



© Schärf (2)

Kaffee-Historie

Erfahrung in Sachen Kaffee sammelt das Familienunternehmen Schärf seit drei Generationen. Begonnen hat alles in den 1950er-Jahren. Heute wird die Gruppe von Marco (l.) und Reinhold Schärf geleitet.

The Art of Coffee umfasst alles

Schärf deckt alle Facetten ab: von der Röstung über die Kaffeemischung bis hin zu Kaffeemaschinen.

WIEN. „Eine Kaffeemischung zu kreieren, ist wie eine Oper mit einer Vielzahl an Instrumenten und Akten zu komponieren und daraus ein aufeinander abgestimmtes Kunstwerk zu schaffen“, so Reinhold Schärf, Geschäftsführer der Unternehmensgruppe Coffee Company.

Schärf ist bereits seit über 60 Jahren am Kaffeemarkt tätig und hat sich in dieser Zeit seine eigenen Kaffeemischungen, sogenannte Kaffeoblends, aus Hochland Arabica-Kaffeebohnen kreiert.

Kaffeoblends mit 20 Sorten

Für die Schärf-Kaffeoblends verwendet der Röster Bohnen aus verschiedenen Anbaugebieten rund um den Globus. 20 verschiedene Reinsorten müssen dafür in ihren genetischen Codes zueinander passen, und aufeinander abgestimmt sein. Schärf achtet dabei auch auf einen nachhaltigen Anbau und kauft die Kaffeebohnen ohne Zwischenhändler *direkt* beim Produzenten. Dafür bekommen laut Schärf die Kaffeebauern auch einen höheren Kaffeepreis ausgezahlt, als jener, der am Weltmarkt gehandelt wird.

Geröstet wird in kleinen Mengen: „Obwohl Kaffee einer kolossalen, allumfassenden Wissenschaft gleicht, rösten wir nur kleine Mengen gemeinsam, um bei jeder Charge genau auf die Qualität achten zu können. Die persönliche Begleitung und Beobachtung der Kaffeebohnen, von der Kirsche über die Röstung bis hinein in die Tasche, sind uns überaus wichtig und bilden die Seele unserer Kaffeesorten“, so

Reinhold Schärf. Das Familienunternehmen ist aktuell mit 300 Shops unter der Marke Coffee Company vertreten. Der Außenumsatz der Gruppe betrug 2016 rund 93 Mio. €. (ow)

Reinhold Schärf, Geschäftsführer

”

Wir rösten nur in kleinen Mengen, um bei jeder Charge auf die Qualität achten zu können. Wir begleiten die Kaffeebohne von der Kirsche bis zur Röstung.

Reinhold Schärf
Geschäftsführer

“



Röstmeister Ronald Schärf bei der Herstellung der hauseigenen Blends.