



Die Bagelfraktion *Harald Knoll & Karin Porsch*

Der Job bei einer Fast-Food-Kette hat so gar nicht in ihr ernährungsbewusstes Lebenskonzept gepasst. Dass sie sich deshalb auf Kaffee und Bagel spezialisieren würden, war zum damaligen Zeitpunkt nicht klar: Harald Knoll und Karin Porsch stiegen aus dem fettigen Burger-Business aus und versuchten es mit einer gesünderen Schiene. Sie generierten das Konzept „Salad & Friends“ in einem Shoppingmall-Food-Court, in dem Salat und Frittiertes über die Theke ging. „Jeder hat gesagt, Salat ist super. Aber essen wollte ihn keiner. Statt dem ‚Salad‘ haben die Leute lieber ‚Friends‘ bestellt.“ Zwei Jahre später verabschiedete sich das Duo von der Idee und sperrte, inspiriert durch Londonreisen, lange vor Starbucks in der Shoppingquall SCN den ersten Coffeeshop der Stadt auf. Zur Eröffnung gab es Cappuccino, Caffè Latte und Melange nur im Becher – ein Stillbruch, denn bisher wurde Kaffee immer in Porzellan serviert. „Wir hatten anfangs noch keine Tassen in drei Größen parat, deshalb ging es nur mit der Papp-Version. Witzigerweise hat sich der Becher bei den Gästen schnell als Hit herausgestellt und das Gebäck mit dem Loch in der Mitte hat ihnen auch getaugt (Knoll

brachte mit seinem Coffeeshop auch die Bagelkultur in Wien in Bewegung).“ Was in Floridsdorf funktionierte, wurde bald in eine Location in Citylage transferiert und ist heute auf der Wiedner Margaretenstrasse Energie-Tankstelle für Biker, die den Fahrradweg nebenan frequentieren und für Studenten der Technischen Universität. Der Kaffee kommt von der nur ein paar Häuserblocks entfernten Kaffeerösterei Alt Wien; die Bagel in Sorten wie Sesam, Mohn, Zwiebel oder Jalapeno werden erst nach Bestellung vor den Augen der Gäste prall mit verschiedensten Ingredienzien befüllt und können selbst in glutenfreier Version (von der Bäckerei Grimm) geordert werden. Den gesundheitlichen Aspekt lässt Knoll auch heute nicht außer Acht. Er setzt verstärkt auf biologische Produkte, tauscht zuckerhaltige Softdrinks durch natürlich gesüßte Getränke aus und ersetzt das konventionelle Ei durch Weideei, für das sich die Hühner vom Göttlesbrunner Gutslof Paul in einem Freigehege bewegen können, das alle paar Wochen umgesiedelt wird und den Tieren ständig frische Wiesen garantiert. „Das macht nicht nur einen schönen gelben Dotter. Das schmeckt man auch!“

BLUE ORANGE, Margaretenstrasse 9, 1040 Wien, Tel.: 01/381 1770, www.blueorange.co.at



Der Systemdenker *Reinhold Schärff*

In Sachen Kaffee ist Reinhold Schärff Spezialist. Der Geschäftsmann beliefert Kaffeehäuser nicht nur mit Kaffeeröstungen, er stellt ihnen auch Espressomaschinen aus Eigenproduktion auf und entwickelt für sie Konzepte. Während Schärff in Monte Carlo die Hardware seiner Kaffeemaschinen herstellt und in Wiener Neustadt die Software programmiert, lässt er in Guatemala die Arabica-Bohnen sortieren, die in Neusiedl am See in der Rösttrommel des Unternehmers landen. Nebenbei hat Schärff auch ein Coffeeshop-Konzept entwickelt, das man als österreichische Antwort auf den amerikanischen Giganten Starbucks verstehen kann. Was 1999 mit einem To-go-Geschäft in der Wiener Krugerstrasse begann, hat sich heute auf derzeit 212 Shops in 30 Ländern auf vier Kontinenten ausgedehnt: „Anfangs war es nur als Gag gedacht, um abzutesten, wie die Menschen darauf reagieren, wenn man sich zwischen all den traditionellen Wiener Kaffeehäusern mit einem Coffeeshop positioniert. Mittlerweile machen es uns sogar die Bäcker nach und bieten schnellen Kaffee im Becher an.“ In das

Coffeeshop-Konzept, das auf Franchise-Basis funktioniert und sich in unterschiedlichen Modellen präsentiert (vom To-go-Laden über den Corner im Shop bis hin zu einem Hybrid aus Café und To-go-Laden), wurde auch der 30-jährige Spross Marco Schärff eingebunden, der sowohl für die Produktentwicklung als auch für die Qualität am Rohkaffeesektor verantwortlich ist. Dafür tourt der Jungspund vier Monate im Jahr um die Welt und besichtigt die Plantagen, auf denen die Bohnen für Schärff-Kaffee entstehen. 270 Tonnen im Jahr röstet das Familienunternehmen, allerdings in Kleinstchargen von 25–50 Kilogramm. „weil man immer wieder verdorbene Bohnen händisch ausklauben muss“. Während andere Anbieter auf einen Blend setzen, ist Schärff von Vielfalt überzeugt: Seinen Baristas stehen gleich drei verschiedene Blends in verschiedenen Stärken und mit unterschiedlichem Säureverhalten (strong, regular und intense) zur Auswahl, mit denen in den derzeit 13 Wiener Filialen Eigenkreationen wie Moccacino, Americano und Caramel Macchiato entstehen.

COFFEESHOP COMPANY, Dr.-Karl-Lueger-Platz 3A, 1010 Wien, weitere Filialen unter: www.coffeeshopcompany.com