

BRAUNES GOLD. Ein Tag ohne Kaffee? Das können sich die meisten Österreicher nicht vorstellen. Wir fragten einen Experten nach der perfekten Zubereitung & neuen Trends.

Eine aktuelle Studie zeigt: Kaffee ist das beliebteste Pausengetränk der Alpenrepublik: 85 Prozent aller Befragten genießen regelmäßig mindestens eine frisch gebrühte Tasse am Arbeitsplatz. Und weil wir außer dem Energiekick optimalen Geschmack wollen, gibt es neben den Großherstellern zunehmend auch kleine, feine Röstereien. Peter Affenzeller, 46, etwa betreibt seit 2007 eine Manufaktur, die mittlerweile sogar das Bundeskanzleramt beliefert. Wir holten uns von dem Freistädter, der seinem Betrieb (suchankaffee.at) den Mädchennamen seiner Frau – „Suchan“ – gab, Backgroundinfos und Tipps.

„FRISCH MAHLEN, NICHT ÜBERDOSIEREN – UND NIEMALS IM KÜHLSCHRANK LAGERN!“

WOMAN: *Wie und aus welchem Grund sind Sie Kaffeeröster geworden?*

AFFENZELLER: Ich habe lange als Innovationsberater in Wien gearbeitet. Vor der Geburt unserer zweiten Tochter haben meine Frau und ich entschieden, dass unsere Zeit in der Großstadt vorbei ist und wir zurück nach Freistadt gehen wollen. Kaffee hat mich immer schon interessiert, also absolvierte ich eine Sommelier-Ausbildung und machte mich anschließend selbstständig.

WOMAN: *Aus welchen Ecken der Welt kommen denn die besten Kaffeebohnen?*

AFFENZELLER: Gleich vorweg, den perfekten Kaffee gibt es nicht, weil das reine Geschmackssache ist. Letztes Jahr habe ich fünf Tonnen bei einem Familienbetrieb in Nicaragua gekauft.



PROFI. Was Bohnen angeht, kann man ihm nicht viel vormachen: Peter Affenzeller, 46, ist ausgebildeter Kaffee-Sommelier.

KAFFEE, OLÉ!



1 _ In der Manufaktur „Suchan Kaffee“ röstet Affenzeller etwa 1,5 Tonnen **Kaffeebohnen** pro Monat. **2** _ Gleich neben der Rösterei kann man im **Suchan Café** unterschiedliche Sorten verkosten. **3** _ Peter setzt auf neueste Kaffeetrends: „Ich bevorzuge die **Italiener**.“ **4** _ Sein Tipp für wohlschmeckenden Kaffee: Die Maschinen müssen stets blitzsauber sein.

Mein Freund Ulrich Salamun von der Kabarettgruppe Maschek verbringt den Großteil des Jahres dort und hat mir den Kontakt vermittelt. Ich war begeistert vom Aroma.

WOMAN: *Dabei kommt es ja stark auf die Röstmethode an. Wie gehen Sie vor?*

AFFENZELLER: Bei uns wird 15 Minuten lang sortenrein in Trommeln geröstet. Dabei kann man gezielt Säure abbauen. Vor allem afrikanische Sorten bekommen eine leichte Süße, wenn man es langsam angeht. Die Industrieröstung hingegen erfolgt am Fließband und dauert nur ein bis zwei Minuten.

WOMAN: *Kaffee hat viel mit Ritualen zu tun. Was sind Ihre Kaffeegewohnheiten?*

AFFENZELLER: Ich trinke gerne einen kräftigen Espresso, morgens auch mit Milchschaum als Cappuccino. Mein aktuelles Steckenpferd ist aber der Filterkaffee. Der ist international wieder sehr stark im Trend.

WOMAN: *Welche Fehler passieren bei der Zubereitung von Kaffee am häufigsten?*

AFFENZELLER: Das fängt schon bei der Konsistenz an: Wenn der Mahlgrad nicht stimmt, schmeckt der Kaffee nicht gut. Idealerweise hat man eine Mühle zu Hause, denn die Hälfte des Aromas verflüchtigt sich bereits nach 15 Minuten. Damit bereits gemahlener Kaffee nicht ausraucht, lagert man ihn am besten in einer Dose bei Raumtemperatur, möglichst dunkel. Niemals im Kühlschrank, auch wenn man das noch häufig hört! Hat man eine Espressomaschine zu Hause, sollte man sie konsequent reinigen. Kunden, die eine Mokka-Kanne verwenden, empfehle ich, das Sieb nur zu drei Vierteln anzufüllen, dann wird der Kaffee nicht bitter.

WOMAN: *Wie bereitet man ihn dann zu, den perfekten Kaffee?*

AFFENZELLER: Zum Glück denken schon viele Menschen um und sparen nicht mehr an der Qualität. Das sollte man weder bei der Kaffeemaschine tun noch bei den Bohnen. Kaffee darf nicht zu viel Säure enthalten, der Rest ist sehr individuell.

WOMAN: *Wer zählt zu Ihrer Klientel?*

AFFENZELLER: Zahlreiche Gastronomen, Private, aber auch Bürokunden. Prominentestes Beispiel ist das Bundeskanzleramt in Wien. E. HELFRICH ■

FÜR GENIESSER. Ohne ihn wäre das Leben nur halb so schön: Kaffee. Wir haben die besten Adressen in OÖ für Sie – mit Aromagarantie.



DIE BRÜHER, LINZ-URFAHR

SEKUNDENGENAU VERARBEITETE SPEZIALITÄTEN.

Die Gründer des 2014 eröffneten Cafés haben sich ganz dem „Specialty Coffee“ verschrieben. Bei den

Brüher findet man eine schlanke Karte mit Espresso-basierten Kaffees, Bio-Tees und selbst gebackenen Zimtschnecken, Käsekuchen und Brötchen. Die Brühzeiten werden sekundengenau gemessen.

[facebook.com/diebrueher](https://www.facebook.com/diebrueher)



IMMERVOLL, BAD ISCHL

KAFFEESIEDEREI IN DER KAISERSTADT.

Unter den fachkundigen Händen von Kaffeefetischist Christoph Immervoll kann man sich durch ganz

Südamerika kosten. Der begeisterte Kaffeesieder bietet in seinem originell eingerichteten Lokal eine große Auswahl an Frühstücksvariationen an. Tipp: Am Wochenende ist der Name Programm – früh genug da sein. [kaffeesiederei.net](https://www.kaffeesiederei.net)



KONDITOREI URBANN, WELS

TRADITIONS- GEBÄCK UND HAUSKAFFEE SEIT 1853.

Die Konditorei in der Schmidgasse 20 ist seit 150

Jahren Teil der Welscher Kaffeehauskultur. In dem Salon im Stil der 1970er-Jahre kommt man sich bei einer Tasse der hauseigenen Kaffeemischung und einem traditionellen „Bubikopf“ (Süßspeise aus Maronenpüree) fast wie ein Zeitreisender vor.

[urbann.cc](https://www.urbann.cc)