22 314 (Büro)

www.schicker-kapfenberg.at, office@schicker-kapfenberg.at

Kaffee Webshop www.schicker-kaffee.at



DIE PREMIUM MISCHUNGEN:

Karlsbader Festtagsmischung

Komponiert hauptsächlich für Brühung mit heißem Wasser in Karlsbader Kanne, Frenchpress, Chemex, Melittakanne usw.

Schickers Signatur Kaffee – eine Hommage an die besondere Brühzubereitung in der Karlsbader Kanne. Abgestimmt für eleganten Duft und runde Harmonie der 7 verwendeten Hochlandkaffees. Tragende Blend Herkünfte sind Kolumbien, Mexico, Guatemala, Nicaragua, untermauert von zwei Brazils.

DER optimale Brühkaffee.

Espresso Blend

geröstet und gemischt für Siebträgermaschinen, Vollautomaten, Bialetti Kanne

Klassischer Kaffeehaus Espresso Blend aus sehr guten Hochland Rohkaffees aus Äthiopien, Indien, Guatemala, Nicaragua, unterfüttert mit Brasilien.

Nussige Frucht in der Nase, satt am Gaumen, feine, angenehme Säure in der Länge. Entwickelt sich auch in einem Cappuccino hervorragend.

Bringt Ausdruck und Finesse.

Ein echter Premium Espresso!

Brazil Especial Blend

geröstet und gemischt für Siebträgermaschinen, Vollautomaten, Bialetti Kanne.

Drei verschiedene Brazils plus Kolumbien und Honduras sowie India Cherry als Würzbeigabe. Saftig würzig und doch rund im Abgang.

DER perfekte und sehr preiswerte Alleskönner.

Maragogype Blend

komponiert für Brühung mit heißem Wasser in Karlsbader Kanne, Frenchpress, Chemex, Melittakanne usw.

Mexico, Guatemala, Columbia, Honduras, Nicaragua. Der Star dieses Blends ist ein großbohninger, rarer, edler – leider sehr teurer – Guatemala Maragogype Rohkaffee. Feine Frucht mit Minzeton und besonderer Bekömmlichkeit, da säuremild.

DER schöne edle Prinz im Blend.