



© J. Hornig

Auf Zucker und Milch – auch in der veganen Variante – wird vermehrt verzichtet: Filterkaffee und Co sind zurück.

Filterkaffee is back

Worauf es beim Kaffee wirklich ankommt, fasst Kaffee-Spezialist J. Hornig in einem aktuellen Report zusammen.

••• Von Daniela Prugger

WIEN. Ein Morgen ohne Kaffee ist für viele Österreicher ein schlechter Morgen, ganz zu schweigen vom Tag. Ob im Büro, zu Hause oder in der Freizeit – auf das Jahr verteilt, trinken die Österreicher rund 145 l und kuren den Kaffee damit zum beliebtesten Heißgetränk des Landes. Doch während die Liebe

für den Kaffee in all den Jahren gleich geblieben ist, haben sich die Ansprüche an die Produkte verändert.

Bewusster Konsum, fairer Handel und Transparenz liegen hoch im Kurs. Und seit der Salonfähigkeit der veganen Ernährungsweise ist auch die Milch im Kaffee keine Pflicht mehr. Diesen und andere Trends hat das österreichische Kaffeeunter-

nehmen J. Hornig in einem vor Kurzem veröffentlichten Report ins Visier genommen.

Fairer Handel

„Die Möglichkeiten der Zubereitung sowie die Kaffeeprodukte selbst haben sich im Laufe der Zeit verändert. Aber auch die Einstellung der Konsumentinnen und Konsumenten gegenüber der Qualität des Kaffees

unterliegt einem Wandel“, sagt Brandmanagerin Elisabeth Reidlinger.

Die moderne Kaffeegeneration möchte mehr über die Herkunft und Zubereitung der Bohnen wissen. Zahlreiche Siegel und Zertifizierungen geben Auskunft über Anbau und Produktion des Kaffees. „Die Konsumentinnen und Konsumenten wollen genau wissen, woher die Bohnen stammen. Direkt gehandelter Kaffee, der direkt von Farmern und ohne Zwischenhändler bezogen wird, gewinnt an Wichtigkeit“, so Reidlinger.

Comeback des Filterkaffees

Ein weiterer Produkttrend ist laut J. Hornig das Comeback des Filterkaffees. Von der hippen Kaffeebar, über die traditionelle Rösterei bis hin zum Genuss für zu Hause wird klar: Schwarzer Kaffee genügt sich selbst. Die Konsumenten nehmen sich wieder bewusst Zeit für eine frisch aufgebrühte Tasse Kaffee.

Für Espresso oder schwarzen Filterkaffee eignet sich laut Reidlinger am besten der hauseigene Single Origin-Kaffee. Und da Single Origins-Bohnen oft kürzer geröstet werden, kommen die unterschiedlichen Geschmacksprofile besser hervor: schokoladig, fruchtig, nussig.

Kornspitz ist Dauerrenner

Brotkörbe gehören auf den Frühstückstisch.

ASTEN. Seit seiner Geburtsstunde im Jahr 1984 erobert der knusprige Kornspitz die Brotkörbe, Frühstückstische und Herzen der Österreicher und wird darüber hinaus in mehr als 70 Ländern weltweit gegessen. Der Kornspitz gehört zu den bekanntesten Innovationen von backaldrin, der seit mehr als 50 Jahren Brot für die Lebensbedürfnisse heutiger und künf-

tiger Generationen in über 100 Ländern der Welt entwickelt. Im Original Kornspitz steckt laut dem Hersteller eine ausgewogene Mischung an hochwertigen Rohstoffen aus überwiegend regionalem Anbau: Roggen- und Weizenmehle, Roggen-, Weizen- und Sojaschrote, Weizenmalzschrote, Leinsamen und Salz. Und der Ballaststoffanteil ist höher als bei vielen Müslis. (red)



© backaldrin

Das ballaststoffreiche Kleingebäck wird in mehr als 70 Ländern gegessen.