



Vor dem Mahlwerk

Die beiden Geschäftsführer der Naber Kaffee Manufaktur, Marco Salvatori (l.) und Gerald Matzner-Holsmer, in der Rösterei am Standort Klagenfurt.

Naber hat den Süden im Visier

Seit der Übernahme der Klagenfurter Rösterei Exzelsior im vorigen Herbst wurde kräftig in die Zukunft investiert.

WIEN/KLAGENFURT. Im September 2021 gab die Wiener Kaffee Manufaktur Naber die Übernahme der Kaffeerösterei Exzelsior bekannt – ein wegweisender Schritt für Naber: Zum einen bedeutete der Erwerb eine Steigerung der Produktionskapazitäten von 500 t auf 2.000 t, zum anderen den Startschuss für eine Serviceoffensive im Süden Österreichs.

Seither wurden mehr als 100.000 € investiert, um die älteste Großrösterei Kärntens nachhaltig für die Zukunft aufzustellen: Mit einem neu gestalteten Shop inklusive Schaumraum, zwei zusätzlichen Mitarbeitern und dem Ausbau der Produktionskapazität konnte Naber das Umsatzvolumen am Standort mittlerweile sogar verdreifachen.

„Die Rösterei Exzelsior mit ihrer 30-jährigen Tradition hat sich für Naber zum Service-Hub im Süden entwickelt. Die Zahlen

zeigen ganz klar den hohen Bedarf von Hotellerie und Gastronomie nach qualitativ hochwertigen Röstungen. Wir sehen hier definitiv noch weiteres Entwicklungspotenzial“, betont Naber-Geschäftsführer Marco Salvatori. Im nächsten Jahr wolle man die Produktion in Klagenfurt „um 20 Prozent auf 850.000 Kilogramm verarbeiteten Rohkaffee steigern“, ergänzt Co-Geschäftsführer Gerald Matzner-Holsmer.

Neu: Schaumweinkontor

Schon vor der Übernahme hatte sich Exzelsior auf die Produktion von Minas Kaffee spezialisiert – im heimischen LEH u.a. bei Interspar gelistet, findet die Spezialröstung mit als anspruchsvoll geltendem Herstellungsprozess insbesondere für Türkischen Mokka ihre Anwendung; rund ein Zehntel der in Klagenfurt verarbeiteten Rohkaffeemenge entfallen auf sie, wovon wiederum 30% ins

europäische Ausland (u.a. Italien, Deutschland, Slowenien und Frankreich) exportiert werden.

Eine diversifizierende Angebotserweiterung stellt der im Mai geschaffene „Schaumweinkontor“ dar, der eine Auswahl von mehr als 90 handverlesene Sorten Sekt, Champagner, Franciacorta & Prosecco aus renommierten Anbauregionen Italiens, Frankreichs, Spaniens,

Österreichs und Deutschlands umfasst. Wenngleich sich das Angebot hier ebenso wie das Kaffeesortiment vorwiegend an die gehobene Gastronomie richten soll, stehen die Verkaufsbereiche in Klagenfurt und Wien sowie der Onlineshop auch Privatkunden zur Verfügung.

Über Naber

1908 von Georg Naber gegründet, befindet sich die in Strebersdorf (Wien Floridsdorf) ansässige Kaffeerösterei mit aktuell 23 Mitarbeitern seit 2015 mehrheitlich im Besitz der café+co International Holding. Neben der gehobenen Gastronomie und Hotellerie hat man in den letzten Jahren auch verstärkt die Endkunden in den Fokus genommen – u.a. via eigenem Onlineshop (naberkaffee.com) und mit LEH-Listungen wie „Naber Exquisit“ bei Billa. (haf)



2023 sollen in Klagenfurt 850.000 kg Rohkaffee verarbeitet werden.