

Firmen-News

Aus Liebe zum Kaffee

Silvia Lasselsberger und Walter Schweifer, Unternehmer, Italienfans und Kaffeekenner, führen seit 2003 die Kaffeerösterei Cult Caffé in Neumarkt an der Ybbs – und stehen damit bei Topgastronomen in Österreich und Deutschland auch gegenüber „Großen“ hoch im Kurs.



Foto: Cult Caffé

Silvia Lasselsberger und Walter Schweifer

Der Weg in die Selbstständigkeit war ein steiniger. „Es ist keine Kleinigkeit, sich als junges Unternehmen gegen eingese- sene große Platzhirsche am etablierten Markt zu behaupten“, erinnert sich Silvia Las-

selberger an die Anfänge von Cult Caffé.

„Wir haben jede Minute und all unser Herzblut investiert, um unser Konzept, von dem wir fest überzeugt waren, umzusetzen.“ Die Mühen für den

Familienbetrieb haben sich gelohnt: Nach der Anfangsphase konnten Silvia Lasselsberger und Walter Schweifer etablierte Kunden gewinnen, darunter das Grand Hotel und das „The Ring“-Hotel in Wien, die Cafés im Belvedere, das Loisium in Langenlois und Ehrenhausen, das MUMOK Wien oder auch Stift Göttweig in der Wachau.

Das Besondere an Cult Caffé ist der Genuss der italienischen Kaffeekultur, verbunden mit der Liebe zum Detail in Röstung und Zubereitung. „Wir stellen unsere Mischungen mit höchster Sorgfalt her, das Finish erfolgt händisch“, sagt Schweifer, „unser Verfahren dauert dafür ein wenig länger als bei der industriellen Aufbereitung. Die fertige Mischung liefern wir dann aus, wenn der Kaffee den Höhepunkt seines Aromas erreicht hat.“

Das Handwerk der Kaffe Zubereitung lernten die Unternehmer in Hamburg und Triest bei traditionell-regionalen Kaffeeröstereien. „Ob der Kaffee wirklich aromatisch und vollmundig schmeckt, hängt von

sehr vielen Faktoren ab, die leider oft nicht beachtet werden“, erklärt Walter Schweifer. Das beginnt bei der richtigen Einstellung des Mahlgrades und der regelmäßigen Prüfung der Kaffeemaschine auf Druck, Temperatur und Sauberkeit.

Erfolgsrezept

„Die Bedienung der Kaffeemaschine, speziell natürlich an der Siebträgermaschine, erfordert Schulung, Übung und Interesse. Und genau dies bieten wir für die Mitarbeiter unserer Kunden an. Nicht jeder Kaffee schmeckt in jeder Maschine“, sagt Silvia Lasselsberger, und dieses Zusammenspiel wird oft unterschätzt. „Wir bieten unseren Gastronomen auch ein Rund um die Uhr-Service an, wenn etwas mit einer Kaffeemaschine nicht in Ordnung ist.“ Denn das Erfolgsrezept eines Kaffeehauses liegt für Beide auf der Hand: „Wenn die Gäste weiter erzählen: ‚Da geh‘ ich wieder hin, weil dort der Kaffee hervorragend schmeckt‘, hat man's richtig gemacht!“

www.cultcaffe.at

DER NEUE CANTER: JETZT MIT DUONIC®-GETRIEBE

DOPPELT GUT!



Ob Leichtbau- oder Kühlkoffer, Pritsche, Kran, 3-Seiten- oder Absetzkipper – was auch immer Sie für Ihren Job benötigen, der neue Canter ist mit seinen Varianten dafür bestens gerüstet. Innovativ präsentiert er sich mit DUONIC®, dem ersten automatischen Doppelkupplungsgetriebe für Lkw weltweit. Keine Zugkraftunterbrechung beim Schalten und immer den passenden Gang – das sorgt für mehr Antrieb und weniger Kosten. Der Canter ist ein Kompakt-Lkw, der Ihnen auch bei täglich hoher Belastung und hartem Einsatz hohen Fahrkomfort bietet.

Gefertigt in Europa für Europa mit einem der kleinsten Wendekreise seiner Klasse. Und das mit sechs Radständen, drei Kabinenvarianten, drei Tonnageklassen und drei drehmomentstarken Motoren. Allen gemeinsam ist die Zuverlässigkeit eines europäischen Lkw. Wann gehen Sie Ihren Schritt zu mehr Effizienz im Transport?

Mehr erfahren Sie bei einer Probefahrt bei Ihrem Fuso-Partner oder unter www.fuso-trucks.at



Jetzt bei allen Pappas Betrieben
2355 Pappas Wiener Neudorf
Nutzfahrzeugzentrum
1210 Pappas Wien-Nord
HOTLINE: 0800 / 727 727