PROST
Fachmagazin für Ernährung | Gastronomie | Hotellerie und Tourismus

Koffeinhaltiger Durchstarter in der Pandemie

Details Kategorie: Betriebe Veröffentlicht am Freitag, 21. Mai 2021 10:11

Rafael Schaerf © Da Salzburger

Keine Frage. Corona zwang einige Marken in die Knie. Doch nicht alle beugten sich der Krisenstimmung: der regionale Kaffeehersteller Da Salzburger heizte seinen (Röst)ofen merklich an und fährt seitdem auf der gastronomischen Überholspur.

Ganze 20 neue Partner entschieden sich in jenem Jahr als die Branche still stand dazu, ihren Gästen zukünftig die Bohnen aus der Saalfeldner Kaffeewerkstatt zu servieren. www.dasalzburger.at

Man nehme ein ehrliches qualitatives Produkt, kombiniere es mit transparenter Markenphilosophie sowie unternehmerischem Rückgrat und bleibe – ganz besonders in der Krise – ein beständiger starker Partner für seine Kunden. „wenn Du in Krisenzeiten einen kühlen Kopf bewahrst und nicht nur für Familie und Mitarbeiter- sondern auch für Deine Kunden da bist, spricht sich das herum. Besonders in der Gastronomiebranche“ so Rafael Schärf, Gründer von Da Salzburger und weiter „Als regionales Unternehmen stellen wir individuelle Produktlösungen vor kalkulierte Verkaufstabellen. Die persönliche Nähe zum Kunden, ist der entscheidende Faktor.“

Das Team setzte darum auf persönlichen Austausch mit jedem einzelnen Gastronomiekunden, um individuelle Lösungen ausarbeiten zu können. „Natürlich bedeutete das zu Beginn, einen erhöhten internen Aufwand für uns. Gleichermaßen konnten wir dadurch aber auch einen besonders detaillierten Einblick in unterschiedlichste Herausforderungen erfassen. Aus den ursprünglichen Krisengesprächen wurden letztlich individuelle Gastronomielösungen, die wir nun weiter ausarbeiten- und für alle Kunden anbieten können. Beispielsweise trägt die entwickelte „no worry cup“ mittlerweile einen großen Anteil des Unternehmenserfolgs“ so Schärf.

„Authentizität spricht sich halt herum“
Da Salzburger intensivierte nicht nur bestehenden Kooperationen, sondern konnte während der Corona-Krise, als die Branche gänzlich still stand, sogar mehr als 20 neue Partner aus Gastronomie- und Hotellerie für sich begeistern, ohne dabei ein kulinarisches Genre auszulassen. Allein im April 2021 verzeichnet Da Salzburger namhafte Neuzugänge: So servieren u.a. das beliebte Restaurant für gute Hausmannskost, Hotel & Gasthof Grünauerhof in Wals oder die frischgebackene Cafeteria Coolinarik mit urbanem Cityflair, zukünftig regionalen Da Salzburger Kaffee für ihre Gäste. Dem nicht genug, findet man die nachhaltig hergestellten Bohnen auch in den Regalen der aufstrebenden Salzburger Patisserie Baltram sowie in einer der hochgelobtesten Eissalons Salzburgs‘. Ob kleines Cafe oder Sternerestaurant: die Fangemeinde wächst nahezu täglich.

„Mit Da Salzburger positionieren wir uns natürlich seit Markengründung in der Salzburger Region mit Produktqualität, schonender Herstellung sowie nachhaltigem Vision Statement. Entscheidend für den starken Zuwachs ist aus unserer Sicht, ein ganz einfacher Faktor: wir halten, was wir versprechen.“ so Rafael Schärf.

www.dasalzburger.at

AUSGABEN

APA OTS NEWS

- Tag der Biodiversität: Was wir essen, bleibt bestehen!
- Freiheit in Sicht! Was Outdoor-Fans auf der Schmitten ab sofort erwartet
- Saisonstart bei BRANDNER Schiffahrt
- Neue Imagekampagne der Niederösterreichischen Wirtshauskultur zum Neustart
- LAMÉE MINIBAR
- Stadt Wien: Wien geht bei Betriebsimpfungen in die nächste Phase
- Kontrollen zur Gastro-Öffnung: Magistrat und Polizei kontrollieren wienweit die Einhaltung
- Zahlreiche Vollspaltenboden-Tierschutzaktionen gegen Landwirtschaftsministerin Köstinger
- AMA-Gütesiegel: Parlament stimmt heute für Reform und Gentechnik-Freiheit

GANZ NEU

Koffeinhaltiger Durchstarter in der Pandemie

35° East Gin - Die Geburtsstunde eines neuen Gin-Stils namens „Hyogo Dry Gin“

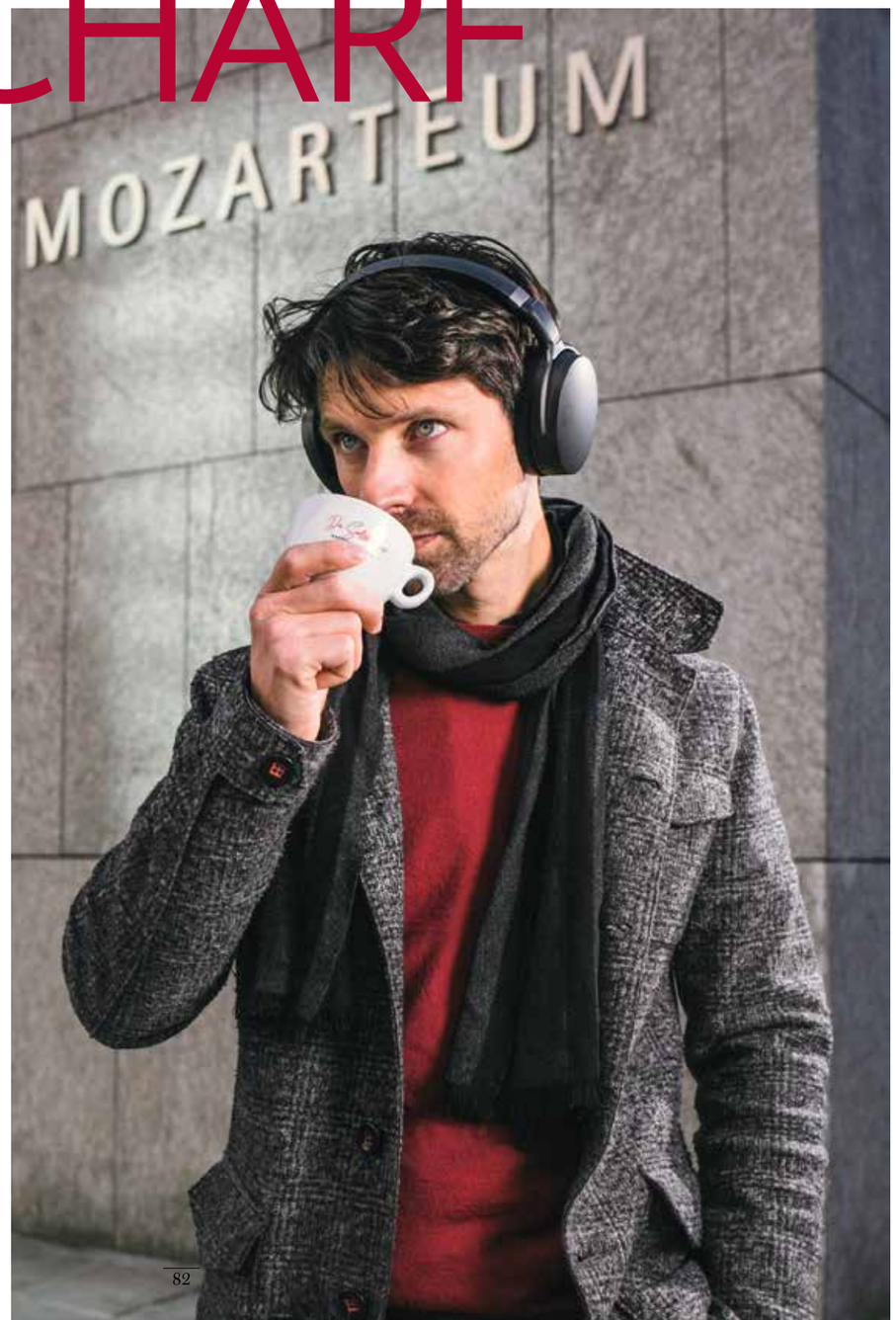
Comeback mit Genussgarantie: Imagekampagne der Niederösterreichischen Wirtshauskultur zum Neustart

No Waste, All Taste – Délifrance startet Kampagne gegen Lebensmittelverschwendung

Ultrafrische Salat- und Gemüseprodukte: Spatenstich für hochmodernes Vitana-Werk

ÖAK GEPRÜFT
ÖAK Österreichische Auflagenkontrolle

#RAFAEL SCHÄRF



Nichts geht über eine gute Tasse Kaffee! Wir haben uns mit dem CEO & Founder „Da Salzburger" getroffen und uns über sein Unternehmen, seine Firmenphilosophie und seine Zukunftspläne unterhalten.

Text Elisabeth Trauner
Foto Ralf Weichselbaumer

Seit rund zwei Jahren gibt es eine neue Marke am regionalen Kaffeemarkt. „Da Salzburger" in Saalfelden positioniert sich bewusst gegen die zunehmende Branchen-Industrialisierung und hebt sich durch ein spezielles Auswahlverfahren, effiziente Logistik, perfekt abgestimmte Röstverfahren und Nachhaltigkeit bei der Produktion und in dem gesamten Geschäftsmodell von der Masse ab. (www.dasalzburger.at)

***Unser look! Salzburg:** Herr Schärf, was waren Ihre Beweggründe, Ihr Unternehmen „Da Salzburger" zu gründen?*

Rafael Schärf: Bitte nennen Sie mich nur Rafael, „Herr Schärf" sind 70-jährige Anzugträger, das bin ich nicht. Ich wollte mit der Marke „Da Salzburger" schauen, was passiert, wenn man als Hauptansatz nicht Umsatz und Gewinn wählt, sondern Werte wie hochwertig, ehrlich, nachhaltig nimmt. Ohne Rücksicht auf Aufwand oder Margen, einfach kompromisslos durchziehen. Es war, ehrlich gesagt, am Anfang mehr ein persönliches Projekt und ich habe dadurch auch sehr viel über Wertigkeit und Partnerschaften gelernt.

Was macht „Da Salzburger" besonders? Worin liegt der Unterschied zu anderen Marken?

„Da Salzburger" wurde nicht von einer Marketingfirma mit Geld kreiert, es ist mehr oder weniger passiert und es stehen immer die Wertvorstellungen vor Bilanzen. Die Qualität und das Nachhaltigkeitskonzept im Gesamten sind ziemlich einzigartig. Wir wollen nicht die Größten, aber die Besten und Ehrlichsten sein. Das ist in einer fürchterlichen Branche wie Kaffee, wo Desinformation und Konzerne herrschen, schon sehr besonders. Auf Grund unserer Rösttechnik und des Röstgrads gehen wir auch geschmacklich neue Wege.

Was ist das Geheimnis einer Röstung und was macht einen richtig guten Kaffee aus?

Dass er schmeckt und bekömmlich ist. Zweites ist messbarer. Ich würde nie sagen, unsere Kaffees schmecken besser oder am besten. Das kann man nicht, Geschmack ist relativ und dessen Wahrnehmung wirklich sehr unterschiedlich. Was ich zu 100 Prozent sagen kann, ist, dass die Qualität des ganzen Prozesses auf höchstem Niveau stattfindet. Ob das Ergebnis schmeckt, muss jeder für sich selber herausfinden. Nachdem wir kein Start-up sind und das schon sehr lange machen, wissen wir schon, was wir machen. Wir rösten nach einem sehr speziellen Vorgang und haben sieben verschiedene Variationen. Am besten, man kommt zu uns in die Rösterei nach Saalfelden und schaut zu. Keywords: 100 Prozent Arabica, French Roast, Single Blend Langzeitröstung, Sensorsteuerungen, …

> **„Für mich ist Nachhaltigkeit nicht nur die Verpackung oder die Bio-Zertifizierung, sondern auch der Umgang mit den Menschen und dem ganzen Geschäftsmodell."**
>
> *Rafael Schärf, CEO & Founder „Da Salzburger"*

Nachhaltigkeit ist für Sie ein großes Thema. Inwiefern setzen Sie das in Ihrem Unternehmen um?

Eigentlich kann ich das Wort „Nachhaltigkeit" schon nicht mehr hören. Es wurde wie vieles von Konzernen und großen Unternehmen dermaßen missbraucht, das einem schlecht werden könnte – Stichwort: „Greenwashing". Es ist schon erstaunlich, dass Alukapseln plötzlich nachhaltig sind!? Für mich ist Nachhaltigkeit nicht nur die Verpackung oder die Bio-Zertifizierung, es ist der Umgang mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, mit den Kundinnen und Kunden, Lieferantinnen und Lieferanten, einfach das ganze Geschäftsmodell. Und wir stellen uns die Fragen: Ist es auf Wachstum und Verbrauch oder auf Erhalten und Verwerten ausgelegt? Was für Monitore, Handys, Software verwendet man? Das Thema ist zu wertvoll und zu komplex, um es in wenigen Sätzen zu beantworten. Ich bemühe mich jedoch, in diesem Bereich sehr ins Detail zu gehen, und es gibt immer und überall Verbesserungsmöglichkeiten. Der größte Wahnsinn sind Einzelverpackungen und Wegwerfverpackung („to go")! Das haben wir komplett eliminiert und gehen genau den anderen Weg.

Welche Pläne haben Sie für „Da Salzburger"? Wo sehen Sie sich mit dem Unternehmen in den nächsten Jahren?

Jetzt muss man mit aller Finesse und Kraft durch diese Krise durch, das werden wir schaffen! Ich habe schon die nächsten Überraschungen für „Da Salzburger" in Vorbereitung. Es wird sicher nicht langweilig werden. Was das ganze Unternehmen betrifft, bin ich trotz der schwierigen Situation voller Motivation und Selbstvertrauen. Denn jetzt können wir genau unsere Stärken ausspielen: schnell, flexibel und besonders – und das stellen wir gerade mit www.coffeerence.com – #thenextbigthing unter Beweis. •

WORDRAP

MIT DIESER PERSON WÜRDE ICH GERNE EINMAL EINE TASSE KAFFEE TRINKEN …
… MIT MEINER VERSTORBENEN SCHWESTER.

GENUSS BEDEUTET …
… ZEIT DAFÜR ZU HABEN

DAS JAHR 2020 WAR …
… EXTREM BELASTEND, ABER AUCH SEHR SPANNEND.

MEIN LIEBLINGSPLATZ IN SALZBURG IST …
… DA GIBT ES VIELE, DIE FRANZ-JOSEF-STRASSE, STUDIO GOLLACKNER, BOULDERBAR. ABER WAHRSCHEINLICH DOCH MEIN GARTEN.

MEINE BEKANNTEN BESCHREIBEN MICH ALS …
… KEINE AHNUNG, DA MUSS MAN SIE FRAGEN. ICH WÜRDE MICH SELBST ALS ENTSCHLOSSEN BEZEICHNEN.

STOLZ BIN ICH, …
… DASS ICH SCHON ÖFTERS BEWIESEN HABE, IN SCHWIERIGEN SITUATIONEN MEINEN WERTVORSTELLUNGEN TREU ZU BLEIBEN UND NICHT IMMER DER NÄCHSTGRÖSSEREN KAROTTE NACHZULAUFEN.

MEINE LEBENSPHILOSOPHIE IST …
… TU ES!

© Ralf Weichselbaumer

Konzerthalle **Gaumen**

Hat man sich bis dato in Salzburg mehrheitlich seriös & fein der Klassik gewidmet, kann man Dank der Kaffeemarke „Da Salzburger“ sich nun auch laut & schrill dem Funk, frech & fair dem Indi Pop, verspielt & komplex dem Jazz, unverfälscht & gediegen dem Blues und intensiv & echt dem Soul hingeben. Neue Kaffeearomen aus der Saalfeldener Kaffeewerkstatt, lassen Geschmackssinne hören und den Kaffeegenuss tanzen.

© Rafael Schärf / Familie Schärf GmbH / Brainforest

Raffiniert nachgeschärft

Der Salzburger Rafael Schärf erweitert mit „Da Salzburger“ (getreu der Firmenphilosophie - sämtliche Spektren für vollendeten Kaffeegenuss abzudecken) via Kaffee die Salzburger Musikbühne um eine Vielzahl weiterer beliebter Musikgenres. Durch eine neue Röststeuerung und Sensorik kann die Temperatur der Bohnen im Inneren des Röstofens gemessen werden, dadurch gezielt der Röstpunkt bzw. die Entwicklungsphase nach dem „First Crack“ hinauszögern werden um so die „Musik“ in die Bohnen zu bringen. Durch dieses schonende und sehr langsame Röstverfahren werden die Bohnen nicht zu heiß geröstet, die Aromen verdampfen nicht und es bleibt der individuelle natürliche Geschmack, der von den einzelnen Anbaugebieten geprägt ist. Alle „Da Salzburger“-Sorten werden im Single-Blend-Verfahren bis zum French-Roast-Röstgrad geröstet. Das Ergebnis ist ein sehr bekömmlicher Kaffee mit wenigen Bitterstoffen und natürlichem Kaffeearoma.

© Rafael Schärf / Familie Schärf GmbH / Brainforest

Zukunft ist ein Unikat

Es gibt nur die eine lebenswerte Zukunft welche von Rafael durch die individuelle Verpackung der Kaffeesorten per Hand und Kennzeichnung durch einen Holzstempel besonders geschützt wird. So können zusätzliche Transportwege für Verpackungsmaterialien und auch Müll vermieden werden. Wie die Zukunft allgemein ist jedes Bohnensackerl ein Unikat, was man sieht und auch spürt. Verpackungsökonomisch motiviert will man für die Gastronomie überhaupt darauf verzichten und beliefert sie mit speziellen Aroma-Eimern, welche 4 und 10 Kilogramm fassen können. Die Musiksorten wie beispielsweise „Funk“ und „Indi Pop“ (welche in zertifizierter Bioqualität zur Verfügung stehen) werden zu 100 Prozent in Salzburg geröstet und verarbeitet. Kaffee der die Bühne verdient!
www.dasalzburger.at

◄ *Robert K. Oberndorfer*

»OBSERVER«

Bezirksblätter Pinzgau
Die Lokalausgabe der Bezirksblätter Salzburg
Zell am See, am 24.02.2021, Nr: 8, 52x/Jahr, Seite: 16
Druckauflage: 31 421, Größe: 100%, easyAPQ: 359,12 €
Auftr.: 3006, Clip: 13401873, SB: Da Salzburger

www.observer.at

Ein Häferl gefüllt mit Regionalität

Foto: Da Salzburger

SAALFELDEN. „Wir pflegen einen wertschätzenden Umgang mit unseren Mitmenschen und unserem Umfeld. Darum sprechen wir nicht nur von Nachhaltigkeit, sondern setzen sie auch um“, erklärt Rafael Schärf, Mitgründer des Kaffeeunternehmens „Da Salzburger“. Der Betrieb mit Standort in Saalfelden versucht, mit Qualität und Nachhaltigkeit den Geschmack Salzburgs ins „Häferl“ zu bringen. Und um Kaffee-Fans weiter für den Muntermacher zu begeistern, bietet „Da Salzburger“ auch Lehrgänge für Enthusiasten, Experten und einen zertifizierten Barista-Kurs an.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 0662/2233).

Rösten ist jetzt auch ihr Kaffee

„Da Salzburger" ist die neue Kreation von Simon und Rafael Schärf – in gleich sieben musikalisch anmutenden Sorten. Es ist ein Kampf gegen „Große", der bewusst klein gehalten wird.

Saalfelden. In der Kaffeebranche werde ungeheuer viel Schindluder getrieben. „Es herrscht keine Kennzeichnungspflicht. Fehlende oder gar Desinformationen beim Konsumenten bestimmen den Markt. Von dieser Philosophie grenzen wir uns ganz klar ab", sagt Rafael Schärf, Geschäftsführer der Familie Schärf GmbH.

Gemeinsam mit seinem Cousin Simon reifte im Vorjahr die Idee, selbst als Röster aktiv zu werden. 60 Grünkaffeesorten hatten sie zum Testen da. Rohe Arabica-Bohnen aus Anbaugebieten quer durch Südamerika, Afrika und Asien. Nach reiflicher Verkostung blieben neun Grünkaffees übrig. Seit Herbst 2019 werden sie am Standort in Saalfelden geröstet und veredelt, in verschiedenen Mischverhältnissen zu sieben Sorten verarbeitet und schließlich von Hand verpackt. „Klassik", „Blues", „Jazz", „Pop", „Indie Pop", „Funk" und „Soul" – so heißen die Geschmäcker der neuen Marke „Da Salzburger". „Die einzelnen Namen spiegeln den Geschmack wider", sagt Simon Schärf, der für den Röstprozess verantwortlich ist. „Jazz" zum Beispiel passe wunderbar zu Saalfelden, nicht zuletzt wegen des Festivals. Es handle sich um eine „unglaublich vielseitige" Mischung, kreiert aus drei Bohnensorten.

> „In den klassischen Handel wollen wir nicht."
>
> **Rafael Schärf,** Kaffee-Experte

Im Gegensatz zu internationalen Massenanbietern würden die einzelnen Grünkaffeesorten bewusst nicht fertig gemischt bezogen. „Jede Reinsorte rösten wird separat im Single-Blend-Verfahren. Nur so kann der individuelle Geschmack der Bohnen hervorgehoben werden", erklärt Rafael Schärf, der sich lange auch schon mit „Marketing-Geschichten" beschäftigt. Zum Namen „Da Salzburger" sagt er: „Das Land Salzburg bietet genug Volumen für uns, wir wollen bewusst nicht Tirol oder Wien attackieren. Unsere Firma ist zu 100 Prozent ein Salzburger Betrieb ohne Beteiligungen von Großkonzernen oder Großröstereien. Es gibt keine Zwischenhändler, die ganze Wertschöpfung bleibt in Salzburg."

Mehr als 3,5 Tonnen von den sieben neuen Sorten wurden bereits produziert und verpackt. „Acht Tonnen sind das Ziel für 2020", sagt Rafael Schärf. Vorwiegend landen die Produkte in den Kaffeemaschinen von Gastronomiekunden, zwischen 40 und 50 gebe es landesweit aktuell. Gegen eine Einführung im klassischen Handel wehrt sich der Geschäftsführer: „Es hat schon Anfragen gegeben, aber das wollen wir nicht. Dann wäre es vorbei mit der Art, wie wir das Ganze machen wollen. Der Genuss unseres Kaffees soll etwas Besonderes bleiben." Interessierte Privatkunden können direkt in der Kaffeemanufaktur in Harham vorbeischauen, die Produkte dort verkosten und erwerben. Demnächst sollen auch Online-Bestellungen möglich sein.

Angeboten werden die Geschmäcker wahlweise als ganze Bohne, E.S.E.-Pads oder auf Wunsch gemahlen. 1/2-kg- und 1-kg-Formate werden in Kraftpapier mit Aromaventil und ohne Aluminiumbeschichtung abgefüllt. Großabnehmern und Gastronomie ermöglicht „Da Salzburger" mittels eigens entwickelter und wiederbefüllbarer Aroma-Eimer von 4 bis 10 kg ein fast müllfreies System.

Rafael und Simon bauen in dritter Generation auf das seit 60 Jahren stetig weiterentwickelte Kaffeewissen der Familie Schärf. Geröstet wird zum Beispiel schon im Burgenland, in Niederösterreich oder in Australien. Der frischeste Kaffeeduft weht nun in Saalfelden.

Andreas Rachersberger

Simon (l.) und Rafael Schärf beim Röstofen ihrer Produktionsstätte – hier entstehen die sieben Sorten der Marke „Da Salzburger". Drei sind bio-, eine zusätzlich Fairtrade-zertifiziert.

BILDER: ANDREAS RACHERSBERGER; DA SALZBURGER

»OBSERVER«

Salzburger Nachrichten aus ...

Salzburg, am 12.11.2020, 312x/Jahr, Seite: 1,14-15
Druckauflage: 74 806, Größe: 65,01%, easyAPQ: 12 768,00 €
Auftr.: 3006, Clip: 13225663, SB: Da Salzburger

www.observer.at

Salzburger Kaffee ist ein Erfolg

Kurz vor Ausbruch der Pandemie brachte Rafael Schärf einen im Pinzgau gerösteten Kaffee mit dem Namen „Da Salzburger" auf den Markt. Das hat sich in der Krise ausgezahlt. **Seiten 14, 15**

Salzburger Weg hat sich bewährt

In einer durch Corona am Boden liegenden Branche denkt Rafael Schärf ans Ausbauen. Ein Grund dafür ist der Kaffee „Da Salzburger".

ANTON KAINDL

SAALFELDEN. Der Markt für professionelle Kaffeemaschinen ist komplett eingebrochen. Die durch die Coronakrise gebeutelte Gastronomie hat andere Sorgen als den Kauf einer neuen Espressomaschine. „Die Zeit ist belastend, aber ich bin in Aufbruchstimmung", sagt Rafael Schärf. Seine Familie Schärf GmbH mit Sitz im Gewerbegebiet Harham in Saalfelden verkauft hochwertige Kaffeemaschinen. Und seit einem Jahr auch selbst gerösteten Kaffee und Tee unter dem Markennamen „Da Salzburger". Das erwies sich in der Krise als Glücksfall. Wäre es wie früher gelaufen, also nur mit dem Verkauf der Maschinen, hätte man ein Riesenproblem.

Der Absatz des selbst gerösteten Kaffees betrug im ersten Jahr zwölf Tonnen. „Für das Coronajahr sehr gut", sagt Schärf. Im eigenen Webshop, in Harham und im Rochushof in Salzburg ist „Da Salzburger" auch für Privatkunden erhältlich. Hauptabnehmer ist aber die Gastronomie. Die Röstmaschine in Harham hat eine Kapazität von 15 Tonnen im Jahr und ist bald zu klein. Schärf will ausbauen, um 80 Tonnen zu ermöglichen.

Den Webshop hat Schärf am Beginn der Coronakrise eröffnet. Gleichzeitig forcierte er ein neues Mietmodell für Kaffeemaschinen. Die Firma stellt die Maschinen zur Verfügung und liefert den Kaffee. Bezahlt wird nicht monatlich, sondern pro verkaufter Tasse Kaffee. Hat der Gastronom keinen Umsatz, hat er auch keine Kosten. Schärf: „Wenn man mit seinen Partnern gut umgegangen ist, dann bekommt man es jetzt zurück."

Eine Firma sei mehr, als Geld zu machen, sagt Schärf. Für ihn zählen die Mitarbeiter, Qualität, Umweltschutz, regionales Einkaufen, finanzielle Unabhängigkeit und Nachhaltigkeit. Nicht erst seit Corona, wo Regionalität zum Marketinginstrument geworden sei. Die Familie Schärf GmbH ging aus der Alexander

MIT MUT durch die Krise

Schärf & Söhne GmbH in Wr. Neustadt hervor, die im April Insolvenz anmelden musste. Die Mutterfirma setzte auf Wachstum und weltweites Engagement. Rafael Schärfs Vater übernahm Mitte der 1980er-Jahre die Filiale im Pinzgau, weil er gern Ski fährt. 1992 trennte er sich mit der Familie Schärf GmbH komplett vom Mutterunternehmen und konzentrierte sich auf Salzburg. Sein Sohn Rafael versuchte sich als Tennisprofi und Weltverbesserer in Afrika, bis er mit wenig Begeisterung 2009 die Firma übernahm. Aber er biss sich fest, fand Gefallen, ging neue Wege, verstärkte die Regionalisierung, hatte Erfolg und verkauft neben Maschinen auch Kaffee. „Mein Vater hasst Kaffee", sagt er.

Rafael Schärf schaut optimistisch in die Zukunft. BILD: SN/FAMILIE SCHÄRF GMBH

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG. Digitale Nutzung gem PDN-Vertrag des VÖZ voez.at.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 0662/8373*0).

Da Salzburger

Neue Kaffeemarke erobert heimischen Markt

Von **Daniela Purer**

Montag, 27. Januar 2020

Anzeige

Facebook

Die neue Kaffeemarke "Da Salzburger" stellt sich gegen die aktuellen Branchenindustrialisierung.

MEIST GELESEN

dm drogerie markt
Glow auch 2020 ein Erfolg

Distillery Krauss
Steirischer Gin für Amerika und Asien

Decathlon
Zweite Filiale für Decathlon

Die neue Kaffemarke "Da Salzburger" punktet im Handel und in der Gastronomie mit einem neuartigen Konzept.

Seit November 2019 zählt die Kaffeeindustrie eine neue Brand am heimischen Markt und dass, obwohl sich „Da Salzburger" als Kaffeemarke ganz bewusst entgegen der aktuellen Branchenindustrialisierung positioniert. Mit spezifischem Auswahlverfahren, effizienter Logistik, aromaerhaltendem Röstverfahren und besonders innovativem Packaging, spricht „Da Salzburger" all jene Gastronomen, Einkäufer und Kaffee-Aficionados an, die nicht nur von Qualität sprechen, sondern Qualität auch tatsächlich meinen.
„Unsere Kaffeewerkstatt in der u.a. auch „Da Salzburger" hergestellt wird, entstand als Antwort auf die zunehmende Industrialisierung der Kaffeeproduktion. Qualitätsanspruch und Produkt werden innerhalb der Branche oftmals hinter Verkaufstabellen und Gewinnoptimierung gereiht. Fehlende- oder gar Desinformationen beim Konsumenten bestimmen den Markt. Von dieser Philosophie grenzen wir uns ganz klar ab" so CEO Rafael Schärf. Mit nachhaltigen Herstellungsprozessen, umweltschonendem Packaging sowie Unternehmenstranzparenz kommt „Da Salzburger" der steigenden Nachfrage zu gesunden und nachhaltigen Kaffeeprodukten nach und trifft damit zu 100% den Zeitgeist.

Sieben Geschmäcker „Klassic", „Blues", „Jazz", „Pop", „Indie Pop", „Funk" und „Soul" betitelt der lokale Hersteller aus Saalfelden die sieben Geschmäcker seiner Marke „Da Salzburger", die sich allesamt durch ihr besonderes Röstverfahren von der Masse abheben. Aufgrund einer innovativen Röststeuerung und Sensorik, kann die Temperatur der Bohne im Inneren des Röstofens genau gemessen- und so die Entwicklungsphase nach dem „First Crack" gezielt bis zum French-Roast Röstgrad gesteuert werden. Aromastoffe verdampfen nicht und der individuell natürliche Geschmack der Bohne kann mit wenig Bitterstoffen und natürlicher Süße erhalten bleiben.

www.dasalzburger.at

ESSEN & TRINKEN | KAFFEE TRINKEN | SHOPPEN

Salzburgs beste Kaffeeröstereien

... die ihre Bohnen auch zu euch nach Hause liefern.

17. APRIL 2020

Ein bisschen peinlich ist er uns ja selbst, dieser Hipster Lifestyle: Da werden stinknormale Lebensmittel wie Bier, Kaffee oder Essiggurkerl zur Religion erhoben und plötzlich muss es statt dem blauen Eduscho-Volkskaffee ein Single Origin 100% Arabica sein und statt der guten alten Halben ein dreifach gehopftes Craft-Pils – nur echt vom Aussteiger/Braumeister mit Vollbart, Tattoos und Holzfällerhemd. Wir haben uns in Salzburg umgesehen und einige Röstereien gefunden, die uns auch in Zeiten wie diesen mit der sexy Bohne beliefern.

First things first: Darauf kommt es an bei gutem Kaffee

Um guten Kaffee zu machen, ist es absolut nicht notwendig, viel Geld auszugeben! Zwei preiswerte und absolut geile Zubereitungsarten sind beispielsweise die AeroPress oder die Chemex. Aber auch mit dem alten Filteraufsatz von Oma könnt ihr hervorragenden Kaffee zubereiten. Kurz gesagt, wenn nicht Nespresso draufsteht, könnt ihr eigentlich nix falschmachen. Absolut unverzichtbar ist allerdings eine ordentliche Mühle. Die Preise sind hier nach oben offen, aber um ca. 100 Euro seid ihr als Einsteiger dabei!

Ja und dann wäre da noch das Wichtigste: Der Kaffee. 100 Prozent aus Arabicabohnen muss er bestehen, das ist klar. Allerdings ist dieses Merkmal mittlerweile so allgegenwärtig, dass es zum Marketinggag verkommen ist. Es sagt nämlich rein gar nichts über die Röstung aus. Und auf die kommt es bei gutem Kaffee an. Unser Vorschlag ist deshalb: Kauft euren Kaffee bei einer Salzburger Mikro-Rösterei und lasst euch vor Ort von den Experten beraten. Klarerweise werdet ihr so in Summe ein paar Euro mehr für euren heißgeliebten Espresso oder Cappuccino ausgeben. Andererseits: Schon mal augerechnet, was ein Kilo Nespresso-Kaffee kostet?

Da Salzburger

In der Kaffeewerkstatt von "Da Salzburger" in Saalfelden weiß man, wie Kaffeerösten geht. Immerhin tüftelt das Familienunternehmen seit über 60 Jahren an den Geschmacksnoten und produziert geilen Kaffee mitten im Pinzgau. Der ist so gut, dass er schon mehrere Preise gewonnen hat. Normalerweise beliefert Da Salzburger nur Gastro und Hotellerie. Während Corona wurde quasi über Nacht ein Onlineshop aus dem Ärmel geschüttet. Jetzt kann jede*r die nachhaltigen Bohnen bestellen – und zwar hier.

Fotos: (c) Familie Schärf GmbH, Brainforest

Suche... SUCHEN

Werbung

Helfen Sie jetzt mit **Ihrer Spende.**
Jetzt spenden
ÄRZTE OHNE GRENZEN

»OBSERVER«

Hotel Style & Gastro
Fachmag. für die gehobene Hotellerie und Gastronomie
Perchtoldsdorf, im August 2020, Nr: 2/3, 6x/Jahr, Seite: 51
Druckauflage: 12 000, Größe: 91,96%, easyAPQ: 2 402,05 €
Auftr.: 3006, Clip: 13056393, SB: Da Salzburger

www.observer.at

© Wolf-Dieter Grabner, theflow.cc

Da Salzburger Tee & Kaffee

Seit Anfang 2020 macht „Da Salzburger" als regionale Kaffeemarke in ganz Österreich auf sich aufmerksam.

Nur vier Monate später, hat das Team rund um Gründer Rafael Schärf bereits den nächsten kulinarischen Getränkeclou parat: aufgrund der großen Nachfrage, wird nun auch Bio-Tee in 12 Sorten angeboten. Bei der Produktgruppe Tee bleibt man der Unternehmensphilosophie treu: „Wir setzen bei der Herstellung kompromisslos auf Ehrlichkeit, Transparenz und gelebte Nachhaltigkeit", schildert Rafael Schärf. Auf Einzelverpackungen verzichtet man, um möglichst müllfrei und nachhaltig arbeiten zu können.

Online verfügbar

Coronabedingt hat auch die Familie Schärf schnell reagiert und seine Produkte über einen Onlineshop für Gastronomen zugänglich gemacht. „Besonders die Gastronomie ist von dieser Krise massiv betroffen. Wir bemerkten die gesteigerte Nachfrage nach Onlineverfügbarkeit und haben darauf entsprechend reagiert".

Das Auge trinkt mit

Das Konzept von „Da Salzburger" ist mit Absicht auch ein optischer Blickfang, denn herausragende Qualität darf man ebenso herausragend präsentieren. Das Präsentationsboard aus massivem Echtholz bietet in seinen Vertiefungen Platz für die einzelnen durchsichtigen Aromaschutzgläser und informiert den Gast über Inhalt, Dosierung und Ziehzeit, um eine autarke Bedienbarkeit zu ermöglichen. Handgemacht doppelwandige Teegläser und Teekannen runden das Konzept inhaltlich wie auch optisch ab. Gemeinsam mit der heimischen Designerin Barbara Gollackner arbeitet das Team an weiteren eindrucksvollen Präsentationsmöglichkeiten für die Gastronomie.

◄ *Von Sonja G. Wasner*

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 0664/1000503).

"DA SALZBURGER"

Neue Kaffeemarke in Saalfelden

22. Januar 2020, 17:15 Uhr • 68× gelesen • 0 • 1 •

Kaffeehandwerk aus Saalfelden: "Da Salzburger" • Foto: DaSalzburger • hochgeladen von Johanna Grießer

Autor: Johanna Grießer aus Pinzgau

Neue Kaffeemarke „Da Salzburger" mit neuartigem Konzept.

SAALFELDEN. Seit November 2019 zählt die Kaffeeindustrie eine neue Marke am heimischen Markt und dass, obwohl sich „Da Salzburger" als Kaffeemarke ganz bewusst entgegen der aktuellen Branchenindustrialisierung positioniert. "Da Salzburger" punktet mit spezifischem Auswahlverfahren, effizienter Logistik, aromaerhaltendem Röstverfahren und innovativer Verpackung.

„Unsere Kaffeewerkstatt in der unter anderem auch 'Da Salzburger' hergestellt wird, entstand als Antwort auf die zunehmende Industrialisierung der Kaffeeproduktion. Qualitätsanspruch und Produkt werden innerhalb der Branche oftmals hinter Verkaufstabellen und Gewinnoptimierung gereiht. Von dieser Philosophie grenzen wir uns ganz klar ab" so Rafael Schärf.

Mit nachhaltigen Herstellungsprozessen, umweltschonendem Packaging sowie Unternehmenstranzparenz kommt „Da Salzburger" der steigenden Nachfrage zu gesunden und nachhaltigen Kaffeeprodukten nach und trifft damit zu 100% den Zeitgeist.

Gefällt **1** mal

Die aktuellsten lokalen Nachrichten -
direkt auf dein Smartphone!
Jetzt anmelden!

THEMEN DER WOCHE

Polizeimeldung
Zell am See
Bildergalerie
Presseaussendung Polizei Salzburg
Fußball im Pinzgau
Salzburger Fußballverband
Fußball Pinzgau
Jänner 2020
Saalbach Hinterglemm
Saalfelden
Verletzte
Ski Alpin

StepStone
Head of Corporate Communicati...
Leinfelden-Echterdingen
Product Communication Manager (m/w/d)
Statista GmbH
Manager Digital Product Management (m/w/...
Lufthansa Technik AG

MEISTGELESENE BEITRÄGE

TAXENBACH

„Da Salzburger“ röstet das Geschäft mit der Bohne neu

Von: Redaktion | vom 14.01.2020 | Keine Kommentare

teilen | mitteilen | teilen | twittern | teilen

Neue Kaffeemarke „Da Salzburger“ punktet in Handel und Gastronomie mit neuartigem Konzept. Seit November 2019 zählt die Kaffeeindustrie eine neue Brand am heimischen Markt und dass, obwohl sich „Da Salzburger“ als Kaffeemarke ganz bewusst entgegen der aktuellen Branchenindustrialisierung positioniert.

Mit spezifischem Auswahlverfahren, effizienter Logistik, aromaerhaltendem Röstverfahren und besonders innovativem Packaging, spricht „Da Salzburger“ all jene Gastronomen, Einkäufer und Kaffee-Aficionados an, die nicht nur von Qualität sprechen, sondern Qualität auch tatsächlich meinen.

Sieben schwungvolle Geschmäcker „Klassic“, „Blues“, „Jazz“, „Pop“, „Indie Pop“, „Funk“ und „Soul“ betitelt der lokale Hersteller aus Saalfelden die sieben Geschmäcker seiner Marke „Da Salzburger“, die sich allesamt durch ihr besonderes Röstverfahren von der Masse abheben. Aufgrund einer innovativen Röststeuerung und Sensorik, kann die Temperatur der Bohne im Inneren des Röstofens genau gemessen- und so die Entwicklungsphase nach dem „First Crack“ gezielt bis zum French-Roast-Röstgrad gesteuert werden. Aromastoffe verdampfen nicht und der individuell natürliche Geschmack der Bohne kann mit wenig Bitterstoffen und natürlicher Süße erhalten bleiben.

„Im Gegensatz zu internationalen Massenanbietern beziehen wir die einzelnen Grünkaffeesorten bewusst nicht fertig gemischt, sondern rösten jede Reinsorte separat im Single-Blend-Verfahren. Nur so kann der individuelle Geschmack der Bohnen hervorgehoben werden“ so Rafael Schärf. Erst wenn das Beste aus jeder individuellen Reinsorte herausgeholt wurde, vereint der Hersteller die Bohnen zu den sieben Geschmäckern von „Da Salzburger“. Gemäß steigender Nachfrage in Handel und Gastronomie, liegt der Vorteil für den Konsumenten in der 100%igen Gewissheit, ein qualitativ sauberes und reines Produkt zu konsumieren.

Fast müllfreies Packagingsystem für Gastronomie Müllvermeidung und Verpackung sind besonders in der Nahrungs- und Genussmittelindustrie ein viel diskutiertes Thema. Zahlreiche Großkonzerne zerbrechen sich die Köpfe, dem steigenden umweltbewussten Anspruch der Konsumenten gerecht zu werden und ihre Produkte dennoch hygienisch und frisch bis zum Kunden transportieren zu können. Als lokaler Anbieter geht „Da Salzburger“ mit besonders gutem Beispiel voran: 500g und 1000g Formate werden ausschließlich in Kraftpapier mit Aromaventil und ohne (!) Aluminiumbeschichtung abgefüllt. Großabnehmern und Gastronomie ermöglicht „Da Salzburger“ mittels eigens entwickelten und wiederbefüllbaren Aroma-Eimern ab 4000-10.000g ein fast müllfreies Packagingsystem. Auch in puncto Branding verzichtet der Hersteller auf jeglichen Abfall. Alle Formate werden per Hand verpackt und mit einem Holzstempel versehen. „So kann zusätzlicher Müll von Verpackungsmaterialien vermieden werden.“ Angeboten werden die Geschmäcker von „Da Salzburger“ wahlweise als ganze Bohne, E.S.E. Pads oder auf Wunsch ebenso gemahlen.

60 Jahre Branchenerfahrung sind die beste Voraussetzung für ein neues Produkt Bezogen, verarbeitet, produziert und vertrieben wird „Da Salzburger“ in der Kaffeewerkstatt in Saalfelden. 60 Jahre Kaffeewissen mehrerer Generationen, die Kenntnis um das internationale Geschäft mit der Bohne und ebenso das Bewusstsein für nachhaltige Herstellungsprozesse im Sinne der Gesellschaft und Umwelt bilden den gedanklichen Antrieb von „Da Salzburger“.

„Unsere Kaffeewerkstatt in der u.a. auch „Da Salzburger“ hergestellt wird, entstand als Antwort auf die zunehmende Industrialisierung der Kaffeeproduktion. Qualitätsanspruch und Produkt werden innerhalb der Branche oftmals hinter Verkaufstabellen und Gewinnoptimierung gereiht. Fehlende- oder gar Desinformationen beim Konsumenten bestimmen den Markt. Von dieser Philosophie grenzen wir uns ganz klar ab“ so Rafael Schärf. Mit nachhaltigen Herstellungsprozessen, umweltschonendem Packaging sowie Unternehmenstranzparenz kommt „Da Salzburger“ der steigenden Nachfrage zu gesunden und nachhaltigen Kaffeeprodukten nach und trifft damit zu 100% den Zeitgeist.

Bewusstsein für gesunden Kaffee schaffen

Bei einem durchschnittlichen Kaffeeverbrauch pro Österreicher von rund 145Liter jährlich (ca. 2,7 Tassen/Tag) (Quelle: www.kaffeeverband.at) liegt die Vision des Unternehmens nicht ausschließlich in der Herstellung und Vertrieb von mit einer besonders qualitativen und nachhaltigen Kaffeemarke. Vor allem möchte man langfristig das Bewusstsein für die Relevanz von gesundem Kaffee in der Gesellschaft stärken. „Die Menschen machen detox, kaufen bio, vegan oder fairtrade. Und trinken täglich ihren Kaffee ohne zu hinterfragen, was sie da in Wahrheit zu sich nehmen. Hier setzen wir ganz klar auf Aufklärung und Bewusstseinsbildung.“

Quelle/Bildquelle: Familie Schärf GmbH | dasalzburger.at

Suche

INTERGASTRA
Leitmesse für Hotellerie & Gastronomie

NEUESTE ARTIKEL

Ein zimtiges Wintererlebnis mit Kozel
14.01.2020 - Keine Kommentare

Happy End Wildberry Limes
14.01.2020 - Keine Kommentare

Juniorverkäufer (m/w/d)
14.01.2020 - Keine Kommentare

Schweppes verstärkt sein Team
14.01.2020 - Keine Kommentare

Pünktlich zum alkoholfreien Januar – Uwe ab sofort bei famila erhältlich
14.01.2020 - Keine Kommentare

Alle beckers bester Produkte sind jetzt klimaneutral
13.01.2020 - Keine Kommentare

Martin Annemüller wird neuer Brand Ambassador für Jameson Whiskey
13.01.2020 - Keine Kommentare

Rotbäckchen Mama Schönheitsformel
13.01.2020 - Keine Kommentare

Sortimentserweiterung

Da Salzburger Tee: der 2te geschmackvolle Streich

04.05.2020 / von Redaktion

teilen mitteilen teilen twittern teilen

Mit ausgewählten Teesorten in Premium Qualität aus 100 % biologischem Anbau erweitert „Da Salzburger" sein Sortiment um eine hochqualitative Tee-Range.

Beide Produktgruppen Kaffee & Tee sind in Gastronomie und Handel, sowie derzeit ebenso über den Onlineshop verfügbar. Da Salzburger ist eine Marke der Familie Schärf GmbH aus Saalfelden, die ihren Vertrieb auf ganz Österreich ausweitet. www.dasalzburger.at

„Da Salzburger" und sein 2ter Streich

Seit Anfang 2020 macht „Da Salzburger" als regionale Kaffeemarke in ganz Österreich auf sich aufmerksam. Nur vier Monate später, hat das Team rund um Gründer Rafael Schärf bereits den nächsten kulinarischen Getränkeclou parat: aufgrund der großen Nachfrage, wird „Da Salzburger" nun ebenso als Bio-Tee in 12 Sorten angeboten. Auch bei der Produktgruppe Tee bleibt man der Unternehmensphilosophie treu: „bei der Herstellung setzen wir kompromisslos auf Ehrlichkeit, Transparenz und gelebte Nachhaltigkeit" schildert Rafael Schärf. Alle Sorten sind Bio-Zertifiziert. Auf Einzelverpackungen verzichtet man um möglichst müllfrei und nachhaltig arbeiten zu können.

12-facher Geschmack

„Da Salzburger Tee" soll die Sinne der Konsumenten wecken: Sehen, Riechen, Schmecken. Aus diesem Grund begeistern alle 12 Geschmäcker neben ihrem intensiven Geruch und naturgetreuen Geschmack auch noch mit einer höchst ansprechenden Optik. „Die Blüten sehen aus, wie frisch gepflückt" Das Team von „Da Salzburger Tee" hat sich (gleich wie beim Kaffee) zum Ziel gesetzt, abwechslungsreiche und außerordentliche Tees zusammenzustellen ohne dabei auf Klassiker zu verzichten. So kann man aus einem saisonal umfassenden Sortiment von 100% Bio Pfefferminze über Rooibos Honey Balance, Früchte, Kräuter Vital, Almblüten oder Grüntee Energie uvm. wählen.

Da Salzburger Tee & Kaffee im Onlineshop

Coronabedingt hat auch die Familie Schärf Gmbh schnell reagiert und seine Produktgruppen Tee & Kaffee über einen Onlineshop für Gastronomen, Handel und Endverbraucher zugänglich gemacht. „Besonders die Gastronomie ist von dieser Krise massiv betroffen. Gleichermaßen steigt das Bewusstsein der Gesellschaft nach nachhaltigen und gesunden Lebensmitteln. Wir bemerkten die gesteigerte Nachfrage nach Onlineverfügbarkeit und haben darauf entsprechend reagiert" so das Team rund um Da Salzburger.

Das Auge trinkt mit

Das Konzept von „Da Salzburger" ist mit Absicht auch ein optischer Blickfang, denn herausragende Qualität darf man ebenso herausragend präsentieren. Das Präsentationsboard aus massivem Echtholz bietet in seinen Vertiefungen Platz für die einzelnen durchsichtigen Aromaschutzgläser in den jew. Sorten und informiert den Konsumenten über Inhalt, Dosierung und Ziehzeit, um eine autarke Bedienbarkeit für den Gast zu ermöglichen. Handgemacht doppelwandige Teegläser oder 600ml Teekannen runden das Konzept von „Da Salzburger Tee" inhaltlich wie auch optisch ab. Gemeinsam mit der Österreichischen Designerin Barbara Gollackner arbeitet das Team rund um „Da Salzburger" an weiteren eindrucksvollen Präsentationsmöglichkeiten für die Gastronomie.

Quelle/Bildquelle: Familie Schärf GmbH |dasalzburger.at

»OBSERVER«

Gusto
Das österreichische Kochjournal
Wien, im Februar 2020, Nr: Febr., 12x/Jahr, Seite: 12-13
Druckauflage: 46 900, Größe: 91,32%, easyAPQ: 24 000,85 €
Auftr.: 3006, Clip: 12710353, SB: Da Salzburger

www.observer.at

Lieblingsprodukte
im Februar

1. Bergkäse Ist nicht nur auf dem Käseteller ein Genuss, sondern eignet sich auch wunderbar zum Kochen von würziger Hausmannskost. **2. Da Salzburger** Die neue heimische Kaffeewerkstatt aus Saalfelden setzt auf Kaffeegenuss, Nachhaltigkeit und Regionalität und legt besonderen Wert auf einen schonenden Röstvorgang. **3. Momentum German Dry Gin** Die markante Basilikumnote sorgt für einen aromatischen Impuls beim üblichen Gin Tonic und bei Basil-Cocktails. **4. Rote Rüben** Die farbenfrohen Schönheiten bringen Vitamine und Farbe auf den Teller und lassen viel Kreativität in der Küche zu (Rezepte ab S. 60).

Foto: Nadine Poncioni

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG. Digitale Nutzung gem PDN-Vertrag des VÖZ voez.at.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 01/21312*0).

"Da Salzburger" röstet das Geschäft mit der Bohne neu

OLN NEWS, HANDEL, TOURISMUS, PRODUCT NEWS | 08.01.2020

Besonderes Röstverfahren und Nachhaltigkeit, um sich von der Konkurrenz abzusetzen.

© Da Salzburger

Die neue Kaffeemarke "Da Salzburger" möchte mit einem neuartigem Konzept punkten und positioniert sich "bewusst entgegen der aktuellen Branchenindustrialisierung". "Klassic", "Blues", "Jazz", "Pop", "Indie Pop", "Funk" und "Soul" betitelt der lokale Hersteller aus Saalfelden die sieben Geschmäcker seiner Marke.

Natürliche Süße und wenig Bitterstoffe

"Aufgrund einer innovativen Röststeuerung und Sensorik, kann die Temperatur der Bohne im Inneren des Röstofens genau gemessen und so die Entwicklungsphase nach dem 'First Crack' gezielt bis zum French-Roast-Röstgrad gesteuert werden. Aromastoffe verdampfen nicht und der individuell natürliche Geschmack der Bohne kann mit wenig Bitterstoffen und natürlicher Süße erhalten bleiben", beschreibt "Da Salzburger" das Röstverfahren.

Firmenchef Rafael Schärf ergänzt: "Im Gegensatz zu internationalen Massenanbietern beziehen wir die einzelnen Grünkaffeesorten bewusst nicht fertig gemischt, sondern rösten jede Reinsorte separat im Single-Blend-Verfahren. Nur so kann der individuelle Geschmack der Bohnen hervorgehoben werden."

Per Hand verpackt

Darüber hinaus legt das Unternehmen besonderen Wert auf Nachhaltigkeit. 500 und 1.000 Gramm Formate werden ausschließlich in Kraftpapier mit Aromaventil und ohne Aluminiumbeschichtung abgefüllt. Großabnehmern und Gastronomie ermöglicht "Da Salzburger" mittels eigens entwickelten und wiederbefüllbaren Aroma-Eimern ab 4.000 bis 10.000 Gramm ein fast müllfreies Packagingsystem. Auch in puncto Branding verzichtet der Hersteller auf jeglichen Abfall. Alle Formate werden per Hand verpackt und mit einem Holzstempel versehen. (red)

www.dasalzburger.at

MEISTGELESEN

1 Der Tag, an dem der ORF die Angelobung zur Seifenoper machte
OLN NEWS, MEDIEN | 08.01.2020

2 Magna überlegt Rückzug aus Österreich
OLN NEWS, AUTO, ENERGIE & UMWELT | 08.01.2020

3 Jung von Matt/Donau verjüngt Geschäftsführung
OLN NEWS, AGENTUREN, KARRIERE | 07.01.2020

LEADERSNET.TV

8. NÖ-Marketing Breakfast in der "Blauen Lagune"

»OBSERVER«

Österreich Salzburg/Tirol

Wien, am 09.01.2020, 312x/Jahr, Seite: 18
Druckauflage: 3 423, Größe: 100%, easyAPQ: 5 336,42 €
Auftr.: 3006, Clip: 12681440, SB: Da Salzburger

www.observer.at

Salzburg röstet jetzt seinen eigenen Kaffee

Neue Röstung rockt Kaffee-Markt

Das Geschäft mit der Bohne wird von „Da Salzburger" völlig neu geröstet.

Salzburg. Die neue Kaffeemarke „Da Salzburger" punktet in Handel und Gastronomie mit neuartigem Konzept. Seit November 2019 zählt die Kaffeeindustrie eine neue Brand am heimischen Markt und das, obwohl sich „Da Salzburger" als Kaffeemarke ganz bewusst entgegen der aktuellen Branchenindustrialisierung positioniert.

Für Feinschmecker. Mit spezifischem Auswahlverfahren, effizienter Logistik, Aroma erhaltendem Röstverfahren und besonders innovativem Packaging, spricht „Da Salzburger" all jene Gastronomen, Einkäufer und Kaffee-Aficionados an, die nicht nur von Qualität sprechen, sondern Qualität auch tatsächlich meinen.

Eigene Werkstatt „Unsere Kaffeewerkstatt in der u. a. auch ‚Da Salzburger' hergestellt wird, entstand als Antwort auf die zunehmende Industrialisierung der Kaffeeproduktion. Qualitätsanspruch und Produkt werden innerhalb der Branche oftmals hinter Verkaufstabellen und Gewinnoptimierung gereiht. Fehlende- oder gar Desinformationen beim Konsumenten bestimmen den Markt. Von dieser Philosophie grenzen wir uns ganz klar ab", so Rafael Schärf. Mit nachhaltigen Herstellungsprozessen, umweltschonendem Packaging sowie Unternehmenstransparenz kommt „Da Salzburger" der steigenden Nachfrage zu gesunden und nachhaltigen Kaffeeprodukten nach und trifft damit zu 100 % den Zeitgeist.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 01/58811*0).

07.02.2020

Neue Kaffeemarke aus Salzburg

„Da Salzburger" punktet mit einem Konzept, das die Marke ganz bewusst entgegen der aktuellen Branchenindustrialisierung positioniert.

© DaSalzburger

© DaSalzburger

Schwungvoll betietelt mit „Klassic", „Blues", „Jazz", „Pop", „Indie Pop", „Funk" und „Soul" bietet der Hersteller aus Saalfelden sieben Geschmäcker seiner Marke „Da Salzburger". Das Besondere daran ist das Röstverfahren, verspricht Firmenchef Rafael Schärf. Denn dabei kann die Temperatur der Bohne im Inneren des Röstofens genau gemessen und so die Entwicklungsphase nach dem „First Crack" gezielt bis zum French-Roast-Röstgrad gesteuert werden. Aromastoffe verdampfen nicht und der individuell natürliche Geschmack der Bohne kann mit wenig Bitterstoffen und natürlicher Süße erhalten bleiben.

Da Salzburger bezieht die einzelnen Grünkaffeesorten zudem bewusst nicht fertig gemischt, sondern jede Reinsorte wird separat im Single-Blend-Verfahren geröstet. Schärf: „Nur so kann der individuelle Geschmack der Bohnen hervorgehoben werden." Erst anschließend vereint der Hersteller die Bohnen zu den verschiedenen Sorten.

Fast müllfreies Packagingsystem für Gastronomie

Eine weitere Besonderheit bei „Da Salzburger": 500-g- und 1.000-g-Formate werden ausschließlich in Kraftpapier mit Aromaventil und sogar ohne Aluminiumbeschichtung abgefüllt. Großabnehmern und Gastronomie ermöglicht der Kaffeeproduzent mittels eigens entwickelten und wiederbefüllbaren Aroma-Eimern ab 4.000-10.000g ein fast müllfreies Packagingsystem. Auch in puncto Branding verzichtet der Hersteller auf jeglichen Abfall. Alle Formate werden per Hand verpackt und mit einem Holzstempel versehen. Angeboten werden die Geschmäcker von „Da Salzburger" wahlweise als ganze Bohne, E.S.E. Pads oder auf Wunsch ebenso gemahlen.

www.dasalzburger.at

Thomas Schweighofer

Br
bra
JE
Me
Ho
Sta
Gas
Die
Inte
Das
Der
Me

»OBSERVER«

Bezirksblätter Pinzgau
Die Lokalausgabe der Bezirksblätter Salzburg
Zell am See, am 28.10.2020, Nr: 44, 52x/Jahr, Seite: 22
Druckauflage: 31 421, Größe: 100%, easyAPQ: 504,96 €
Auftr.: 3006, Clip: 13195449, SB: Da Salzburger

www.observer.at

Pinzgauer Tee setzt auf Nachhaltigkeit

Foto: pixabay

Gerade jetzt, wo sich die kalte Jahreszeit immer stärker bemerkbar macht, greifen viele zum Tee. Und den gibt es schon seit längerem in höchster Qualität und zu 100 Prozent bio bei einem heimischen Unternehmen. Die Saalfeldner Firma „Da Salzburger" bemüht sich, der zunehmenden Globalisierung der Kaffee- und Teebranche entgegenzuwirken und setzt deshalb auf die heimische Produkte. „Marketing, Gewinnoptimierung und Desinformation bestimmen den Markt. Wir wollen da nicht mehr mitmachen: Denn auch als kleines Unternehmen, das Produkte und Lösungen vor Marketing und Verkaufstabellen stellt, kann man erfolgreich sein – davon sind wir überzeugt", sagt man seitens des in Saalfelden ansässigen Betriebs.

Um für alle Tee-Liebhaber etwas im Angebot zu haben, bietet „Da Salzburger" verschiedenste Geschmacksrichtungen – vom weltbekannten Earl Grey bis zum Darjeeling – und die Gewissheit, dass es sich um ein Bio-Produkt handelt. Dabei verzichtet der Betrieb auf unnötige Verpackung und schont damit zugleich die Umwelt. (pew)

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 0662/2233).

»OBSERVER«

Bezirksblätter Pinzgau
Die Lokalausgabe der Bezirksblätter Salzburg
Zell am See, am 29.01.2020, Nr: 5, 52x/Jahr, Seite: 44
Druckauflage: 31 534, Größe: 100%, easyAPQ: 315,60 €
Auftr.: 3006, Clip: 12718424, SB: Da Salzburger

www.observer.at

Frischer Kaffee aus Saalfelden

Foto: DaSalzburger

Ein neuer Kaffeeanbieter aus Saalfelden versucht seit November in der Gastronomie und im Handel Fuß zu fassen: „Da Salzburger“ will mit spezifischem Auswahlverfahren, effizienter Logistik, aromaerhaltendem Röstverfahren und innovativer Verpackung punkten. Geschäftsführer Rafael Schärf: „Unsere Kaffeewerkstatt, in der unter anderem auch 'Da Salzburger' hergestellt wird, entstand als Antwort auf die zunehmende Industrialisierung der Kaffeeproduktion. Qualitätsanspruch und Produkt werden innerhalb der Branche oftmals hinter Verkaufstabellen und Gewinnoptimierung gereiht. Von dieser Philosophie grenzen wir uns ganz klar ab.“ (jop)

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 0662/2233).

Bezirks Blätter
Redaktion
Daniel Schrofner
Folgen

Da Salzburger

"All inklusive"-Lösung für Kaffeemaschinen in Betrieben

2. September 2020, 11:41 Uhr 0 0

Das Pinzgauer Unternehmen "Da Salzburger" von Inhaber Rafael Schärf bietet eine "All inklusive"-Lösung für Gastronomiebtriebe, was ihre Kaffeemaschinen betrifft. Foto: Da Salzburger hochgeladen von Daniel Schrofner

Guter Kaffee ist längst nicht nur eine Frage der Kaffeebohne. Zustand und Handhabung einer funktionierenden Kaffeemaschine, beeinflussen die Qualität des schwarzen Wachmachers maßgeblich. Der Hersteller von "Da Salzburger", Rafael Schärf aus Saalfelden, hat eine „all inclusive Lösung" kreiert, die mit gesteigerter Produktqualität und besserer Wirtschaftlichkeit, den gastronomischen Alltag definitiv erleichtert.

SALZBURG/SAALFELDEN. Das Horrorszenario eines jeden Gastronomen: die Kaffeemaschine streikt. Personalstau am Ausschank. Das Service steht. Die Gäste warten. Stress pur. Damit Vollautomaten, Siebträger und Mahlwerke ohne Ausfallszeiten arbeiten und zudem das Beste aus der Bohne herausholen können, ist neben Barista-Know-How auch technisches Wissen gefragt. Inmitten des arbeitsintensiven Gastronomiealltages, stellt jedoch genau diese Kombination oftmals eine große Herausforderung dar. „Wer seinen Gästen gute Kaffeekreationen servieren möchte, muss mehr tun, als einfach Kaffee zu kaufen. Zustand, Einstellung und Pflege der Kaffeemaschine entscheiden maßgeblich über Top oder Flop des schwarzen Wachmachers", meint Rafael Schärf Inhaber von "Da Salzburger" aus Saalfelden.

Unterstützung für die Gastronomie-Betriebe

Der Anbieter von regionalem Kaffee sowie Kaffeetechnik und Service ermöglicht österreichweit eine „All Inklusive"-Lösung für Siebträgermaschinen und Vollautomaten mit jeder Kaffeemenge gleichermaßen. „Kaffeemaschinen sollen Kaffee machen, anstatt Sorgen", lautet der Tenor des Pinzgauers, der sich mit seinem Team als Support-Partner um Kaffee, Kaffeemaschinen sowie dessen Full Service mit Montage, Wartung, Jahresservice und Notdienst, Reinigungsmittel, Filter sowie Schulungen und Zubehör kümmert. Während sich die Gastronomiepartner auf ihre Kernkompetenzen konzentrieren können.

„Nicht- oder schlecht gewartete Maschinen, fehlerhafter Umgang mit Reinigungsmitteln, verstopfte Milchaufschäumer oder fehlerhafte Maschineneinstellungen: im gastronomischen Alltag fehlt oftmals die Zeit für wichtige Wartungs- und Reinigungsarbeiten. Unsere Lösung soll eine Win-Win Situation darstellen bei der mit wenig Aufwand, möglichst viel Kaffee verkauft werden kann. Das ist unser Antrieb für den Kunden", so Schärf.

<< HIER >> geht es zu weiteren Storys aus Salzburg

Gefällt 0 mal

Dein Urlaub ganz nah!

Jetzt die schönsten Urlaubsziele in ganz Österreich entdecken

Ob imposante Bergwelt, glitzernde Seen, entspannende Thermalquelle oder kulturelle Vielfalt - hier findest du Anzeigen über individuelle...

Aktuelle Themen

Heinrich Schellhorn
Polizeimeldung Polizei
Bildergalerie salzburg
Pinzgau Verkehrsunfall
Zell am See Unfall
Tennengau Martin Schöndorfer
Covid-19

Meistgelesene Beiträge

1 Schülerinnen bekämpfen Müllproblem in Schwarzach

Redaktion
Peter Weiss
Folgen

Tee aus Saalfelden

Pinzgauer Anbieter setzt auf Nachhaltigkeit und Bio

22. Oktober 2020, 09:49 Uhr

"Da Salzburger" setzt auf Bio und knappe Verpackung. Foto: pixabay hochgeladen von Peter Weiss

Der Pinzgauer Tee- und Kaffeeanbieter "Da Salzburger" setzt im Konkurrenzkampf auf Bio und Umweltfreundlichkeit.

SAALFELDEN. Gerade jetzt, wo sich die kalte Jahreszeit immer bemerkbarer macht, greifen viele zum Tee. Auch der kann schon seit Längerem regional und 100 Prozent Bio aus dem Pinzgau stammen. Die Saalfeldener Firma "Da Salzburger" bemüht sich, einer zunehmenden Globalisierung der Kaffee- und Teebranche entgegenzuwirken und bietet deshalb auf die Heimat.

> "Marketing, Gewinnoptimierung und Desinformation bestimmen den Markt. Wir wollen da nicht mehr mitmachen: Denn auch als kleines Unternehmen, das Produkte und Lösungen vor Marketing und Verkaufstabellen stellt, kann man erfolgreich sein – davon sind wir überzeugt", sagt man seitens des in Saalfelden ansässigen Betriebs.

"Tee ist die Limonade der kalten Jahreszeit", verkündet "Da Salzburger" Foto: Da Salzburger_Lifelike hochgeladen von Peter Weiss

Gesund und Umweltfreundlich

Um für alle Tee-Liebhaber etwas im Angebot zu haben, bietet "Da Salzburger" verschiedenste Geschmacksrichtungen – vom weltbekannten Earl Grey bis zum Darjeeling – und die Gewissheit, dass es sich um ein Bio-Produkt handelt. Dabei verzichtet der Betrieb auf unnötige Verpackung und schont somit zugleich die Umwelt.

Internet-Plattform

Jetzt neu: Frauennetzwerk für Hilfe in der Region

Jetzt neu: Ganz nach dem Motto "Das Leben in der Region besser machen" haben die Regionalmedien Austria (RMA) ein Netzwerk ins Leben gerufe...

Aktuelle Themen

Mittersill | Saalfelden | Zell am See | EK Zeller Eisbären | Polizeimeldung | Presseaussendung Polizei Salzburg | PPOLL | Saalfelden am Steinernen Meer | Pinzgau | Uttendorf | salzburg | Eishockey

Meistgelesene Beiträge

1. Polizeimeldung — Alkoholisierter Lenker im Traktor eingeschlafen
2. Polizeimeldung — Baustelleneinbruch in Saalfelden
3. Neubau Schule Zell am See — Wimmreuter: "Es ist eine Riesenchance"
4. Polizeimeldung — Verkehrsunfall mit Sachschaden und Alkoholisierung

»OBSERVER«

Das Lebensmittel Handwerk
Erstes österr. Magazin für Lebensmittel
Wien, im Juni 2020, Nr: 4, 10x/Jahr, Seite: _
Druckauflage: 6 300, Größe: 100%, easyAPQ: 1 396,83 €
Auftr.: 3006, Clip: 12943024, SB: Da Salzburger

Position

www.observer.at

3

DA SALZBURGER

Kaffee und Tee nachhaltig durchdacht

Seit November 2019 gibt es mit „Da Salzburger" einen neuen Anbieter von Kaffee- und Teespezialitäten, der sich ganz bewusst entgegen der aktuellen Branchenindustrialisierung positioniert. Mit spezifischem Auswahlverfahren, effizienter Logistik, schonender Herstellung und besonders innovativem Packaging spricht „Da Salzburger" all jene Gastronomen, Einkäufer und Getränke-Aficionados an, die besonderen Wert auf Qualität legen. Die sieben schwungvollen Kaffeegeschmäcker „Klassic", „Blues", „Jazz", „Pop", „Indie Pop", „Funk" und „Soul" behalten durch innovative Röststeuerung den individuell natürlichen Geschmack der Bohne bei. Auch bei den zwölf Teesorten des „Da Salzburger" möchte man das Bewusstsein der Konsumenten auf das Wesentliche stärken: Sehen, Riechen, Schmecken. „Im Gegensatz zu internationalen Massenanbietern beziehen wir unsere Grünkaffeesorten nicht fertig gemischt, sondern rösten jede Reinsorte separat und individuell. Auch beim Tee beziehen wir keine Massenware, sondern arbeiten ausschließlich mit regionalen Anbietern, von denen wir ganze Blüten et cetera beziehen", so Rafael Schärf.

Auch in Sachen Müllvermeidung geht „Da Salzburger" mit vorbildlichem Beispiel voran: Sämtliche Tee- sowie Kaffeesorten für private Abnehmer oder den Handel werden ausschließlich in Kraftpapier mit Aromaventil und ohne Aluminiumbeschichtung abgefüllt. Großabnehmern und Gastronomie ermöglicht „Da Salzburger" mittels eigens entwickelten und wiederbefüllbaren Aroma-Eimern ab 4.000-10.000 g ein fast müllfreies Packagingsystem. Auch in puncto Branding verzichtet der Hersteller auf unnötigen Abfall oder Plastik. Alle Tee- und Kaffeesorten werden per Hand verpackt und mit einem Holzstempel versehen.

„Da Salzburger" ist eine Marke der Familie Schärf GmbH und entstand als Antwort auf die zunehmende Industrialisierung der Kaffee- und Teeproduktion. Vom Firmensitz in Saalfelden ausgehend werden sämtliche Kaffee- und Teesorten verarbeitet, produziert und vertrieben. 60 Jahre Branchenerfahrung aus der eigenen Familie ließen Rafael Schärf mit seiner Firma Familie Schärf GmbH ganz bewusst den Weg der Regionalität gehen. Und die vergangenen krisenhaften Monate gaben ihm recht. Zusätzlich hat das Unternehmen einen Onlineshop für Endverbraucher erstellt. „Die Zeit der Corona-Krise hat das Bewusstsein der Gesellschaft nach nachhaltigen und gesunden Lebensmitteln massiv ansteigen lassen. Wir waren überrascht und erfreut zugleich, dass wir von so vielen Menschen kontaktiert wurden mit der Frage, ob man unsere Tee- und Kaffeesorten auch für zu Hause bestellen könne. Mit dem Onlineshop haben wir rasch darauf reagiert", so das Team rund um Da Salzburger. ■

www.dasalzburger.at

© Da Salzburger + Wolf Butterback

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 01/98177-0).

»OBSERVER«

Prost (Gastronomie)
Fachjournal für Ernährung, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus
Linz, im Dezember 2020, Nr: 7, 6x/Jahr, Seite: 40
Druckauflage: 27 000, Größe: 85,42%, easyAPQ: 3 256,23 €
Auftr.: 3006, Clip: 13269706, SB: Familie Schärf GmbH

www.observer.at

#gettogether mit Abstand

Vom 9. bis 13. November lud die Familie Schärf GmbH zur Hausmesse in ihre Rösterei. Für ausreichende Corona Sicherheitsmaßnahmen sorgte neben zahlreichen Vorkehrungen vor Ort, auch ein eigens entwickeltes Anmeldetool. Messebesucher wurden #mitabstand über die neuesten Innovationen des Unternehmens informiert.

Die Hausmesse der Familie Schärf GmbH in Saalfelden informierte Partner und Kunden über neueste Entwicklungen der „All inclusive"-Kaffeelösung sowie Markenvorstellung des #localhero „Da Salzburger" und dem neuesten Kaffeestreich „Coffeerence", Philosophie und Besonderheiten der Rösterei, neue Vollautomatenlösungen, Apro Kassensysteme und Ambach Herdanlagen. Gesamt avancierte die Hausmesse von Schärf zur brancheninternen Plattform von Gastronomen und Medien.

„Die erneut verstärkten Coronamaßnahmen sind speziell für Gastronomen eine enorme Herausforderung. Umso mehr sehen wir uns jetzt in der Rolle, unseren Kunden ein beständiger und lösungsorientierter Partner zu sein", erklärt Firmeninhaber Rafael Schärf.

Die Hausmesse wurde unter strengsten Sicherheitsmaßnahmen umgesetzt. „Für die Anmeldung wurde eigens ein digitales Anmeldetool entwickelt, um angemeldete Besucher in verschiedene Zeitslots einteilen zu können", so der Chef des in Ansfelden ansässigen Unternehmens.

MIT QUALITÄT GEGEN DEN STROM

Seit rund einem Jahr rangiert eine neue Kaffeemarke am heimischen Markt. Mit „Da Salzburger" als Kaffeemarke will sich Rafael Schärf „ganz bewusst entgegen der aktuellen Branchenindustrialisierung" positionieren. „Mit spezifischem Auswahlverfahren, effizienter Logistik, aromaerhaltendem Röstverfahren und besonders innovativem Packaging richten

Rafael Schärf, Geschäftsführender Gesellschafter

Fotos: Rafael Schärf / Familie Schärf GmbH - Brainforest / THERESA MARKA

wir uns an all jene Gastronomen, Einkäufer und Kaffee-Aficionados, die nicht nur von Qualität sprechen, sondern Qualität auch tatsächlich meinen", freut sich Rafael Schärf.

MUSIK AM GAUMEN

Da Salzburger setzt ausschließlich auf Arabica-Bohnen und ist in den Sorten „Klassic", „Blues", „Jazz", „Pop", „Indie Pop", „Funk" und „Soul" erhältlich. Aufgrund einer innovativen Röststeuerung und Sensorik, kann die Temperatur der Bohne im Inneren des Röstofens genau gemessen - und so die Entwicklungsphase nach dem „First Crack" gezielt bis zum French-Roast-Röstgrad gesteuert werden. Aromastoffe verdampfen nicht und der individuell natürliche Geschmack der Bohne kann mit wenig Bitterstoffen und natürlicher Süße erhalten bleiben. Schärf dazu: „Im Gegensatz zu internationalen Massenanbietern beziehen wir die einzelnen Grünkaffeesorten bewusst nicht fertig gemischt, sondern rösten jede Reinsorte separat im Single-Blend-Verfahren. Nur so kann der individuelle Geschmack der Bohnen hervorgehoben werden."

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 0732/663093*14).

Anzeige

Familie Schärf GmbH

12-mal "Da Salzburger Tee"

Von **Christina Grießer**
Dienstag, 14. April 2020

Anzeige

Facebook

MEIST GELESEN

Coronavirus (Update 7.4.)
Geschäfte öffnen schrittweise

Rewe International
Mundschutz von österreichischen Kleinbetrieben

Moet Hennessy
Neue Plattform für Drink Delivery Services

Da Salzburger

Zweiter Launch 2020: Nach Kaffee führt Da Salzburger nun auch Tee im Sortiment.

Seit Anfang des Jahres gibt es von der Familie Schärf "Da Salzburger" als regionale Kaffeemarke in ganz Österreich. Nun, vier Monate später wird die Marke um ein komplettes Tee-Sortiment mit zwölf verschiedenen Sorten aus 100 Prozent biologischem Anbau erweitert. Das erklärte Ziel dabei: Außerordentliche Tees zusammenzustellen, ohne dabei auf Klassiker zu verzichten. Dabei kann man u. a. zwischen Pfefferminze, Rooibos Honey Balance, Früchte, Kräuter Vital, Almblüten oder Grüntee Energie wählen. Mit dem neuen Teesortiment möchte sich Da Salzburger nun erstmals auch für den Handel öffnen. Coronabedingt ist es aber sowohl für den Handel, die Gastronomie und den Endkunden vorerst nur über den neuen, hauseigenen Onlineshop erhältlich.

Das Unternehmen Alexander Schärf & Söhne ist nicht Familie Schärf

Vor ein paar Tagen wurde bekannt, dass die Alexander Schärf GmbH in Neusiedl, die sich ebenfalls auf den Verkauf von Tee und Kaffee spezialisiert hat, insolvent ist. Seit dem ist die Familie Schärf um Klarstellung bemüht, in keinem unternehmerischen Zusammenhang mit der Firma zu stehen und unabhängig davon seine Österreich-Geschäfte ausweiten zu wollen. "Das Unternehmen ist von meinem Großvater Alexander Schärf gegründet worden. Mein Vater, sein ältester Schärf übernimmt Gebiet von Schärf Sohn, hat in Kaprun einen eigenen Filialbetrieb gegründet, der seit 1992 zu 100 Prozent unabhängig ist. Ich habe vor elf, zwölf Jahren die Trennung vervollständigt, indem ich die eigene Marke Familie Schärf gegründet habe und mich auf Salzburg und die angrenzenden Bundesländer fokussiert habe. Die Insolvenz steht mit unserem Unternehmen in keinerlei Zusammenhang", so Rafael Schärf, Geschäftsführer der Familie Schärf in Saalfelden.

Artikel drucken

BEKÖMMLICHES AUS SALZBURG

Neues Kaffeeverständnis

Ein Artikel von **Andrea Sturm** | 14.01.2020 - 17:50

Mit spezifischem Auswahlverfahren, durchdachter Logistik, aromaerhaltendem Röstverfahren und innovativem Packaging spricht „Da Salzburger" alle qualitätsbewussten Gastronomen, Einkäufer und Kaffee-Aficionados an.

← Zurück

Ausgesuchte Bohnen werden mit einem innovativen Röstverfahren veredelt. © DaSalzburger

„Da Salzburger" positioniert sich als Kaffeemarke bewusst gegen die aktuelle Branchenindustrialisierung. Die Namensgebung ist musikalisch: „Klassic", „Blues", „Jazz", „Pop", „Indie Pop", „Funk" und „Soul" betitelt der Hersteller aus Saalfelden die sieben Geschmäcker seiner Marke „Da Salzburger", die sich durch ihr besonderes Röstverfahren von der Masse abheben. Aufgrund einer innovativen Röststeuerung und Sensorik kann die Temperatur der Bohne im Inneren des Röstofens genau gemessen werden. So lässt sich die Entwicklungsphase nach dem „First Crack" gezielt bis zum French-Roast-Röstgrad steuern. Aromastoffe verdampfen nicht und der individuell natürliche Geschmack der Bohne bleibt mit wenig Bitterstoffen und natürlicher Süße erhalten.

„Im Gegensatz zu internationalen Massenanbietern beziehen wir die einzelnen Grünkaffeesorten bewusst nicht fertig gemischt, sondern rösten jede Reinsorte separat im Single-Blend-Verfahren. Nur so kann der individuelle Geschmack der Bohnen hervorgehoben werden" so Geschäftsführer Rafael Schärf. Erst wenn das Beste aus jeder individuellen Reinsorte herausgeholt wurde, vereint der Hersteller die Bohnen zu den sieben Geschmäckern von „Da Salzburger".

Müllbewusste Verpackung

Müllvermeidung und Verpackung sind besonders in der Nahrungs- und Genussmittelindustrie ein viel diskutiertes Thema. Zahlreiche Großkonzerne zerbrechen sich die Köpfe, dem steigenden umweltbewussten Anspruch der Konsumenten gerecht zu werden und ihre Produkte dennoch hygienisch und frisch bis zum Kunden transportieren zu können. Als lokaler Anbieter geht „Da Salzburger" mit gutem Beispiel voran: 500g und 1000g Formate werden ausschließlich in Kraftpapier mit Aromaventil und ohne Aluminiumbeschichtung abgefüllt. Großabnehmern und Gastronomie ermöglicht „Da Salzburger" mittels eigens entwickelten und wiederbefüllbaren Aroma-Eimern ab 4000-10.000g ein fast müllfreies Packagingsystem. Auch in puncto Branding verzichtet der Hersteller auf jeglichen Abfall. Alle Formate werden per Hand verpackt und mit einem Holzstempel versehen. „So kann zusätzlicher Müll von Verpackungsmaterialien vermieden werden." Angeboten werden die Geschmäcker von „Da Salzburger" wahlweise als ganze Bohne, E.S.E. Pads oder gemahlen.

Verarbeitet, produziert und vertrieben wird „Da Salzburger" in der Kaffeewerkstatt in Saalfelden. 60 Jahre Kaffeewissen mehrerer Generationen, die Kenntnis um das internationale Geschäft mit der Bohne und ebenso das Bewusstsein für nachhaltige Herstellungsprozesse im Sinne der Gesellschaft und Umwelt bilden den gedanklichen Antrieb von „Da Salzburger".

„Unsere Kaffeewerkstatt in der u.a. auch „Da Salzburger" hergestellt wird, entstand als Antwort auf die zunehmende Industrialisierung der Kaffeeproduktion. Qualitätsanspruch und Produkt werden innerhalb der Branche oftmals hinter Verkaufstabellen und Gewinnoptimierung gereiht. Fehlende- oder gar Desinformationen beim Konsumenten bestimmen den Markt. Von dieser Philosophie grenzen wir uns ganz klar ab" so Rafael Schärf. Mit nachhaltigen Herstellungsprozessen, umweltschonendem Packaging sowie Unternehmenstranzparenz kommt „Da Salzburger" der steigenden Nachfrage zu gesunden und nachhaltigen Kaffeeprodukten nach und trifft damit zu 100% den Zeitgeist.

Weitere Informationen: *dasalzburger.at*

»OBSERVER«

Das Lebensmittel Handwerk
Erstes österr. Magazin für Lebensmittel
Wien, im Februar 2020, Nr: 1, 10x/Jahr, Seite: _
Druckauflage: 6 300, Größe: 91,66%, easyAPQ: 1 668,11 €
Auftr.: 3006, Clip: 12790737, SB: Da Salzburger

Position

www.observer.at

der Kaffeewerkstatt in Saalfelden. 60 Jahre Kaffeewissen mehrerer Generationen, die Kenntnis um das internationale Geschäft mit der Bohne und ebenso das Bewusstsein für nachhaltige Herstellungsprozesse im Sinne der Gesellschaft und Umwelt bilden den gedanklichen Antrieb von „Da Salzburger".

www.dasalzburger.at

DA SALZBURGER

Neues Kaffeeverständnis

Mit spezifischem Auswahlverfahren, durchdachter Logistik, aromaerhaltendem Röstverfahren und innovativem Packaging positioniert sich „Da Salzburger" als Kaffeemarke bewusst gegen die aktuelle Branchenindustrialisierung. Die Namensgebung ist musikalisch: „Klassic", „Blues", „Jazz", „Pop", „Indie Pop", „Funk" und „Soul" betitelt der Hersteller aus Saalfelden die sieben Geschmäcker seiner Marke „Da Salzburger", die sich durch ihr besonderes Röstverfahren von der Masse abheben. Aufgrund einer innovativen Röststeuerung und Sensorik kann die Temperatur der Bohne im Inneren des Röstofens genau gemessen werden. So lässt sich die Entwicklungsphase nach dem „First Crack" gezielt bis zum French-Roast-Röstgrad steuern. Aromastoffe verdampfen dabei nicht, und der individuell natürliche Geschmack der Bohne bleibt mit wenig Bitterstoffen und natürlicher Süße erhalten.

„Im Gegensatz zu internationalen Massenanbietern beziehen wir die einzelnen Grünkaffeesorten bewusst nicht fertig gemischt, sondern rösten jede Reinsorte separat im Single-Blend-Verfahren. Nur so kann der individuelle Geschmack der Bohnen hervorgehoben werden", so Geschäftsführer Rafael Schärf. Erst wenn das Beste aus jeder individuellen Reinsorte herausgeholt wurde, vereint der Hersteller die Bohnen zu den sieben Geschmäckern von „Da Salzburger".

Verarbeitet, produziert und vertrieben wird „Da Salzburger" in

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 01/98177-0).

"KAFFEEWERKSTATT"

Nachhaltiger Kaffee aus Saalfeldener Rösterei

"Da Salzburger" setzt auf Regionalität

Bild: DA SALZBURGER

Die Kaffeewerkstatt entstand laut Rafael Schärf als Antwort auf die zunehmende Industrialisierung der Kaffeeproduktion.

1 / 5

Veröffentlicht: 10. Jänner 2020 12:54 Uhr

0

Knapp 145 Liter Kaffee trinken die Österreicherinnen und Österreicher im Schnitt pro Jahr. Das sind etwa 1.000 Tassen des beliebten Wachmachers. Wer beim Kauf bewusst auf Herkunft und Nachhaltigkeit setzt, hat in Saalfelden (Pinzgau) eine neue Anlaufstelle: Die Kaffeewerkstatt.

Jacqueline Winkler

Saalfelden am Steinernen Meer

Die Idee zu einer eigenen Rösterei schwirrte Rafael Schärf und seinem Cousin Simon schon länger im Kopf herum. Vor eineinhalb Jahren kam dann die klare Vorstellung einer eigenen Kaffeemarke dazu. Bei einem Glas Gin entstand der Name „Da Salzburger", schildert Rafael Schärf gegenüber SALZBURG24.

Individueller Kaffee aus Saalfelden

Im September 2019 schließlich wurde das Konzept umgesetzt, die Kaffeewerkstatt feierte ihre Eröffnung. In der Rösterei kann sich jederfrau und jedermann seinen persönlichen Kaffee zusammenstellen lassen. „Abhängig von den zu verwendenden Bohnen, Zertifizierungen – also Bio und Fairtrade – und der Menge liegen die Kosten zwischen 18 und 30 Euro netto", erklärt Rafael Schärf. Den Kilopreis können Konsumentinnen und Konsumenten auch selbst bestimmen, in der Kaffeewerkstatt wird dann der passende Kaffee zusammengestellt.

5 Tipps wie kleine Zimmer ganz groß rauskommen

Sorten einzeln geröstet

Sieben fixe Mischungen hat man in Saalfelden im Sortiment, hergestellt ausschließlich aus Arabica-Bohnen. Die Bohnen werden vor Ort besonders langsam und schonend geröstet, jede Sorte einzeln. Im Fachjargon nennt sich das „Single Blend"-Verfahren. Rafael Schärf: „Das Aroma der einzelnen sehr hochwertigen Grünkaffees bleibt somit erhalten und ebenso zu schmecken."

"Da Salzburger" ohne Plastik

Die neue Eigenmarke „Da Salzburger" wurde vor allem für die Gastronomie kreiert und setzt bewusst auf Regionalität. Der eingekaufte Kaffee werde ohne Zwischenlagerung nach Saalfelden geliefert, die Herkunft deklariere man ganz klar. Bei der Verpackung wird auf Plastik und Aluminium verzichtet. Stattdessen verwenden die Schäfers Papier und ein Aromaventil. Inhalt, Sorte, Röstgrad und Herkunft werden mit einem Holzstempel aufgedruckt.

Derzeit kann der Kaffee direkt in Saalfelden gekauft werden, ab Ende Februar wird es auch einen Webshop geben. Zudem steht der „Da Salzburger" bei Ökofeldinger in Wals (Flachgau) im Regal.

»OBSERVER«

Salzburger Wirtschaft
Die Zeitung der Wirtschaftskammer Salzburg
Salzburg, am 24.01.2020, Nr: 2, 25x/Jahr, Seite: 16
Druckauflage: 38 692, Größe: 100%, easyAPQ: 1 284,94 €
Auftr.: 3006, Clip: 12715973, SB: Da Salzburger

www.observer.at

Salzburger mit Röstgeschmack

Foto: www.dasalzburger.at

Der Kaffee für die sieben Sorten von „Da Salzburger“ wird erst nach der Röstung gemischt.

Seit vergangenem November ist „Da Salzburger“ auf dem Markt. Die neue Kaffeemarke positioniere sich bewusst gegen die zunehmende Industrialisierung der Branche, sagt Rafael Schärf, Geschäftsführer der Familie Schärf GmbH in Saalfelden: „Wir sprechen Gastronomen, Einkäufer und begeisterte Kaffeetrinker an, für die Qualität nicht nur ein Schlagwort ist.“

„Da Salzburger“ hebe sich durch sein besonderes Röstverfahren von der Masse ab. „Im Gegensatz zu internationalen Massenanbietern beziehen wir die einzelnen Grünkaffeesorten nicht fertig gemischt, sondern rösten jede Reinsorte separat im Single-Blend-Verfahren. Nur so kann der individuelle Geschmack der Bohnen hervorgehoben werden“, erklärt Schärf.

Produziert werden die sieben „Da Salzburger“-Sorten in der traditionsreichen Kaffeewerkstatt in Saalfelden. Bei der Verpackung wird großer Wert auf Nachhaltigkeit und Müllvermeidung gelegt. „500- und 1.000-Gramm-Formate werden ausschließlich in Kraftpapier mit Aromaventil und ohne Aluminiumbeschichtung abgefüllt. Großabnehmern und der Gastronomie bieten wir mit eigens entwickelten und wiederbefüllbaren Aroma-Eimern ein fast müllfreies Verpackungssystem“, betont Schärf.

www.dasalzburger.at

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 0662/8888*345).

S
Schaufenster
Die Presse
Aufgeschnappt
Das Bildarchiv von Angelica Blechschmidt begeistert Modefans.
Handverlesen
Herbstlicher Genuss in der Weinregion Steiermark.
Losgelöst
Designerin Barbara Gollackner befreit sich gern von Konventionen.

Form, Inhalt, tieferer Sinn

Die Designerin Barbara Gollackner jongliert mit ihren Ideen auch in ihrer eigenen Küche. Wenn etwa aus konventioneller „Tableware" so etwas wie „Wasteware" werden soll.

Text: Norbert Philipp Porträt: Christine Pichler

Salzburg ist wie jede Stadt. An manchen Ecken eher Metropole, an anderen eher Dorf. An manchen Stellen spürt man die Tradition. An anderen, dass da tatsächlich etwas Neues entstehen könnte. Nicht weit hinter der Kirche von St. Andrä in Salzburg ist auch so ein Ort. Das Alte ist längst weg, es war ein Kindermodengeschäft, das Neue darf kommen. Und in welcher Form, das schreibt auch die Designerin Barbara Gollackner den Dingen vor, die sie entwirft, in ihrem Atelier, Geschäftslokal im Erdgeschoß. Das wollte sie schon immer so, erzählt sie. Mit direktem Anschluss an Gehsteig. Stadtraum samt zugehöriger Atmosphäre. Und sich manchmal die Sonne draußen vor der Tür ins Kaffehäferl scheinen lassen. Drinnen schreibt Gollackner gemeinsam mit ihrem Mitarbeiter Philipp Gollackner, entfernt sind sie verwandt, an die Tafel, was zu tun ist. Welt retten steht da meistens nicht. Nachhaltig denken und agieren ebenso wenig. Das verstehe sich schon von selbst für eine Designerin, sagt Gollackner. Und dass sie an alles denken sollte als Gestalterin, an jedes Detail, auch daran muss sie sich nicht jeden Tag erinnern, wenn sie dem „Neuen" vorschreibt, in welcher Form, in welchem Material es auf die Welt kommen soll.

Detailfragen. Natürlich redet auch die Faktenlage mit. Dazu gehören auch die Wünsche und Vorstellungen der Auftraggeber. Oder auch die Anforderung, dass der Kaffeebecher aus Keramik natürlich unter die Siebträger-Kaffeemaschinen passen muss. Doch trotzdem kann es passieren: „Als wir einen Prototyp in die Kaffeemaschine platzierten, merkten wir, dass er zu schmal war", erzählt Gollackner. Zumindest für einen doppelten Espresso, der sich meist von zwei Seiten befüllt.

Der Salzburger Kaffeeröster Rafael Schärf hat sich Kaffeegeschirr gewünscht. Eines, das regional produziert wird. Eines, das außer dem hochwertigen Inhalt noch etwas transportiert: Die Message, dass da tatsächlich etwas Hochwertiges im Becher ist. Geworden ist es ein Holzteller mit drei Fräsungen, für die Radien von drei Bechergrößen aus Keramik, die dort einrasten. Für die Gastronomie sind die Kaffeebecher gedacht. Damit auch alle am Tisch und Nebentisch mitbekommen, dass da etwas Besonderes daherkommt. „Mit Beate Seckauer in Steyr haben wir auch eine tolle Produzentin dafür gefunden", schwärmt Gollackner. Sie setzt um, was sich Schäfer und Gollackner vorgenommen haben: Nämlich eine „erdige, naturverbundene" Anmutung. Der Weg dorthin führte Gollackner über die Form, die „besonders schlicht ist", um diese danach mit einer „lebendigen Glasur" überziehen zu lassen. Schon zuvor hat Gollackner für Rafael Schärf ein Getränk gestalterisch zelebriert. Eines, das ohnehin auch gern am Zeremoniellen hängt: Tee. Gollackner kreierte ein „Display-System", ein Servietablett, das den Genuss von Tee schon etwas vorverlegt. Ästhetisch zumindest, wenn man ihn sich holt, vom Buffet im Hotel etwa.

MYCELIUM. Pilz wächst in Form, backen, fertig, Wasteware

Wegwerf-Tischgesellschaft. Auch für den Salzburger Koch und Gastronomen Martin Kilga, „Paradoxon" heißt sein Lokal, entwarf Gollackner Geschirr. Und produzierte es sogar selbst: Die Teller, mit denen Kilga gern seine „Grüße aus der Küche" auf die Tische schickt, entstanden in kleiner Auflage dort, wo die gestalterische To-do-Liste an der Wand hängt: in Gollackners Studio am 3-D-Drucker. „Ich drucke nur noch mit biologisch abbaubaren Materialien", erzählt Gollackner. Inzwischen ist sie beim „Green-Tec"-Biokunststoff angekommen. Experimentiert hat Gollackner allerdings bereits mit ganz anderen Materialgrundlagen. Etwa auch mit Algen, Holz oder Milch-Kaseln. Bei der Vienna Design Week war sie auch schon mit ihren Mate- →

Skardarasy's

La Loupe®

Deutsch & English

SALZBURG

Stadt & Land

KAFFEE NEU GEDACHT

Da Salzburger gibt unserem Lieblingsgetränk die Wichtigkeit zurück

At Da Salzburger our favourite beverage gets the attention it really deserves

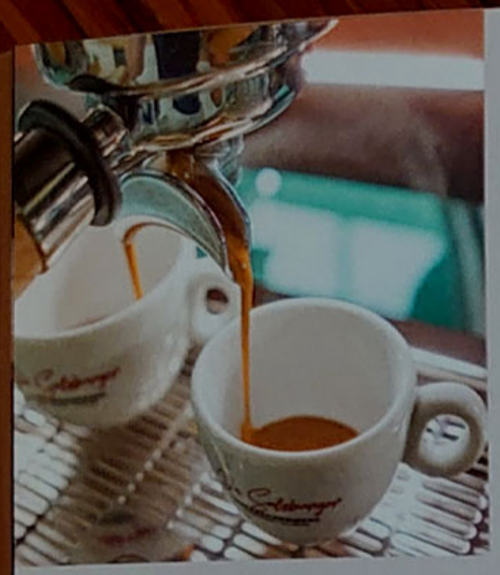
dt. / Am Anfang stand Lust auf Veränderung: „Ich hatte genug von den Zuständen im Kaffee-Business“, sagt Rafael Schärf, der Mann hinter der im Oktober gelaunchten Marke Da Salzburger aus der Kaffeewerkstatt Salzburg in Saalfelden. Im Gespräch mit La Loupe lässt er uns in seine ganz persönliche Kaffee-Philosophie blicken.

entgeltliche Einschaltung / Paid content © Foto: Familie Schärf GmbH

Seit 24 Jahren im Kaffee-Business und seit 10 Jahren als geschäftsführender Inhaber eines traditionsreichen Kaffeeunternehmens, hat er einen Einblick wie wenige andere in die, wie er sagt, komplett auf Gewinnoptimierung ausgerichtete und von enormen Margen geprägte globale Kaffee-Industrie. „Wir wollen da nicht mehr mitmachen. Wir möchten beweisen, dass man mit ehrlichen Lösungen erfolgreich sein kann.“ Da Salzburger steht für ein nachhaltiges Kaffee-Produkt für die Gastronomie aus hundert Prozent Arabica Bohnen, in das 60 Jahre Know-how einfließen und das direkt und regional vertrieben wird - am liebsten nur in Salzburg.

Die Kaffeewerkstatt will das Rösten nochmal ganz neu erfinden und dabei nichts verheimlichen oder vertuschen. Im Fokus steht die Qualität: „Wir rösten in einem Jahr so viel wie die großen Firmen in fünf Minuten“, erzählt der Fachmann. Verwendet wird ausschließlich Arabica Grünkaffee, jede Sorte wird einzeln geröstet, erst danach wird gemischt. „Röstet man verschiedene Bohnen zusammen, wie es die meisten Röstereien tun, ist das, als würde man große und kleine Kartoffeln gleich lang kochen: einige sind durch, andere nicht.“ Beim Röstgrad setzt Da Salzburger auf French Roast, einen Mittelgrad zwischen der kräftigen Italian Roast und der kürzeren Vienna Roast, bei der das Aroma der verschiedenen Anbaugebiete und sein besonderer Charakter besser zur Geltung kommen. „Bei der French Roast ist der Eigengeschmack des Kaffees noch da und das Röstaroma noch nicht zu ausgeprägt“, so der Experte.

Um den komplizierten Röstvorgang zu erleichtern, ist der traditionelle Trommelröstofen in der Kaffeewerkstatt mit modernster Technologie ausgestattet: Sensoren passen den Moment ab, in dem die Bohne zum ersten Mal aufreißt und karamellisiert. „Während andere Hersteller nun einfach weiterrösten, reduzieren wir in diesem Moment die Hitze und geben der Bohne die Zeit, sich zu entwickeln. So holen wir alles aus ihr heraus. Der Kaffee schmeckt rund und mild und ist für den Magen nicht belastend.“ →



© Foto: Familie Schärf GmbH

Österreich mag für seine Kaffeehäuser berühmt sein. Die Kaffeekultur, da sind sich viele mit Rafael Schärf einig, ist noch ausbaufähig. „Ein Bier ohne guten Schaum lässt im Restaurant jeder zurückgehen. Schlechten Kaffee hingegen lassen wir uns gefallen, das ist eine Katastrophe." Für eine gute Kaffeekultur stehe Italien: Zwar habe man hier weder besseren Kaffee noch bessere Maschinen, „aber man beschäftigt sich mit dem Produkt, und zwar mit Muße und Leidenschaft." Hierzulande wüssten Absolventen der Hotelfachschulen oft gar nicht, wie man eine Kaffeemaschine einstellt.

Eine falsche Weiterverarbeitung könne die beste Bohne ruinieren. Nachdem sehr viele Kaffeemaschinen schlecht eingestellt seien, überextrahierten sie den Kaffee oft und dies lasse ihn bitter schmecken. Aber: „Wir bauen beim Rösten einen Puffer in unsere Bohnen ein, so dass der Kaffee, selbst wenn er schlecht gebrüht wird, noch gut schmeckt", sagt Rafael Schärf. „Das geht zum Beispiel über mehr Süße. Die übrigens auch dafür sorgt, dass der Kaffee gut zu Milch passt. 80 bis 90 Prozent des Kaffees wird heute mit Milch getrunken, etwa als Cappuccino oder Latte Macchiato."

Da Salzburger bietet derzeit sieben Kaffeemischungen an, die nach verschiedenen Musikgenres benannt sind, von „Klassik" über „Jazz" bis hin zu „Indie Pop", darunter zwei Bio-Röstungen und eine Fairtrade-Bio-Röstung. „Früher konnte man Bio-Kaffee ja gar nicht trinken", so der Gründer von Da Salzburger. „Aber unsere Mischungen 'Soul' und 'Blues' schmecken nicht nur mir persönlich am besten, sie zählen zu meinen Lieblingssorten. Auch wenn die Bohnen, die hierfür verwendet werden, unansehnlich sind und vielfach eben wegen ihres Aussehens nicht verwendet werden."

Innovative Wege geht die Kaffeewerkstatt auch bei der Verpackung: Die Bohnen werden in recyceltes Kraftpapier abgefüllt, jedes Sackerl wird per Hand gestempelt. Etiketten oder Plastik gibt es nicht. „Für die Zukunft wollen wir zur Müllvermeidung ein Pfandsystem entwickeln und den Kaffee direkt in der Kiste liefern, in der er nach der Röstung zehn Tage ruhen muss. Die Kübel fassen vier bis acht Kilo und können wiederverwendet werden. Wir liefern regional und konzentrieren uns auf Salzburg. Das ist genug. Ich muss nicht 500 Tonnen Kaffee im Jahr schaffen."

Dass er mit so viel Idealismus kein Multimillionär werden wird, ist Rafael Schärf klar: „Ich habe in meiner Berufslaufbahn schon viel gemacht. Ich war in Afrika und wollte die Welt retten, merkte aber, dass das gar nicht so einfach ist. Später arbeitete ich als Rettungssanitäter. Mit Kaffee werde ich keine Leben retten. Aber ich kann, gemeinsam mit meinen Mitstreitern, versuchen, etwas Positives zu bewirken. Wenn man mit gutem Gewissen arbeiten kann und andere Leute auch noch cool finden, was man tut, dann ist das schon sehr viel. Und es macht Spaß, den 'Großen' zu zeigen, wie man es anders machen kann."

Rafael Schärfs wirtschaftliches Ziel ist Stabilität, nicht Wachstum. Um durchatmen zu können. Und Zeit zu haben für Ideen. Zum Beispiel eine handgefertigte Geschirrmarke für Da Salzburger, die er gemeinsam mit der Salzburger Designerin Barbara Gollackner entwirft.

© Foto: Familie Schärf GmbH

DA SALZBURGER
KAFFEEWERKSTATT SALZBURG

Gewerbepark Harham 23,
5760 Saalfelden am Steinernen Meer
Tel. + 43 6582 / 20938
www.facebook.com/dasalzburger

Redaktion 09.01.2020

„Da Salzburger“ röstet das Geschäft mit der Bohne neu

Neue Kaffeemarke „Da Salzburger“ punktet in Handel und Gastronomie mit neuartigem Konzept.

© Da Salzburger

SAALFELDEN. Seit November 2019 zählt die Kaffeeindustrie eine neue Brand am heimischen Markt und dass, obwohl sich „Da Salzburger“ als Kaffeemarke ganz bewusst entgegen der aktuellen Branchenindustrialisierung positioniert.

Mit spezifischem Auswahlverfahren, effizienter Logistik, aromaerhaltendem Röstverfahren und besonders innovativem Packaging, spricht „Da Salzburger“ all jene Gastronomen, Einkäufer und Kaffee-Aficionados an, die nicht nur von Qualität sprechen, sondern Qualität auch tatsächlich meinen. www.dasalzburger.at

Sieben schwungvolle Geschmäcker „Klassic“, „Blues“, „Jazz“, „Pop“, „Indie Pop“, „Funk“ und „Soul“ betitelt der lokale Hersteller aus Saalfelden die sieben Geschmäcker seiner Marke „Da Salzburger“, die sich allesamt durch ihr besonderes Röstverfahren von der Masse abheben. Aufgrund einer innovativen Röststeuerung und Sensorik, kann die Temperatur der Bohne im Inneren des Röstofens genau gemessen- und so die Entwicklungsphase nach dem „First Crack“ gezielt bis zum French-Roast-Röstgrad gesteuert werden. Aromastoffe verdampfen nicht und der individuell natürliche Geschmack der Bohne kann mit wenig Bitterstoffen und natürlicher Süße erhalten bleiben.

„Im Gegensatz zu internationalen Massenanbietern beziehen wir die einzelnen Grünkaffeesorten bewusst nicht fertig gemischt, sondern rösten jede Reinsorte separat im Single-Blend-Verfahren. Nur so kann der individuelle Geschmack der Bohnen hervorgehoben werden“ so Rafael Schärf. Erst wenn das Beste aus jeder individuellen Reinsorte herausgeholt wurde, vereint der Hersteller die Bohnen zu den sieben Geschmäckern von „Da Salzburger“. Gemäß steigender Nachfrage in Handel und Gastronomie, liegt der Vorteil für den Konsumenten in der 100%igen Gewissheit, ein qualitativ sauberes und reines Produkt zu konsumieren.

Fast müllfreies Packagingsystem für Gastronomie

Müllvermeidung und Verpackung sind besonders in der Nahrungs- und Genussmittelindustrie ein viel diskutiertes Thema. Zahlreiche Großkonzerne zerbrechen sich die Köpfe, dem steigenden umweltbewussten Anspruch der Konsumenten gerecht zu werden und ihre Produkte dennoch hygienisch und frisch bis zum Kunden transportieren zu können. Als lokaler Anbieter geht „Da Salzburger“ mit besonders gutem Beispiel voran: 500g und 1000g Formate werden ausschließlich in Kraftpapier mit Aromaventil und ohne (!) Aluminiumbeschichtung abgefüllt. Großabnehmern und Gastronomie ermöglicht „Da Salzburger“ mittels eigens entwickelten und wiederbefüllbaren Aroma-Eimern ab 4000-10.000g ein fast müllfreies Packagingsystem. Auch in puncto Branding verzichtet der Hersteller auf jeglichen Abfall. Alle Formate werden per Hand verpackt und mit einem Holzstempel versehen. „So kann zusätzlicher Müll von Verpackungsmaterialien vermieden werden.“ Angeboten werden die Geschmäcker von „Da Salzburger“ wahlweise als ganze Bohne, E.S.E. Pads oder auf Wunsch ebenso gemahlen.

60 Jahre Branchenerfahrung sind die beste Voraussetzung für ein neues Produkt Bezogen, verarbeitet, produziert und vertrieben wird „Da Salzburger“ in der Kaffeewerkstatt in Saalfelden. 60 Jahre Kaffeewissen mehrerer Generationen, die Kenntnis um das internationale Geschäft mit der Bohne und ebenso das Bewusstsein für nachhaltige Herstellungsprozesse im Sinne der Gesellschaft und Umwelt bilden den gedanklichen Antrieb von „Da Salzburger“.

„Unsere Kaffeewerkstatt in der u.a. auch „Da Salzburger“ hergestellt wird, entstand als Antwort auf die zunehmende Industrialisierung der Kaffeeproduktion. Qualitätsanspruch und Produkt werden innerhalb der Branche oftmals hinter Verkaufstabellen und Gewinnoptimierung gereiht. Fehlende- oder gar Desinformationen beim Konsumenten bestimmen den Markt. Von dieser Philosophie grenzen wir uns ganz klar ab“ so Rafael Schärf. Mit nachhaltigen Herstellungsprozessen, umweltschonendem Packaging sowie Unternehmenstranzparenz kommt „Da Salzburger“ der steigenden Nachfrage zu gesunden und nachhaltigen Kaffeeprodukten nach und trifft damit zu 100% den Zeitgeist.

Bewusstsein für gesunden Kaffee schaffen

Bei einem durchschnittlichen Kaffeeverbrauch pro Österreicher von rund 145Liter jährlich (ca. 2,7 Tassen/Tag) (Quelle: www.kaffeeverband.at) liegt die Vision des Unternehmens nicht ausschließlich in der Herstellung und Vertrieb von mit einer besonders qualitativen und nachhaltigen Kaffeemarke. Vor allem möchte man langfristig das Bewusstsein für die Relevanz von gesundem Kaffee in der Gesellschaft stärken. „Die Menschen machen detox, kaufen bio, vegan oder fairtrade. Und trinken täglich ihren Kaffee ohne zu hinterfragen, was sie da in Wahrheit zu sich nehmen. Hier setzen wir ganz klar auf Aufklärung und Bewusstseinsbildung.“ (red)

www.dasalzburger.at

»OBSERVER«

Medianet
Inside your Business Today
Wien, am 30.04.2020, 208x/Jahr, Seite: 40
Druckauflage: 0, Größe: 100%, easyAPQ: 3 170,26 €
Auftr.: 3006, Clip: 12882973, SB: Da Salzburger

www.observer.at

© Da Salzburger

100% Bio: Die neue Range umfasst Kräuter-, Früchte-, Rooibos-, Schwarz- und Grünteemischungen.

„Da Salzburger“ wächst

Die regionale Kaffeemarke erweitert ihr Sortiment um eine Tee-Range und setzt jetzt auch auf Onlinevertrieb.

SAALFELDEN. Erst vor wenigen Monaten gelauncht, erobert die Kaffeemarke „Da Salzburger“ Handel und Gastronomie mit Arabica-Röstungen wie „Blues“, „Jazz“ und der Bio- & Fairtrade-Röstung „Indie Pop“ wie im Sturm.

So eingeschlagen hat der in Saalfelden geröstete und verarbeitete Kaffee, dass das Sortiment nun um eine zwölf Geschmäcker umfassende Tee-Range aus 100% biologischem Anbau erweitert wurde.

Online erhältlich

Coronabedingt hat die dahinterstehende Familie Schärf GmbH – nicht zu verwechseln mit der Burgenländischen Schärf Group, die kürzlich Insolvenz anmeldete – kurzerhand einen Onlineshop ins Leben gerufen und so seine Produktgruppen Kaffee & Tee für Gastronomen, Handel und Endverbraucher zugänglich gemacht. Versandt wird österreichweit gratis, bald soll auch EU-weit geliefert werden. *(red)*

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 01/91920).

»OBSERVER«

Oberösterreicherin
Die Gesellschaftsmagazin Oberösterreichs
Wels, im Dezember 2020, Nr: 10/Dez.-Jän., 10x/Jahr, Seite: 190
Druckauflage: 23 200, Größe: 90,4%, easyAPQ: 4 427,89 €
Auftr.: 3006, Clip: 13262637, SB: Da Salzburger

www.observer.at

IT'S TEATIME!

Winterzeit ist Teezeit. Mit den Bio-Tees von „Da Salzburger" sind wir bestens gerüstet für die schönste und kälteste Zeit im Jahr.

Wärmespender, Entspannungshelfer und Kräftestärker: Tees sind aufgrund ihrer einzigartigen Wirkung in keinem Haushalt mehr wegzudenken und bekommen vor allem in der kälteren Jahreszeit einen hohen Stellenwert. Denn Hand aufs Herz: Was gibt es Schöneres als bei Schneegestöber eine große Tasse Tee im Warmen zu genießen? Die dazu passende Tee-Vielfalt liefert uns dabei das bayerische Unternehmen „Da Salzburger".

G'sund und umweltfreundlich. Mit zwölf Geschmackskreationen wird jedem Teeliebhaber nicht nur eine große Geschmacksauswahl geboten, sondern ebenso die Gewissheit, ein gesundes Bioprodukt mit umweltfreundlicher Verpackung zu genießen. Alle Sorten überzeugen dabei mit intensiven Nuancen und langanhaltenden Aromen.

Die richtige Zubereitung. Bevor es jedoch an den einzigartigen Teegenuss geht, ist die richtige Zubereitung gefragt. Für eine ideale Entfaltung von Geschmack und Wirkung kochen Sie circa 0,75 Liter Wasser auf und mengen Sie danach 0,25 Liter kaltes Wasser bei. Gießen Sie anschließend die Wassermischung auf drei bis vier Teelöffel Tee und rühren Sie während der Ziehzeit mehrmals um. Danach steht dem einzigartigen Teeerlebnis nichts mehr im Wege! Die Bio-Tees sind erhältlich unter **www.dasalzburger.at** •

ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG

Teeluxe! Die Sorten? Vielfältig! Neben den Teeklassikern wie Kamillenblüte, Pfefferminze, Darjeeling oder Earl Grey finden Teeliebhaber auch eine große Auswahl an einzigartigen Kreationen wie Almkräuter, Grüntee Wellness oder Rooibos Honey Balance. Die edlen Mischungen versprechen einen Genuss auf allen Ebenen und haben eine besondere Wirkung auf Körper und Geist.

Wir verlosen 12 x 1 Packung „Da Salzburger" Bio-Tee!

Das Gewinnspiel finden Sie unter
www.dieoberoesterreicherin.at
Teilnahmeschluss ist der 16. Dezember 2020.

OBER ÖSTERREICHERIN GEWINN-SPIEL

© DaSalzburger_Lifelike

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 07242/93968100).

Anzeige

Familie Schärf GmbH

Mehr als nur guter Kaffee

Von **Daniela Purer**
Mittwoch, 16. September 2020

Anzeige

LZ STRATEGIETAG
Frische
MEHRWERT SCHAFFEN IM HANDEL
19./20. Oktober 2020
Hyperion Hotel, Hamburg
JETZT TICKET SICHERN!

Facebook

Da Salzburger

Da Salzburger hat eine "all inclusive Lösung" kreiert, die mit gesteigerter Produktqualität und besserer Wirtschaftlichkeit, den gastronomischen Alltag erleichtert.

Das Geschäft mit dem schwarzen Wachmacher nimmt in der heimischen Gastronomie einen hohen Stellenwert ein. Klar, dass es bei einem ungefähren Verkauf von 7.000 bis 120.000 Portionen Kaffee pro Jahr besonders schnell gehen muss. "Wer seinen Gästen gute Kaffeekreationen servieren möchte, muss mehr tun, als einfach Kaffee zu kaufen. Zustand, Einstellung und Pflege der Kaffeemaschine entscheiden maßgeblich über Top oder Flop des schwarzen Wachmachers", so Rafael Schärf, Gründer und Inhaber von Da Salzburger.

Genau an diesem Punkt setzt Da Salzburger an. Das Unternehmen bietet ihren Gastronomiepartnern einen Rundum-Service, bei dem sich Da Salzburger als Support-Parnter neben Montage, Wartung, Jahresservice, Ersatzteile und Notdienst um Reinigungsmittel und Filter für die Kaffeemaschine sowie Schulungen und Zubehör kümmert. "Nicht oder schlecht gewartete Maschinen, fehlerhafter Umgang mit Reinigungsmitteln, verstopfte Milchaufschäumer oder fehlerhafte Maschineneinstellungen: im gastronomischen Alltag fehlt oftmals die Zeit für wichtige Wartungs- und Reinigungsarbeiten. Unsere Lösung soll eine Win-Win Situation darstellen bei der mit wenig Aufwand, möglichst viel Kaffee verkauft werden kann. Das ist unser Antrieb für den Kunden", meint Schärf.

MEIST GELESEN

CASH+/BrandTrust
Eine neue Markenspezies rettet die Welt

AMA Marketing
RollAMA: Corona hinterlässt Spuren im LEH

Ikea
Zwei neue Gesichter

»OBSERVER«

falstaff profi
Das Karrieremagazin für Hotellerie und Gastronomie
Wien, im November 2020, Nr: 5, 6x/Jahr, Seite: 108-112
Druckauflage: 30 000, Größe: 83,31%, easyAPQ: 27 001,55 €
Auftr.: 3006, Clip: 13254289, SB: Da Salzburger

www.observer.at

> nen im Tausch gegen leere Hotelzimmer anbieten.« Im Grunde funktioniert diese Finanzierung wie ein Leasing, nur eben mit Hotelgutscheinen als Währung. Ein innovatives Geschäftsmodell, das bereits zahlreiche Top-Hoteliers nutzen – vom »Alpine Palace« in Saalbach-Hinterglemm bis zum »Hotel Eder« am Hochkönig.

Was beim Leasing zu beachten ist: Geleaster Gastronomiebedarf ist kein Eigentum. Kommt es während der Nutzung zu Beschädigungen, werden diese unter Umständen nach Ablauf des Leasingvertrages angerechnet. Hierfür haftet der Leasingnehmer. Es ist also durchaus von Vorteil, sich die einzelnen Klauseln im Leasingvertrag durchzulesen. Hier wird beispielsweise festgelegt, inwieweit Spuren von Abnutzung bzw. Gebrauchsspuren nicht als Beschädigungen zählen und somit nicht angerechnet werden. Ansonsten könnte es durchaus teuer werden. Oftmals kann auch direkt im Voraus geplant werden, wie hoch die anfallenden Kosten für Wartungen und Reparaturen sind. So sind in den Leasingverträgen auch Wartungen für sämtliche Geräte und Maschinen wie etwa Kaffeeautomaten und Spülmaschinen enthalten.

Kaffee auf »Pump«:
Perfekte Kalkulation durch Leasing.

»Die Finanzierungen müssen sich immer besser an den Bedarf der Gastronomen anpassen. Leasing ist ein Zukunftsmodell.«

RAFAEL SCHÄRF Geschäftsführer Da Salzburger

Eine Variante, die auch der Kaffeemaschinen-Spezialist Da Salzburger anbietet. Inhaber Rafael Schärf hat ausgelöst durch die Corona-Krise ein neuartiges, nachhaltiges und kostenoptimiertes All-inclusive-Kaffeekonzept für die Gastronomie und Hotellerie kreiert, das wie Leasing funktioniert: »Statt großen Investitionen für Wartung oder Technik, kann der Gastronom eine monatliche Fixsumme abhängig von Verbrauch, Maschinenart und Bruttoverkaufspreis kalkulieren, die als Mietkosten zur Gänze abschreibbar sind.« Nach nur wenigen Wochen konnte man mit diesem Modell bereits mehr als 120 Gastronomiepartner im deutschsprachigen Raum gewinnen. Eine Rechnung, die aufgeht: So kann eine Siebträgermaschine inklusive Wartung bereits mit einer Monatsrate ab 290 Euro geleast werden, was in etwa dem Monatserlös von fünf Tassen Kaffee pro Tag entspricht. Schärf: »Wirtschaftlichkeit im gastronomischen Alltag war noch nie so wichtig wie heute. Die Finanzierungen müssen sich immer besser an den Bedarf der Gastronomen anpassen. Leasing wird somit zu einem wesentlichen Faktor für die Zukunft der gesamten Branche.« <

Fotos: Rocci/Da Salzburger/Lifelike PR

BIG DREAM

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 01/9042141*501).

ANZEIGE

DA SALZBURGER

Kein kalter Kaffee

Seit kurzem existiert eine weitere Kaffeemarke am österreichischen Markt. „Da Salzburger" will dabei in Gastronomie und Handel mit Qualität und Umweltschutz punkten.

Mittwoch, 22.01.2020, 10:13 Uhr, Autor: **Clemens Kriegelstein**

„Da Salzburger" setzt bei seinen Kaffeemischungen vor allem auf Qualität. (© Da Salzburger)

Ein neuer Kaffeeanbieter aus Saalfelden (Salzburg) versucht seit wenigen Wochen in der Gastronomie und im Handel Fuß zu fassen. „**Da Salzburger**" will dabei mit spezifischem Auswahlverfahren, effizienter Logistik, aromaerhaltendem Röstverfahren und innovativem Packaging Gastronomen, Einkäufer und andere Kaffee-Aficionados ansprechen.

ANZEIGE

Vor allem mit einem besonderen Röstverfahren will man sich von der Masse abheben. Aufgrund einer innovativen Röststeuerung und Sensorik, soll die Temperatur der Bohne im Inneren des Röstofens genau gemessen und so die Entwicklungsphase nach dem „First Crack" gezielt bis zum French-Roast-Röstgrad gesteuert werden können. Aromastoffe sollen so nicht verdampfen und der individuell natürliche Geschmack der Bohne mit wenig Bitterstoffen und natürlicher Süße erhalten bleiben. „Im Gegensatz zu internationalen Massenanbietern beziehen wir auch die einzelnen Grünkaffeesorten bewusst nicht fertig gemischt, sondern rösten jede Reinsorte separat im Single-Blend-Verfahren. Nur so kann der individuelle Geschmack der Bohnen hervorgehoben werden" so Inhaber Rafael Schärf. Die danach kreierten Blends haben dafür so klingende Namen wie „Klassic", „Blues", „Jazz", „Pop", „Indie Pop", „Funk" und „Soul".

Wiederbefüllbare Aroma-Eimer

Als lokaler Anbieter will „Da Salzburger" auch beim Thema Nachhaltigkeit mit gutem Beispiel vorangehen: 500g und 1000g Formate werden ausschließlich in Kraftpapier mit Aromaventil und ohne Aluminiumbeschichtung abgefüllt. Großabnehmern und Gastronomie ermöglicht „Da Salzburger" mittels eigens entwickelten und wiederbefüllbaren Aroma-Eimer zwischen 4.000 und 10.000g ein fast müllfreies Packagingsystem. Angeboten werden die Geschmäcker von „Da Salzburger" wahlweise als ganze Bohne, E.S.E. Pads oder auf Wunsch ebenso gemahlen.

„Da Salzburger" röstet das Geschäft mit der Bohne neu

LIFELIKE Neue Kaffeemarke „Da Salzburger" punktet in Handel und Gastronomie mit neuartigem Konzept. Seit November 2019 zählt die Kaffeeindustrie eine neue Brand am heimischen Markt und dass, obwohl sich „Da Salzburger" als Kaffeemarke ganz bewusst entgegen der aktuellen Branchenindustrialisierung positioniert. Mit spezifischem Auswahlverfahren, effizienter Logistik, aromaerhaltendem Röstverfahren und besonders innovativem Packaging, spricht „Da Salzburger" all jene Gastronomen, Einkäufer und Kaffee-Aficionados an, die nicht nur von Qualität sprechen, sondern Qualität auch tatsächlich meinen

Sieben schwungvolle Geschmäcker *Klassic, Blues, Jazz, Pop, Indie Pop*, *Funk* und *Soul* betitelt der lokale Hersteller aus Saalfelden die sieben Geschmäcker seiner Marke „Da Salzburger", die sich allesamt durch ihr besonderes Röstverfahren von der Masse abheben. Aufgrund einer innovativen Röststeuerung und Sensorik, kann die Temperatur der Bohne im Inneren des Röstofens genau gemessen- und so die Entwicklungsphase nach dem „First Crack" gezielt bis zum French-Roast-Röstgrad gesteuert werden. Aromastoffe verdampfen nicht und der individuell natürliche Geschmack der Bohne kann mit wenig Bitterstoffen und natürlicher Süße erhalten bleiben.

„Im Gegensatz zu internationalen Massenanbietern beziehen wir die einzelnen Grünkaffeesorten bewusst nicht fertig gemischt, sondern rösten jede Reinsorte separat im Single-Blend-Verfahren. Nur so kann der individuelle Geschmack der Bohnen hervorgehoben werden" so *Rafael Schärf*. Erst wenn das Beste aus jeder individuellen Reinsorte herausgeholt wurde, vereint der Hersteller die Bohnen zu den sieben Geschmäckern von „Da Salzburger". Gemäß steigender Nachfrage in Handel und Gastronomie, liegt der Vorteil für den Konsumenten in der 100 prozentigen Gewissheit, ein qualitativ sauberes und reines Produkt zu konsumieren.

Fast müllfreies Packagingsystem für Gastronomie Müllvermeidung und Verpackung sind besondersin der Nahrungs- und Genussmittelindustrie ein viel diskutiertes Thema. Zahlreiche Großkonzerne zerbrechen sich die Köpfe, dem steigenden umweltbewussten Anspruch der Konsumenten gerecht zu werden und ihre Produkte dennoch hygienisch und frisch bis zum Kunden transportieren zu können. Als lokaler Anbieter geht „Da Salzburger" mit besonders gutem Beispiel voran: 500 Gramm und 1000 Gramm Formate werden ausschließlich in Kraftpapier mit Aromaventil und ohne (!) Aluminiumbeschichtung abgefüllt. Großabnehmern und Gastronomie ermöglicht „Da Salzburger" mittels eigens entwickelten und wiederbefüllbaren Aroma-Eimern ab 4000-10.000 Gramm ein fast müllfreies Packagingsystem. Auch in puncto Branding verzichtet der Hersteller auf jeglichen Abfall. Alle Formate werden per Hand verpackt und mit einem Holzstempel versehen. „So kann zusätzlicher Müll von Verpackungsmaterialien vermieden werden." Angeboten werden die Geschmäcker von „Da Salzburger" wahlweise als ganze Bohne, E.S.E. Pads oder auf Wunsch ebenso gemahlen.

Premium-Kakao für anspruchsvolle Genießer

KRÜGER Eine Instant-Trinkschokolade, die in Sachen Konsistenz und Geschmack einer heißen Schokolade aus dem Café in nichts nachsteht? Gibt es bereits seit 2017 von KRÜGER Finest SELECTION, einer Premium-Marke des Instant-Marktführers. Nun setzt das Unternehmen die Erfolgsgeschichte der ersten Sorte „Dunkle Schokolade" fort und erweitert die Premium-Range ab Januar 2020 um zwei leckere Newcomer: KRÜGER Finest SELECTION Weiße Schokolade und KRÜGER Finest SELECTION Feine Schokolade. Alle drei Produkte sind in einer 300-Gramm-Dose zum individuellen Dosieren zu einer UVP von 2,79 Euro erhältlich.

„Wir beobachten den Kakao-Markt schon seit langem", erzählt *Sarah Schranz*, BereichsleiterinMarketing bei der *Krüger GmbH & Co. KG*. „Insbesondere das Premium-Segment

Gewinnspiel: Ein Teegenuss-Paket von Da Salzburger

Wir verlosen ein Teegenuss-Paket mit 12 leckeren Tee-Sorten in Bioqualität. Jetzt mitmachen und mit etwas Glück gewinnen!

Ganz gleich ob im Herbst, Winter oder zum (meist noch sehr kalten) Jahresbeginn: Tee kann den Körper wärmen und entspannen, aber ebenso erfrischen und stärken. Bei den 12 Bio-Tees von **Da Salzburger** haben Tee-Aficionados nicht nur eine große Geschmacksauswahl sondern ebenso die Gewissheit, ein gesundes Bio-Produkt mit umweltfreundlicher Verpackung zu genießen. Teeklassiker wie u.a. Kamillenblüten, Pfefferminze, Darjeeling oder Earl Grey überraschen mit intensiven Nuancen und langanhaltendem Aroma. **Wir verlosen ein Teegenuss-Paket mit jeweils einer der 12 Sorten: Almkräuter BIO TEE, Früchte BIO TEE, Grüntee Wellness BIO TEE, Grüntee Energie, Grüntee Sencha, Rooibos Harmonie, Rooibos Honey Balance, Kräuter Vital, Kamillenblüten, Pfefferminze, Earl Grey, Darjeeling.**

Da Salzburger
KAFFEEHANDWERK
SAALFELDEN / SALZBURG

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, es besteht kein Anspruch auf die Auszahlung des entsprechenden finanziellen Gegenwertes. Die Ermittlung der Gewinner erfolgt am 15.11.2020. Der Gewinn wird unter allen Teilnehmern mit dem genannten Stichwort ausgelost. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt (per E-Mail oder auf dem Postweg).

Hier finden Sie unsere **Teilnahmebedingungen** sowie alle Hinweise zum **Datenschutz.**

»OBSERVER«

Gastro
Das Fachmagazin
Wien, im September 2020, Nr: 6, 10x/Jahr, Seite: 44
Druckauflage: 20 250, Größe: 86,1%, easyAPQ: 5 992,46 €
Auftr.: 3006, Clip: 13103835, SB: Da Salzburger

www.observer.at

STATT GROSSER INVESTITIONEN FÜR WARTUNG ODER TECHNIK KANN DER GASTRONOM EINE MONATLICHE FIXSUMME ABHÄNGIG VON VERBRAUCH, MASCHINENART UND BRUTTOVERKAUFSPREIS KALKULIEREN, DIE ALS MIETKOSTEN ZUR GÄNZE ABSCHREIBBAR SIND

Bilder: Unsplash

Alles für die Bohne

Um den gastronomischen Alltag zu erleichtern, hat der Kaffeeanbieter Da Salzburger eine „All Inklusive"-Kaffeelösung kreiert, die sowohl schonend geröstete Bohnen in umweltfreundlicher Verpackung als auch Kaffeemaschinen, Zubehör, Schulungen und Services umfasst.

„Wer seinen Gästen gute Kaffeekreationen servieren möchte, muss mehr tun, als einfach guten Kaffee zu kaufen. Zustand, Einstellung und Pflege der Kaffeemaschine entscheiden maßgeblich über Top oder Flop des schwarzen Wachmachers", erzählt Rafael Schärf, Founder und Inhaber von Da Salzburger.
Damit Vollautomaten, Siebträger und Mahlwerke ohne Ausfallszeiten arbeiten und das Beste aus der Bohne herausholen können, ist neben Barista-Know-how auch technisches Wissen gefragt. Inmitten des arbeitsintensiven Gastronomiealltages stellt jedoch genau diese Kombination oftmals eine große Herausforderung dar.

Mit wenig Aufwand viel Kaffee

Genau an diesem Punkt setzt „Da Salzburger" an: Der Anbieter von regionalem Kaffee sowie Kaffeetechnik und Service ermöglicht österreichweit eine „All Inklusive"-Lösung.
„Sechs Jahrzehnte Erfahrung und sämtliche Aspekte einer modernen und erfolgreichen Gastronomie sind darin vereint", erzählt Schärf. „Nicht oder schlecht gewartete Maschinen, fehlerhafter Umgang mit Reinigungsmitteln, verstopfte Milchaufschäumer oder fehlerhafte Maschineneinstellungen: Im gastronomischen Alltag fehlt oftmals die Zeit für wichtige Wartungs- und Reinigungsarbeiten. Unsere Lösung soll eine Win-Win Situation darstellen bei der mit wenig Aufwand, möglichst viel Kaffee verkauft werden kann", so Schärf.

Volle Kostenkontrolle

„Kaffeemaschinen sollen Kaffee machen anstatt Sorgen", betont Schärf. „Sicherheit und volle Kostenkontrolle sind aktuell wichtiger denn je." Daher können sich Gastronomiepartner von Da Salzburger auf ihre Kernkompetenzen konzentrieren. Um Kaffee, Kaffeemaschinen sowie dessen Full-Service (Beratung für passende Kaffeemaschine, Lieferung, Montage, Wartung, Jahresservice, Ersatzteile, Notdienst), Reinigungsmittel, Filter sowie Schulungen und Zubehör kümmert sich Da Salzburger als Support-Partner.
Ausgaben für Großinvestitionen, Wartungen oder Neuanschaffungen fallen weg. Mit kalkuliertem Kaffee- oder Tassenverbrauch wird ein gleichbleibendes Budget errechnet, das als monatlicher Mietposten oder Kosten pro Tasse abgeschrieben werden kann. Diese „All Inklusive"-Lösung eignet sich gleichermaßen für Siebträgermaschinen und Vollautomaten mit jeder Kaffeemenge.

Qualität und Nachhaltigkeit

Mit einem anspruchsvollen Qualitätsbewusstsein in puncto Kaffee, Maschinen und Service kann sich der Gastronom auf eine reibungslose Zusammenarbeit verlassen.
Darüber hinaus nimmt Nachhaltigkeit einen hohen Stellenwert ein: Als Österreichischer Familienbetrieb zählt Da Salzburger aus dem Haus der Familie Schärf GmbH zu den erfahrensten regionalen Kaffeeanbietern Österreichs mit zahlreichen Bio-Zertifikaten.

www.dasalzburger.at

Die Bestandteile der „All Inklusive"-Kaffeelösung im Detail:

1. Kaffeemaschinen (Vollautomaten oder Siebträger)
2. Kaffee (100% Hochland Arabica oder 100% Arabica)
3. Full Service (inkl. Montage, Jahresservice, Ersatzteile, Arbeitszeit und Anfahrt)
4. Reinigungsmittel (Kaffee & Milchreiniger)
5. Wasserfilter (Brita Technologie)
6. Geschirr (hochwertigstes Porzellangeschirr in vier Größen)
7. Werbemaßnahmen wie Servietten, Karten, Plakate, Tischaufsteller etc.
8. Halbtägige Produkt- und Maschinenschulung, ganztägige Kaffee-Experten-Schulung oder mehrtägige SCAE-zertifizierte Baristalehrgänge

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 01/4798430).

»OBSERVER«

Produkt
Der Informationsservice für Handel, Gastronomie und Markenartikler
Korneuburg, im Februar 2020, Nr: 1/2, 8x/Jahr, Seite: 63
Druckauflage: 25 250, Größe: 100%, easyAPQ: 858,59 €
Auftr.: 3006, Clip: 12768475, SB: Da Salzburger

www.observer.at

launch

Da Salzburger

MUSIKALISCHER KAFFEE

Die Familie Schärf GmbH aus Saalfelden präsentiert mit der Kaffee-Marke „Da Salzburger“ ein neuartiges Konzept. Die sieben Geschmäcker, von „Klassik“ über „Jazz“ und „Blues“ bis „Funk“, werden mit einem besonderen Röstverfahren hergestellt, bei dem jede Reinsorte separat im Single-Blend Verfahren geröstet wird. So kann der individuelle Geschmack aus den einzelnen Reinsorten herausgeholt werden – erst danach werden die Bohnen für die sieben Sorten vereint. Durch die innovative Röststeuerung verdampfen die Aromastoffe nicht und der Geschmack der Bohne bleibt mit wenig Bitterstoffen und seiner natürlichen Süße erhalten. Für die Verpackungen im 500g- und 1.000g-Format wird Kraftpapier mit Aromaventil ohne Aluminiumbeschichtung verwendet. Für Gastronomiekunden gibt es eigens entwickelte und wiederbefüllbare Aroma-Eimer ab 4.000g – ein fast müllfreies Packagingsystem. www.dasalzburger.at

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 02262/71746).

Die hochwertigen neuen Tees werden in Präsentation und Service von den handgemachten Doppelwand-Teegläsern unterstützt.
© Da Salzburger

Da Salzburger erweitert sein Angebot um 12 Tees

29.04.2020

Da Salzburger | Rafael Schärf | Tee | neue Produkte

Mit ausgewählten Teesorten in Premium Qualität aus 100 % biologischem Anbau erweitert „Da Salzburger" sein Sortiment um eine hochqualitative Tee-Range. Beide Produktgruppen Kaffee & Tee sind in Gastronomie und Handel, sowie derzeit ebenso über den Onlineshop verfügbar.

Seit Anfang 2020 macht „Da Salzburger" als regionale Kaffeemarke in ganz Österreich auf sich aufmerksam. Nur vier Monate später, hat das Team rund um Gründer **Rafael Schärf** bereits den nächsten kulinarischen Getränkeclou parat: Aufgrund der großen Nachfrage wird „Da Salzburger" nun ebenso als Bio-Tee in 12 Sorten angeboten. Auch bei der Produktgruppe Tee bleibt man der Unternehmensphilosophie treu: „Bei der Herstellung setzen wir kompromisslos auf Ehrlichkeit, Transparenz und gelebte Nachhaltigkeit" schildert Rafael Schärf. Alle Sorten sind Bio-Zertifiziert. Auf Einzelverpackungen verzichtet man, um möglichst müllfrei und nachhaltig arbeiten zu können.

© Da Salzburger

12-facher Geschmack

„Da Salzburger Tee" soll die Sinne der Konsumenten wecken: Sehen, Riechen, Schmecken. Aus diesem Grund begeistern alle 12 Geschmäcker neben ihrem intensiven Geruch und naturgetreuen Geschmack auch noch mit einer höchst ansprechenden Optik. „Die Blüten sehen aus, wie frisch gepflückt" Das Team von „Da Salzburger Tee" hat sich (gleich wie beim Kaffee) zum Ziel gesetzt, abwechslungsreiche und außerordentliche Tees zusammenzustellen ohne dabei auf Klassiker zu verzichten. So kann man aus einem saisonal umfassenden Sortiment von 100% Bio Pfefferminze über Rooibos Honey Balance, Früchte, Kräuter Vital, Almblüten oder Grüntee Energie uvm. wählen.

Da Salzburger Tee & Kaffee im Onlineshop

Coronabedingt hat auch die Familie Schärf Gmbh schnell reagiert und ihre Produktgruppen Tee & Kaffee über einen Onlineshop für Gastronomen, Handel und Endverbraucher zugänglich gemacht. „Besonders die Gastronomie ist von dieser Krise massiv betroffen. Gleichermaßen steigt das Bewusstsein der Gesellschaft nach nachhaltigen und gesunden Lebensmitteln. Wir bemerkten die gesteigerte Nachfrage nach Onlineverfügbarkeit und haben darauf entsprechend reagiert" so das Team rund um Da Salzburger.

Das Auge trinkt mit

Das Konzept von „Da Salzburger" ist mit Absicht auch ein optischer Blickfang, denn herausragende Qualität darf man ebenso herausragend präsentieren. Das Präsentationsboard aus massivem Echtholz bietet in seinen Vertiefungen Platz für die einzelnen durchsichtigen Aromaschutzgläser in den jew. Sorten und informiert den Konsumenten über Inhalt, Dosierung und Ziehzeit, um eine autarke Bedienbarkeit für den Gast zu ermöglichen. Handgemacht doppelwandige Teegläser oder 600ml Teekannen runden das Konzept von „Da Salzburger Tee" inhaltlich wie auch optisch ab. Gemeinsam mit der Österreichischen Designerin Barbara Gollackner arbeitet das Team rund um „Da Salzburger" an weiteren eindrucksvollen Präsentationsmöglichkeiten für die Gastronomie.

Autor/in:
Redaktion.Handelszeitung

Weitere Artikel

Roku: der einzigartige, neue Japanese Craft Gin
Markenartikel, 29.04.2020

Granny's Apfelsaft nun in der Glas-Mehrwegflasche
Markenartikel, 29.04.2020

Nachhaltiges Spülmittel "für die Zukunft now" von Colgate-Palmolive
Markenartikel, 23.04.2020

Qbo Kaffee-Sonderedition "Burundi" und Caffé Kinyaa Galeras
Markenartikel, 23.04.2020

Swedy und Schwedenbomben jetzt auch als Eis im Tiefkühlregal.
Markenartikel, 17.04.2020

Werbu

B2B SERVICE

Wichtige Gesetze 2020
Aushangpflichtige Gesetze, 01.01.2020

Anzeige
Drucker leasen
Konica Minolta
Zur Website

07.11.2020, 21:44

5 Fehler, die fast jeder bei der Tee-Zubereitung macht

Auch zum Teekochen braucht es etwas Fingerspitzengefühl.
iStock

Ob Wassertemperatur oder Ziehzeit: Zum "Tag des Tees" haben wir uns bei "Da Salzburger Tee"-Inhaber Rafael Schärf ein paar Tipps geholt.

von
Christine Scharfetter

Teebeutel in die Tasse, heißes Wasser drauf, fertig!? So einfach ist es leider nicht, denn beim Teekochen kann so einiges schief gehen, weiß **Rafael Schärf,** den Inhaber von "**Da Salzburger Tee & Kaffee**". Zum mittlerweile 22. "Tag des Tees" am 8. November hat er uns fünf Fehler verraten, die man bei der Zubereitung der aromatischen Kräuter besser meiden sollte:

1 Den Tee falsch aufbewahren

Guter Tee sollte auf jeden Fall vor Luft und Licht geschützt sein. Denn ein purer Tee ist ein Naturprodukt, dessen ätherische Öle andernfalls schnell entfliehen können.

2 Tee bei der falschen Temperatur aufbrühen

Kochendes Wasser auf den Tee und fertig? Dieser Fehler ist leider weit verbreitet. Hochwertige Grün-, Kräuter- und Früchtetees sollte man auf keinen Fall mit kochendem Wasser aufgießen, denn so gehen die Aromen verloren. Stattdessen ist hier Wasser mit einer Temperatur von 75 Grad geeignet.

3 Tee zu lange ziehen lassen

"*Pi mal Daumen*" die Ziehzeit abschätzen? Lieber nicht! So sollte hochwertiger Grüntee nur maximal eine Minute lang ziehen. Die kurze Ziehzeit sorgt für viel Aroma und wenig Bitterstoffe. Kräuter- und Früchtetees können hingegen je nach Sorte ruhig drei bis fünf Minuten lang ziehen.

WERBUNG

Der neue Audi Q5 mit OLED-Technologie.
Audi · Sponsored
Mehr erfahren

4 Hartes Wasser verwenden

In Hartwasser-Regionen können sich durch die hohe Wasserhärte die feinen Tee-Aromen nicht entfalten. Abhilfe kann ein Wasserfilter schaffen, der die Härte reduziert.

5 Den falschen Tee verwenden

Die Teequalität beeinflusst den Geschmack des hergestellten Getränks enorm. Wahre Teeaficionados unterscheiden zum Beispiel zwischen verschiedenen Anbaugebieten und Erntezeiten. "Der Da Salzburger Bio-Tee hat außerordentlich große und unveränderte Teeblätter und ist darum mit besonders wertvollen Inhaltsstoffen angereichert. Der perfekte Immunboost in der kalten Jahreszeit!", so Rafael Schärf, Inhaber Da Salzburger Tee & Kaffee.

Rafael Schärf, Inhaber von "Da Salzburger Tee & Kaffee".
Da Salzburger_LifelikePR

09.04.2020

Schärf ist nicht „Familie Schärf“

Im Zuge des Insolvenzverfahrens der „Alexander Schärf GmbH“ verweist das Pinzgauer Unternehmen „Familie Schärf“ auf seine völlige Eigenständigkeit.

© Bild: Familie Schärf

„Familie Schärf“-Geschäftsführer Rafael Schärf (r.) mit seinem Cousin Simon.

© Bild: Familie Schärf

Firmensitz in Saalfelden im Pinzgau.

„Familie Schärf“-Geschäftsführer Rafael Schärf ist seit einigen Tagen um Klarstellung bemüht: „Wir haben mit der Insolvenz der ‚Alexander Schärf GmbH‘ nichts zu tun“, erklärt der Unternehmer im HGV PRAXIS-Gespräch. „Wir sind ein vollkommen eigenständiges Unternehmen und agieren in den Geschäftsfeldern Kaffee, Kaffeemaschinen, technische Geräte und Küchen sowie seit neuestem auch Biotee sehr erfolgreich in Österreich. Und wir werden unsere Vertriebsanstrengungen künftig auf ganz Österreich ausdehnen.“

Wiewohl der gemeinsame Name auf familiäre Wurzeln zurückgeht. „Firmengründer Alexander Schärf war mein Großvater“, erklärt Rafael Schärf, aber unsere Firma wurde bereits 1992 als völlig eigenständiges Unternehmen gegründet, das es bis heute auch geblieben ist.“ In seinen Anfängen hatte „Familie Schärf“ seinen Firmensitz in Kaprun und war für die Betreuung der westösterreichischen Märkte von Schärf-Kaffee und –Kaffeemaschinen zuständig.

Mittlerweile hat das Unternehmen einen neuen Firmensitz in Saalfelden bezogen und besinnt sich noch stärker auf seine Philosophie, österreichweit professionelle Lösungen anzubieten. Die Familie Schärf GmbH hat es sich zum Ziel gesetzt zu beweisen, dass man als kleines nationales Unternehmen erfolgreich sein kann, in dem man Lösungen und das Produkt vor Marketing und Verkaufstabellen setzt. Neben den angestammten Märkten Salzburg, Tirol, Oberösterreich und die Steiermark kommen nun Niederösterreich, Burgenland, Wien, Kärnten und Vorarlberg dazu.

Axel Schimmel

TEILEN: Facebook | Twitter | WhatsApp | E-Mail

»OBSERVER«

Das Lebensmittel Handwerk
Erstes österr. Magazin für Lebensmittel
Wien, im Oktober 2020, Nr: 7, 10x/Jahr, Seite: 23
Druckauflage: 6 300, Größe: 95,33%, easyAPQ: 1 569,99 €
Auftr.: 3006, Clip: 13158154, SB: Da Salzburger

www.observer.at

DA SALZBURGER

Kaffee ist nicht genug

Guter Kaffee ist längst nicht nur eine Frage der Kaffeebohne. Zustand und Handhabung einer funktionierenden Kaffeemaschine beeinflussen die Qualität des schwarzen Wachmachers maßgeblich. Der Hersteller von Da Salzburger hat eine all inclusive Service-Lösung geschaffen, die mit gesteigerter Produktqualität und besserer Wirtschaftlichkeit den gastronomischen Alltag erleichtert. Damit Vollautomaten, Siebträger und Mahlwerke ohne Ausfallszeiten arbeiten und zudem das Beste aus der Bohne herausholen können, ist neben Barista-Know-how auch technisches Wissen gefragt. Inmitten des arbeitsintensiven Gastronomiealltags stellt jedoch genau diese Kombination oftmals eine große Herausforderung dar.

„Wer seinen Gästen gute Kaffeekreationen servieren möchte, muss mehr tun, als einfach Kaffee zu kaufen. Zustand, Einstellung und Pflege der Kaffeemaschine entscheiden maßgeblich über Top oder Flop des schwarzen Wachmachers", erklärt Rafael Schärf, Inhaber von Da Salzburger. Der Anbieter von regionalem Kaffee sowie Kaffeetechnik & Service ermöglicht deshalb österreichweit eine All-Inklusive-Lösung. „Kaffeemaschinen sollen Kaffee machen, anstatt Sorgen", so Schärf.

Gastronomiepartner von Da Salzburger können sich auf ihre Kernkompetenzen konzentrieren. Um Kaffee, Kaffeemaschinen sowie dessen Full Service von Montage über Wartung bis zum Notdienst sowie Schulungen und Zubehör kümmert sich Da Salzburger als Support-Partner.

Bei der Planung hat das Team von Da Salzburger Qualität, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit als die drei wichtigsten Faktoren der Gastronomie definiert und entsprechende Lösungen gefunden. Mit hochwertigsten Kaffeequalitäten sowie Maschinenqualität, Qualitätssicherung durch einzigartige Servicestruktur sowie individualisierter Personalschulung ist der Gastronom auf der sicheren Seite. Statt großer Investitionen in Wartung und Technik kann der Gastronom eine monatliche Fixsumme abhängig von Verbrauch, Maschinenart und Bruttoverkaufspreis kalkulieren, die als Mietkosten zur Gänze abschreibbar sind. Als österreichischer Familienbetrieb zählt Da Salzburger aus dem Haus der Familie Schärf GmbH mit zahlreichen Bio-Zertifikaten zu den hochwertigen regionalen Kaffeeanbietern Österreichs.

„Nicht oder schlecht gewartete Maschinen, fehlerhafter Umgang mit Reinigungsmitteln, verstopfte Milchaufschäumer oder fehlerhafte Maschineneinstellungen: Im gastronomischen Alltag fehlt oftmals die Zeit für wichtige Wartungs- und Reinigungsarbeiten. Unsere Lösung soll eine Win-win-Situation darstellen, bei der mit wenig Aufwand möglichst viel Kaffee verkauft werden kann. Das ist unser Antrieb für den Kunden", so Rafael Schärf.

Ausgaben für Großinvestitionen, Wartung oder Neuanschaffung fallen weg. Mit kalkuliertem Kaffee- oder Tassenverbrauch wird ein gleichbleibendes Budget errechnet, das als monatlicher Mietposten oder Kosten pro Tasse abgeschrieben werden kann.

Die All-Inklusive-Lösung eignet sich für Siebträgermaschinen und Vollautomaten mit jeder Kaffeemenge gleichermaßen."

www.dasalzburger.at

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 01/98177-0).

RETAIL

Redaktion 24.08.2020

Kaffeemaschinen sollen Kaffee machen, nicht Sorgen

SALZBURG. Guter Kaffee ist nicht nur eine Frage der Kaffeebohne. Zustand und Handhabung einer funktionierenden Kaffeemaschine, beeinflussen die Qualität maßgeblich. Der Hersteller von "Da Salzburger" hat eine all inclusive-Lösung kreiert, die mit gesteigerter Produktqualität und besserer Wirtschaftlichkeit den gastronomischen Alltag definitiv erleichtert.

In Österreichs Gastronomiebetrieben wandern pro Gast durchschnittlich ein bis drei Tassen Kaffee über den Tisch. Espresso, Cappuccino, Latte Macciato uvm.: bei einem ungefähren Verkauf zw. 7.000 bis 120.000 Portionen Kaffee pro Jahr und einem ungefähren Gesamtumsatz von 3.132 Mio Euro in Österreichs Gaststätten, nimmt das Geschäft mit dem Kaffee einen wesentlichen Platz in der heimischen Gastronomie ein.

Herausforderung im Gastronomiealltag

Das Horrorszenario eines jeden Gastronomen: die Kaffeemaschine streikt. Personalstau am Ausschank. Das Service steht. Die Gäste warten. Stress pur. Damit Vollautomaten, Siebträger und Mahlwerke ohne Ausfallszeiten arbeiten und zudem das Beste aus der Bohne herausholen können, ist neben Barista Know-How auch technisches Wissen gefragt. Inmitten des arbeitsintensiven Gastronomiealltages, stellt jedoch genau diese Kombination oftmals eine große Herausforderung dar. „Wer seinen Gästen gute Kaffeekreationen servieren möchte muss mehr tun, als einfach Kaffee zu kaufen. Zustand, Einstellung und Pflege der Kaffeemaschine entscheiden maßgeblich über Top oder Flop des schwarzen Wachmachers", sagt dazu Rafael Schärf, Founder und Inhaber von Da Salzburger unter Hinweis auf seine „All Inklusive" Lösung: „6 Jahrzehnte Erfahrung und sämtliche Aspekte einer modernen und erfolgreichen Gastronomie, sind darin vereint."

Auf Kernkompetenzen konzentrieren

Um Kaffee, Kaffeemaschinen sowie dessen Full Service (Montage, Wartung, Jahresservice, Ersatzteile, Notdienst), Reinigungsmittel, Filter sowie Schulungen und Zubehör kümmert sich Da Salzburger als Support-Partner. Dem nicht genug, kann sich der Gastronom auf 100%ige Kostenkontrolle verlassen. Ausgaben für Großinvestitionen, Wartung oder Neuanschaffung fallen weg. Mit kalkuliertem Kaffee- oder Tassenverbrauch wird ein gleichbleibendes Budget errechnet, welches als monatlicher Mietposten oder Kosten pro Tasse abgeschrieben werden kann. Die All Inklusive Lösung eignet sich für Siebträgermaschinen und Vollautomaten mit jeder Kaffeemenge gleichermaßen."

Nach nur wenigen Wochen konnte man bereits 120 Gastronomiepartner erschließen. Positives Feedback unterstreicht die Philosophie: „Nicht- oder schlecht gewartete Maschinen, fehlerhafter Umgang mit Reinigungsmitteln, verstopfte Milchaufschäumer oder fehlerhafte Maschineneinstellungen: im gastronomischen Alltag fehlt oftmals die Zeit für wichtige Wartungs- und Reinigungsarbeiten. Unsere Lösung soll eine Win-Win Situation darstellen bei der mit wenig Aufwand, möglichst viel Kaffee verkauft werden kann. Das ist unser Antrieb für den Kunden" , so Rafael Schärf. (red)

BEWERTEN SIE DIESEN ARTIKEL

TEILEN SIE DIESEN ARTIKEL

Drucken | Facebook | Twitter | E-Mail | Mehr...

MEISTGELESENE ARTIKEL

- Lebensmittelvielfalt aus Wien: Billa und ...
- „Obscura holt Ritter Sport Etat!"
- Livinguard bringt Virussichere Masken
- Ein „Jo" für Hiller Communications
- E-Commerce in Österreich: Online-Shop...
- Neu gestaltete Lidl Filiale in Gleisdorf
- Österreichischer Bio-Apfel ist der Green...
- Oldtimer Picknick mit Hertz Classics
- „Nur wer sichtbar ist, findet auch statt"
- Bäckerei Der Mann eröffnet fünfte Filial...

NEWSLETTER

Mit unseren News bleiben Sie am Puls der Zeit! Melden Sie sich jetzt für unseren gratis Newsletter an.

Jetzt anmelden

MARKETING & MEDIA

Im Schnitt 400.000 ServusTV-Zuseher bei Thiem-Finale dabei

NEW YORK. Die Übertragung des New Yorker US-Open-Tennisfinales zwischen dem siegreichen Niederö...

mehr erfahren →

MARKETING & MEDIA

Infoscreen als Wegweiser zu Freiluft-Galerien

WIEN. Es sind nationale Künstler wie Nychos, David Leitner, Skirl oder Ruin, aber auch internationale wie Case Maclaim, ...

mehr erfahren →

Copyright © 2020 medianet. All rights reserved.

DA SALZBURGER

Ruck-Zuck-Eistee schmeckt gut und ist gesund

26. Mai 2020, 09:55 Uhr • 75× gelesen • 0 • 0 •

Rafael Schärf (rechts) und sein Cousin Simon in der Kaffeewerkstatt in Saalfelden. • Foto: Da Salzburger • hochgeladen von Johanna Grießer

Autor: Johanna Grießer aus Pinzgau

"Abwarten und Tee trinken" – das bedeutet normalerweise, geduldig abzuwarten, was passiert. Für Rafael Schärf ist es jedoch ein Genuss. Der Gründer von "Da Salzburger" ist überzeugt: Wer den richtigen Tee trinkt, tut sich viel Gutes.

SAALFELDEN. Wer gerne Kaffee trinkt und auf Nachhaltigkeit und Regionalität setzt, weiß es wahrscheinlich schon: Im Gewerbepark in Harham (Saalfelden) findet man die Kaffeewerkstatt "Da Salzburger". Gründer Rafael Schärf setzt auf Ehrlichkeit, Qualität, Transparenz und gelebte Nachhaltigkeit – bei Tee und Kaffee.

> "Die Menschen machen detox, kaufen bio, vegan oder fairtrade. Und trinken täglich ihren Kaffee ohne zu hinterfragen, was sie da in Wahrheit zu sich nehmen." – Rafael Schärf

Das Team von "Da Salzburger" hat seine Kaffee- und Teesorten bis vor kurzem ausschließlich für Österreichs Gastronomie und Hotellerie angeboten, doch: "Die Corona Krise schaffte ein neues Bewusstsein in der Gesellschaft für gesunde und nachhaltige Ernährung", ist Rafael Schärf überzeugt. "Wir haben immer mehr Anfragen von Privatpersonen nach unseren Bio-Tees und auch Kaffee erhalten und kurzerhand beschlossen, diese im Onlineshop anzubieten", erklärt er.

"Tee ist ein Naturtalent"

"Tee schmeckt nicht nur, sondern tut auch gut", ist man in der Kaffee- und Teewerkstatt in Saalfelden überzeugt. So stärken manche Teesorten die Abwehrkräfte und unterstützen das Immunsystem. "Wir haben uns lange mit der Zusammenstellung der einzelnen Sorten beschäftigt, um eine breite Auswahl an verschiedenen Teemischungen bieten zu können", so Schärf.

Er erklärt, dass Lemongras zum Beispiel unter anderem eine antibakterielle und krampflösende Wirkung hat und Ringelblumenblüten als entzündungshemmend gelten. Wer seine Verdauung anregen möchte, dem helfen Fenchel- oder Pfefferminztee. Brombeerblätter, Salbei und Kamille stärken die Abwehrkräfte. "Tee kann also ein wahres Naturtalent sein, wenn man bereits vorbeugend seinen Körper bei der Immunabwehr unterstützen möchte", ist Rafael Schärf überzeugt.

Eistee: Schnell, einfach und gesund

"Da Salzburger" hat neben den Teeklassikern wie Kamille, Pfefferminz und Schwarztee auch frische, saisonale Teesorten im Angebot. Wer auch – oder gerade – im Sommer nicht auf Tee verzichten möchte, für den hat Rafael Schärf einen besonderen Tipp: "Aus unseren Teesorten kann man auch ganz einfach einen Eistee bereiten. Unser 'Bio Früchte Tee', der 'Bio Kräuter Vital Tee' und der 'Bio Rooibos Harmonie Tee' sind besonders dafür geeignet."

Dafür jeweils 2 Teelöffel davon mit 300 ml heißem Wasser übergießen und ziehen lassen. Einen Teelöffel Fruchtsirup oder Honig in ein Glas geben und das Glas zu etwa drei Viertel mit Eiswürfeln auffüllen. Den Tee darüber gießen und mit Minze oder Melisse garnieren – und fertig. "Der Eistee schmeckt super und ist eine tolle Alternative zu den oft ungesunden Produkten im Supermarkt", so Schärf.

Wir setzen das Jahr 2020 unter den Themenschwerpunkt „Unsere Erde". In allen Printausgaben sowie auf meinbezirk.at berichten wir regelmäßig über die Themen Umwelt- und Klimaschutz, Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung. Dazu gibt es Tipps, wie auch Sie Ihr Privatleben nachhaltiger gestalten können.
Mitmachen erwünscht!

Hier geht es zu den VIDEO-BEITRÄGEN | Hier sind alle REGIONAUTEN-BEITRÄGE

THEMEN DER WOCHE

Polizeimeldung
Presseaussendung Polizei Salzburg
salzburg | Pinzgau | Zell am See
Fusch an der Großglocknerstraße
Saalfelden | Unfall
salome rattensberger
Tauernklinikum Zell am See
Tauernkliniken | Corona Salzburg

MEISTGELESENE BEITRÄGE

POLIZEIMELDUNG
Verkehrsübertretung - Wochenrückblick

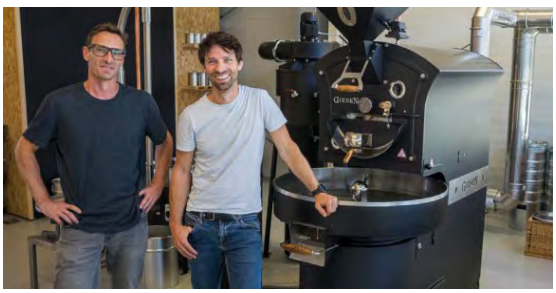
»OBSERVER«

Bezirksblätter Pinzgau
Die Lokalausgabe der Bezirksblätter Salzburg
Zell am See, am 03.06.2020, Nr: 23, 52x/Jahr, Seite: 8-9
Druckauflage: 31 569, Größe: 74,16%, easyAPQ: 1 862,04 €
Auftr.: 3006, Clip: 12933414, SB: Da Salzburger

www.observer.at

Ruck-Zuck-Eistee: gut, gesund

„Da Salzburger"-Gründer Rafael Schärf setzt auf Ehrlichkeit und Qualität. Er verrät sein Rezept für heiße Tage.



Rafael Schärf (rechts) und sein Cousin Simon in der Kaffeewerkstatt „Da Salzburger" in Saalfelden. Foto: Da Salzburger

SAALFELDEN (jop). „Abwarten und Tee trinken" – das bedeutet normalerweise, geduldig abzuwarten, was passiert. Für Rafael Schärf ist es jedoch ein Genuss. Der Gründer von „Da Salzburger" ist überzeugt: Wer den richtigen Tee trinkt, tut sich viel Gutes. Im Gewerbepark in Harham (Saalfelden) findet man seine Kaffeewerkstatt „Da Salzburger". Ihr Gründer setzt auf Ehrlichkeit, Qualität, Transparenz und gelebte Nachhaltigkeit – bei Tee und Kaffee. Das Team von „Da Salzburger" hat seine Kaffee- und Teesorten bis vor kurzem ausschließlich für Österreichs Gastronomie und Hotellerie angeboten, doch: „Die Coronakrise schaffte ein neues Bewusstsein in der Gesellschaft für gesunde und nachhaltige Ernährung", ist Rafael Schärf überzeugt. „Wir haben immer mehr Anfragen von Privatpersonen nach unseren Bio-Tees und auch Kaffee erhalten und kurzerhand beschlossen, diese im Online-Shop anzubieten", erklärt er.

> *„Menschen machen detox, kaufen bio, vegan [...], aber trinken ihren Kaffee, ohne zu hinterfragen, was sie zu sich nehmen."*
> RAFAEL SCHÄRF

„Tee ist ein Naturtalent"

„Tee schmeckt nicht nur, sondern tut auch gut", ist man in der Kaffee- und Teewerkstatt in Saalfelden überzeugt. So stärken manche Teesorten die Abwehrkräfte und unterstützen das Immunsystem. „Wir haben uns lange mit der Zusammenstellung der einzelnen Sorten beschäftigt, um eine breite Auswahl an verschiedenen Teemischungen bieten zu können", so Rafael Schärf. Er erklärt, dass zum Beispiel Lemongras unter anderem eine antibakterielle und krampflösende Wirkung hat und die Blüten von Ringelblumen als entzündungshemmend gelten. Wer seine Verdauung anregen möchte, dem helfen laut Rafael Schärf Fenchel- oder Pfefferminztee; Brombeerblätter, Salbei und Kamille stärken die Abwehrkräfte. „Tee kann also ein wahres Naturtalent sein, wenn man bereits vorbeugend seinen Körper bei der Immunabwehr unterstützen möchte", ist Rafael Schärf überzeugt.

Schnell, einfach, gesund

„Da Salzburger" hat neben den Klassikern wie Kamille, Pfefferminz und Schwarztee auch frische, saisonale Teesorten im Angebot. Wer auch, oder gerade, im Sommer nicht auf Tee verzichten möchte, für den hat Rafael Schärf einen besonderen Tipp: „Aus unseren Teesorten kann man auch ganz einfach einen Eistee bereiten. Unser 'Bio Früchte Tee', der 'Bio Kräuter Vital Tee' und der 'Bio Rooibos Harmonie Tee' eignen sich besonders dafür." Dafür jeweils 2 Teelöffel davon mit 300 ml heißem Wasser übergießen und ziehen lassen. Einen Teelöffel Fruchtsirup oder Honig in ein zu drei Vierteln mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben, den Tee darüber gießen und mit Minze oder Melisse garnieren. „Der Eistee schmeckt super und ist eine tolle Alternative zu den oft ungesunden Produkten im Supermarkt."

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 0662/2233).

ADVERTORIAL

© Da Salzburger

Da Salzburger

Die neue Kaffeemarke „Da Salzburger" punktet in Handel und Gastronomie mit neuartigem Konzept.

Seit November 2019 zählt die Kaffeeindustrie eine neue Brand am heimischen Markt und das, obwohl sich **Da Salzburger** als Kaffeemarke ganz bewusst entgegen der aktuellen Branchenindustrialisierung positioniert. Mit spezifischem Auswahlverfahren, effizienter Logistik, aromaerhaltendem Röstverfahren und besonders innovativem Packaging spricht **Da Salzburger** all jene Gastronomen, Einkäufer und Kaffee-Aficionados an, die nicht nur von Qualität sprechen, sondern Qualität auch tatsächlich meinen.

„Classic", „Blues", „Jazz", „Pop", „Indie Pop", „Funk" und „Soul" – so betitelt der lokale Hersteller aus Saalfelden die sieben Geschmäcker seiner Marke **Da Salzburger**, die sich allesamt durch ihr besonderes Röstverfahren von der Masse abheben. Aufgrund einer innovativen Röststeuerung und Sensorik kann die Temperatur der Bohne im Inneren des Röstofens genau gemessen und so die Entwicklungsphase nach dem „First Crack" gezielt bis zum French-Roast- Röstgrad gesteuert werden. Aromastoffe verdampfen nicht und der individuelle natürliche Geschmack der Bohne kann mit wenig Bitterstoffen und natürlicher Süße erhalten bleiben. „Im Gegensatz zu internationalen Massenanbietern beziehen wir die einzelnen Grünkaffeesorten bewusst nicht fertig gemischt, sondern rösten jede Reinsorte separat im Single-Blend-Verfahren. Nur so kann der individuelle Geschmack der Bohnen hervorgehoben werden", erklärt Marken-Verantwortlicher Rafael Schärf. Erst wenn das Beste aus jeder individuellen Reinsorte herausgeholt wurde, vereint der Hersteller die Bohnen zu den sieben Geschmäckern.

Die 500 g- und 1000 g-Packungen werden ausschließlich in Kraftpapier mit Aromaventil und ohne (!) Aluminiumbeschichtung abgefüllt. Großabnehmern und Gastronomie ermöglicht **Da Salzburger** mittels eigens entwickelten und wiederbefüllbaren Aroma-Eimern ab 4000-10.000 g ein fast müllfreies Packagingsystem. Auch in puncto Branding verzichtet der Hersteller auf jeglichen Abfall. Alle Formate werden per Hand verpackt und mit einem Holzstempel versehen. So kann zusätzlicher Müll von Verpackungsmaterialien vermieden werden. Angeboten werden die Kaffee-Sorten von **Da Salzburger** wahlweise als ganze Bohne, E.S.E. Pads oder auf Wunsch ebenso gemahlen.

Links
www.dasalzburger.at

Kaffee ist nicht genug

Details Kategorie: Gastronomie Veröffentlicht am Dienstag, 25. August 2020 10:54

© Da Salzburger

PREV 1 of 2 NEXT

Guter Kaffee ist längst nicht nur eine Frage der Kaffeebohne. Zustand und Handhabung einer funktionierenden Kaffeemaschine, beeinflussen die Qualität des schwarzen Wachmachers maßgeblich.

Der Hersteller von Da Salzburger hat eine „all inclusive Lösung" kreiert die, mit gesteigerter Produktqualität und besserer Wirtschaftlichkeit, den gastronomischen Alltag definitiv erleichtert.

In Österreichs Gastronomiebetrieben wandern pro Gast durchschnittlich ein bis drei Tassen Kaffee über den Tisch. Espresso, Cappuccino, Latte Macciato uvm.: bei einem ungefähren Verkauf zw. 7.000 bis 120.000 Portionen Kaffee pro Jahr und einem ungefähren Gesamtumsatz von 3.132 Mio Euro in Österreichs Gaststätten, nimmt das Geschäft mit dem Kaffee einen wesentlichen Platz in der heimischen Gastronomie ein.

Herausforderung im Gastronomiealltag

Das Horrorszenario eines jeden Gastronomen: die Kaffeemaschine streikt. Personalstau am Ausschank. Das Service steht. Die Gäste warten. Stress pur. Damit Vollautomaten, Siebträger und Mahlwerke ohne Ausfallszeiten arbeiten und zudem das Beste aus der Bohne herausholen können, ist neben Barista Know-How auch technisches Wissen gefragt. Inmitten des arbeitsintensiven Gastronomiealltages, stellt jedoch genau diese Kombination oftmals eine große Herausforderung dar. „Wer seinen Gästen gute Kaffeekreationen servieren möchte muss mehr tun, als einfach Kaffee zu kaufen. Zustand, Einstellung und Pflege der Kaffeemaschine entscheiden maßgeblich über Top oder Flop des schwarzen Wachmachers" Rafael Schärf (Founder und Inhaber, Da Salzburger)

All inklusive an der Kaffeemaschine

Genau an diesem Punkt, setzt „Da Salzburger" an: der Anbieter von regionalem Kaffee sowie Kaffeetechnik & Service ermöglicht österreichweit eine „All Inklusive" Lösung. „6 Jahrzehnte Erfahrung und sämtliche Aspekte einer modernen und erfolgreichen Gastronomie, sind darin vereint."

„Kaffeemaschinen sollen Kaffee machen, anstatt Sorgen"

Gastronomiepartner von Da Salzburger, können sich auf ihre Kernkompetenzen konzentrieren. Um Kaffee, Kaffeemaschinen sowie dessen Full Service (Montage, Wartung, Jahresservice, Ersatzteile, Notdienst), Reinigungsmittel, Filter sowie Schulungen und Zubehör kümmert sich Da Salzburger als Support-Partner. Dem nicht genug, kann sich der Gastronom auf 100%ige Kostenkontrolle verlassen.Qualität, Wirtschaftlichkeit, Nachhaltigkeit: 365 Tage im Jahr

Bei der Kreation hat das Team von Da Salzburger die drei wichtigsten Faktoren der Gastronomie als oberste Prämisse definiert und entsprechende Lösungen gefunden: Mit hochwertigsten Kaffeequalitäten sowie Maschinenqualität, Qualitätssicherung durch einzigartige Servicestruktur sowie individualisierte Personalschulung (SCAE-zertifizierte Baristalehrgänge), kann der Gastronom auf Top Qualität vertrauen, die keine Sorgen bereitet. Auch wirtschaftlich betrachtet, bietet Da Salzburger eine Kaffeelösung auf Haubenniveau: statt großen Investitionen für Wartung oder Technik, kann der Gastronom eine monatliche Fixsumme abhängig von Verbrauch, Maschinenart und Bruttoverkaufspreis kalkulieren, die als Mietkosten zur Gänze abschreibbar sind. Auch den Aspekt der Nachhaltigkeit lässt Da Salzburgers' All Inklusive Lösung nicht aus. Als 100% Österreichischer Familienbetrieb zählt Da Salzburger aus dem Haus der Familie Schärf GmbH, zu den hochwertigsten regionalen Kaffeeanbietern Österreichs, mit zahlreichen Bio Zertifikaten.

Nach nur wenigen Wochen konnte man bereits 120 Gastronomiepartner erschließen. Positives Feedback unterstreicht die Philosophie: „Nicht- oder schlecht gewartete Maschinen, fehlerhafter Umgang mit Reinigungsmitteln, verstopfte Milchaufschäumer oder fehlerhafte Maschineneinstellungen: im gastronomischen Alltag fehlt oftmals die Zeit für wichtige Wartungs- und Reinigungsarbeiten. Unsere Lösung soll eine Win-Win Situation darstellen bei der mit wenig Aufwand, möglichst viel Kaffee verkauft werden kann. Das ist unser Antrieb für den Kunden" so Rafael Schärf.

www.dasalzburger.at

FOTORÜCKBLICK - ALLES FÜR DEN GAST SALZBURG 2019

Fotos ansehen Halle 1 →
Fotos ansehen Halle 2+6 →
Fotos ansehen Halle 3+5 →
Fotos ansehen Halle 4 →
Fotos ansehen Halle 7 →
Fotos ansehen Halle 8+9 →
Fotos ansehen Halle 10 →
Fotos ansehen Arena →
Fotos ansehen Außenbereich-Foyer →

15 Freunden gefällt das

APA OTS NEWS

- Mit Meet the World und dem Kunstmagazin ART die Berliner Galerie- und Kunstszene entdecken (FOTO)
- So wird die Wintersaison im Tourismus erfolgreich
- Kernel ist das erste Unternehmen in der Geschichte der Ukraine, das 8 Millionen Tonnen Getreide exportiert hat
- FP-Schwingenschrot: Wiener Gastronomie steht kurz vor der endgültigen Sperrstunde
- Samariterbund: Starke Nachfrage bei „Essen auf Rädern" in ganz Wien
- Caritas Käfig League Sommercamp: Kicken mit Freunden
- Köstinger/Pernkopf zertifizieren niederösterreichische Betriebe mit Gütesiegel AMA GENUSS REGION
- Köstinger & Nehammer: Unsere Polizei isst regional
- Tischlein deck dich" de luxe": Tafeln am Millstätter See im Herbst

„Da Salzburger" röstet das Geschäft mit der Bohne neu

Details Kategorie: Betriebe Veröffentlicht am Freitag, 06. Dezember 2019 10:56

© DaSalzburger

PREV 1 of 3 NEXT

Neue Kaffeemarke „Da Salzburger" punktet in Handel und Gastronomie mit neuartigem Konzept. Seit November 2019 zählt die Kaffeeindustrie eine neue Brand am heimischen Markt und dass, obwohl sich „Da Salzburger" als Kaffeemarke ganz bewusst entgegen der aktuellen Branchenindustrialisierung positioniert.

Mit spezifischem Auswahlverfahren, effizienter Logistik, aromaerhaltendem Röstverfahren und besonders innovativem Packaging, spricht „Da Salzburger" all jene Gastronomen, Einkäufer und Kaffee-Aficionados an, die nicht nur von Qualität sprechen, sondern Qualität auch tatsächlich meinen.

„Unsere Kaffeewerkstatt in der u.a. auch „Da Salzburger" hergestellt wird, entstand als Antwort auf die zunehmende Industrialisierung der Kaffeeproduktion. Qualitätsanspruch und Produkt werden innerhalb der Branche oftmals hinter Verkaufstabellen und Gewinnoptimierung gereiht. Fehlende- oder gar Desinformationen beim Konsumenten bestimmen den Markt. Von dieser Philosophie grenzen wir uns ganz klar ab" so Rafael Schärf. Mit nachhaltigen Herstellungsprozessen, umweltschonendem Packaging sowie Unternehmenstranzparenz kommt „Da Salzburger" der steigenden Nachfrage zu gesunden und nachhaltigen Kaffeeprodukten nach und trifft damit zu 100% den Zeitgeist.

www.dasalzburger.at

FOTORÜCKBLICK - ALLES FÜR DEN GAST SALZBURG 2019

Fotos ansehen Halle 1 →

Fotos ansehen Halle 2+6 →

Fotos ansehen Halle 3+5 →

Fotos ansehen Halle 4 →

Fotos ansehen Halle 7 →

Fotos ansehen Halle 8+9 →

Fotos ansehen Halle 10 →

Fotos ansehen Arena →

Fotos ansehen Außenbereich-Foyer →

FOTORÜCKBLICK FAFGA 2019

PROST war dabei. Alle Fotos ansehen →

»OBSERVER«

Fenster
Das Stadtmagazin
Salzburg, am 13.07.2020, Nr: Juli/Aug., 1x/Jahr, Seite: 38
Druckauflage: 45 000, Größe: 88,2%, easyAPQ: 2 351,90 €
Auftr.: 3006, Clip: 13006105, SB: Da Salzburger

www.observer.at

SOMMER, SONNE, EISTEE-ZEIT

Egal ob im Büro oder zuhause – im Sommer kommt man oft ordentlich ins Schwitzen. Was der Körper an Flüssigkeit verliert, sollte ihm in regelmäßigen Abständen wieder zugeführt werden. Denn für Kreislauf und Konzentration ist ausreichend Flüssigkeit von großer Bedeutung. Vergisst man leicht aufs Trinken, kann es hilfreich sein, am Morgen einen frisch gefüllten Wasserkrug gut sichtbar am (Büro-) Tisch zu platzieren.

Die Menge allein macht's aber nicht aus – was wir trinken, entscheidet mindestens genauso stark über unser Wohlbefinden. Hier gilt: möglichst zuckerfrei und natürlich. Wem Wasser geschmacklich zu langweilig ist, der kann es zum Beispiel mit selbstgemachtem Eistee als Durstlöscher versuchen. Während die Produkte aus dem Supermarkt oft massenhaft Zucker enthalten, hat man bei der eigenen Herstellung die Möglichkeit, die Süße selbst festzulegen.

Neben dem Klassiker aus schwarzem oder grünem Tee kann man Eistee auch mit Kräuter- und Früchtetees zubereiten. Weil diesen der Muntermacher – Tein – fehlt, empfiehlt sich das vor allem auch bei Kindern.

BILDER (2): DA SALZBURGER

Rezepte für Eistees finden sich reichlich im Internet. Aber es gibt sie auch aus Profihand. Rafael Schärf, Gründer des Saalfeldener Kaffee- und Teeunternehmens „Da Salzburger" hat passend für den Sommer spezielle Teemischungen erstellt, die auch als Eistee munden. Tees haben neben dem guten Geschmack weitere Vorteile, sagt Rafael Schärf: „Manche Teesorten stärken die Abwehrkräfte und unterstützen das menschliche Immunsystem merklich." Während Lemongras unter anderem antibakteriell sowie krampflösend wirke, gelten beispielsweise Ringelblumenblüten als entzündungshemmend oder die Blüten der Malve stark reizlindernd, weiß der Teeexperte. Wer seine Verdauung anregen möchte, greift zu Fenchel- oder Pfefferminztee. Brombeerblätter, Salbei und Kamille wiederum stärken die Abwehrkräfte.

Bei der Zubereitung der Eistees setzt Schärf auf das Süßen mit Fruchtsirup – zu Kräutertees passt etwa Zitronenverbene-Sirup, zu Früchtetees Brombeer- oder Himbeer-Sirup. Hat man diese nicht zur Hand, so leistet auch Honig gute Dienste.

Die Herstellung selbst ist ein Kinderspiel: Zuerst lässt man den Tee nach Anleitung ziehen (2 Teelöffel auf 300 ml). Dann gibt man zirka einen Teelöffel Sirup oder Honig ins Glas, füllt es zu drei Vierteln mit Eiswürfeln auf und gießt den Tee ein. Als optischer Aufputz macht sich ein Minze- oder Melissenblatt hervorragend. **ps**

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 0662/820220).

»OBSERVER«

Salzburger Wirtschaft
Die Zeitung der Wirtschaftskammer Salzburg
Salzburg, am 04.09.2020, Nr: 17, 25x/Jahr, Seite: 14
Druckauflage: 38 879, Größe: 100%, easyAPQ: 1 058,18 €
Auftr.: 3006, Clip: 13086433, SB: Da Salzburger

www.observer.at

Voller Service für Gastronomen

„Da Salzburger“ hat ein nachhaltiges und kostenoptimiertes Kaffeekonzept für die Gastronomie und Hotellerie entwickelt. Damit sei es gelungen, innerhalb weniger Wochen 120 Gastronomiepartner zu gewinnen, sagt Rafael Schärf. Er ist Gründer und Inhaber des Unternehmens, das zur Familie Schärf GmbH in Saalfelden gehört. „Unsere Partner können sich auf ihre Kernkompetenzen konzentrieren. Um Kaffee, Kaffeemaschinen sowie den Full Service, zu dem neben Montage, Wartung und Notdienst auch Reinigungsmittel und Zubehör gehören, kümmern wir uns. Darüber hinaus können sich die Gastronomen auf eine hundertprozentige Kostenkontrolle verlassen“, verspricht Schärf.

www.dasalzburger.at

Foto: Pressebild Salzburger

„Da Salzburger“ bietet seinen Kunden auch eine Art Leasingsystem für Kaffeemaschinen.
Foto: Da Salzburger

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 0662/8888*345).

»OBSERVER«

Salzburger Nachrichten aus Stadt und Land

Salzburg, am 06.12.2019, 312x/Jahr, Seite: 14
Druckauflage: 68 127, Größe: 100%, easyAPQ: 932,20 €
Auftr.: 3006, Clip: 12623641, SB: Da Salzburger

www.observer.at

Neuer Kaffee kommt aus dem Pinzgau

„Da Salzburger" ist in sieben Sorten erhältlich.

SAALFELDEN. Die Familie Schärf in Saalfelden, die seit Jahrzehnten Kaffeeautomaten verkauft, hat im November eine eigene Kaffeemarke auf den Markt gebracht. Er heißt „Da Salzburger". Es gibt sieben verschiedene Sorten. Sie werden an die Gastronomie und an private Abnehmer verkauft. Erhältlich ist der Kaffee im Betrieb im Gewerbegebiet Harham, online und beim Ökohof Feldinger in Wals.

Die Saalfeldner wollen sich von der Masse abheben und setzen nach eigenen Angaben auf Qualität und Nachhaltigkeit. Jede Kaffeesorte werde separat geröstet. Verpackt ist der Kaffee in Papier mit Aromaventil und ohne Aluminiumbeschichtung. Die Aufschrift wird gestempelt. Auch die Pads sind aus Papier.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG. Digitale Nutzung gem PDN-Vertrag des VÖZ voez.at.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 0662/8373*0).

»OBSERVER«

Salzburger Nachrichten aus Stadt und Land

Salzburg, am 07.11.2020, 312x/Jahr, Seite: 18-19
Druckauflage: 87 250, Größe: 62,7%, easyAPQ: 15 235,20 €
Auftr.: 3006, Clip: 13218361, SB: Da Salzburger

www.observer.at

Konditor gewährt Einblick in sein Reich

Gerald Baltram mit den Pralinen Apfelstrudel, Mozart, Kürbiskern, Sachertorte und Salzburger Nockerl (v. l.). Unten der Blick vom Stiegenhaus in das Gewölbe mit der Produktion. Rechts das Fenster zum Bärengässchen. BILDER: SN/ROBERT RATZER

In Spitzenrestaurants hat Patissier Gerald Baltram sein Handwerk perfektioniert. Jetzt eröffnet er eine Schaukonditorei in Salzburg-Mülln.

BARBARA HAIMERL

SALZBURG-STADT. Das Liebesglück von Konditormeister Gerald Baltram ist auch für Salzburger Naschkatzen ein Glücksfall. Der Niederösterreicher ist zu seiner Freundin übersiedelt und erfüllt sich in der Landeshauptstadt nach vielen Stationen in der Spitzengastronomie, darunter im Hangar-7, den Traum von der Selbstständigkeit. Das österreichische Gastronomie-Fachmagazin „Rolling Pin" hat Baltram 2019 zum Patissier des Jahres gekürt.

Am Montag eröffnet der 31-Jährige am Müllner Hügel in einem historischen Gemäuer eine Schaukonditorei mit angeschlossenem Verkaufsraum und Café. Die 17 Sitzplätze bleiben zwar coronabedingt vorerst leer, den Kaffee – er stammt aus der Kaffeewerkstatt Da Salzburger in Saalfelden – gibt es aber auch zum Mitnehmen. „Schöner kann eine Produktionsstätte nicht sein", schwärmt Baltram und lässt den Blick durch die spätgotische Gewölbehalle schweifen, die bei der 2015 abgeschlossenen Revitalisierung des alten Bürgerhauses in der Müllner Hauptstraße 28 freigelegt worden ist. Früher war im Erdgeschoß die Bücherei Sorger zu Hause.

Passanten können dem Patissier und drei Gesellinnen vom Bärengässchen aus durch ein fünf Quadratmeter großes Schaufenster bei der Arbeit zuschauen und beobachten, wie die Pralinen, Torten und Macarons entstehen. Die Halle ist auch vom Stiegenhaus sowie vom Geschäft und Café aus einsehbar. Baltram will den Schaulustigen nicht nur Gusto auf seine Naschereien machen, sondern ihnen zugleich die Kunst des Konditorhandwerks vor Augen führen. „Österreich hat eine ausgeprägte Mehlspeisenkultur, ich möchte sie in eine moderne Richtung weiterentwickeln und auch den Flair der französischen Patisserie nach Salzburg holen."

Verwöhnen wird Baltram die Kunden mit seinen Eigenkreationen. Dazu gehört die Ribiseltorte mit einem Hauch Ribiselessig, die ihm 2015 beim Zuckerbäckerball in der Hofburg den Titel „Vienna Cakemaster" eingebracht hatte. Außerdem verspricht Baltram seinen Gästen Plundergebäck und Buttercroissants, wie man sie sonst nur in Frankreich finde. „Ich verwende nur natürliche Zutaten und koche auch die Marmeladen aus österreichischem Obst selbst ein."

> **„Die Leute können uns beim Produzieren zuschauen."**
> **Gerald Baltram,** Konditormeister

Baltram hat zwölf Pralinen ersonnen, die allesamt eine geometrische Form haben und meist doppelt gefüllt sind: fruchtig und zugleich schokoladig. Beißt man etwa in die Salzburger-Nockerl-Praline, offenbart sich eine Mischung aus Preiselbeermarmelade und Vanilleganache. In der Apfelstrudel-Praline steckt eine Füllung aus Zimtäpfeln und Sauerrahmganache, und in der Kürbiskern-Praline treffen eine Kürbispaste, karamellisierte Kürbiskerne und Kürbiskernöl aufeinander.

Die Form der Pralinen findet sich auch beim Interieur sowie im Logo wieder. Markenzeichen ist ein Bär – passend zum Bärengässchen, in dem 1562 ein Bär angeschwemmt worden sein soll. „Mich hat es gewissermaßen auch hier in Salzburg angeschwemmt", scherzt Baltram. Schon als Bub habe er Süßes und Torten geliebt. Der Großvater seines Cousins sei Bäcker und Konditor gewesen. „Wir waren immer bei ihm in der Backstube und haben genascht." Seine Lehrzeit hat Baltram in Wien in der Kurkonditorei Oberlaa absolviert, dann wechselte er ins Tiroler Posthotel Achenkirch. Seine weiteren Stationen waren der Hangar-7 in Salzburg, die Acherer Patisserie Blumen in Bruneck (Südtirol), das Gourmetrestaurant Schloss Schauenstein in der Schweiz und das Wiener Café Central. Zuletzt war Baltram Chefpatissier im Landhaus Bacher in der Wachau.

Beim Blick durch die Glasscheibe in die Produktion können Neugierige zugleich die mehr als 700 Jahre alte einstige Außenmauer des Salzburger Bürgerhauses bestaunen. Es besteht im Kern aus zwei gotischen Häusern des 15. und 16. Jahrhunderts, die später miteinander verbunden wurden. Auf der linken Seite des Haupteingangs, wo früher die Schusterei Huber zu finden war, wird Baltram im Sommer auch mit einer Eisproduktion samt Gassenverkauf starten. Seine Pralinen möchte er auch Salzburger Spitzengastronomen als Dessert schmackhaft machen. Das Restaurant Esszimmer in Mülln hat er schon als Kunden gewonnen. Außer seinen Mehlspeisen verkauft Baltram in der Patisserie die „Brote mit Charakter" der Bäckerei Öfferl aus dem Waldviertel, die mit drei Geschäften in Wien vertreten ist. Beliebte Sorten sind „Madame Crousto" mit der doppelt gebackenen Kruste und „Ulrich Urkorn".

Info: Die Baltram Feine Patisserie in der Müllner Hauptstraße 28 ist von Montag bis Samstag (7.30 bis 19 Uhr) geöffnet. Im Advent auch sonntags.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG. Digitale Nutzung gem PDN-Vertrag des VÖZ voez.at.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 0662/8373*0).

»OBSERVER«

Salzburger Nachrichten aus Stadt und Land

Salzburg, am 09.04.2020, 312x/Jahr, Seite: 10
Druckauflage: 74 617, Größe: 100%, easyAPQ: 3 200,00 €
Auftr.: 3006, Clip: 12859322, SB: Familie Schärf GmbH

www.observer.at

Schärf übernimmt Gebiet von Schärf

Kaffee und Kaffeemaschinen aus Saalfelden gibt es in Zukunft in ganz Österreich. Die Familie Schärf GmbH ist trotz Corona optimistisch.

SAALFELDEN. Zum Teil herrscht Verwirrung. Deshalb betont die Familie Schärf GmbH in Saalfelden, dass es keinerlei wirtschaftlichen Zusammenhang mit der Alexander Schärf & Söhne GmbH in Neusiedl gibt, die sich ebenfalls mit dem Rösten und dem Verkauf von Kaffee und Tee sowie hochwertigen Kaffee- und anderen Gastromaschinen beschäftigte. Die Alexander Schärf GmbH ist insolvent.

Rafael Schärf, Geschäftsführer in Saalfelden, sagt: „Das Unternehmen ist von meinem Großvater Alexander Schärf gegründet worden. Mein Vater, sein ältester Sohn, hat in Kaprun einen eigenen Filialbetrieb gegründet, der seit 1992 zu 100 Prozent unabhängig ist. Ich habe vor elf, zwölf Jahren die Trennung vervollständigt, indem ich die eigene Marke Familie Schärf gegründet habe und mich auf Salzburg und die angrenzenden Bundesländer fokussiert habe. Die Insolvenz steht mit unserem Unternehmen in keinerlei Zusammenhang."

Um die Verortung in Salzburg zu unterstreichen, hat Rafael Schärf im Herbst einen selbst gerösteten Kaffee mit dem Namen „Da Salzburger" auf den Markt gebracht. Diesen kann man jetzt auch im Internet (webshop.dasalzburger.at) bestellen.

Die Familie Schärf GmbH wird nach der Insolvenz der Alexander Schärf GmbH auch in Ostösterreich tätig sein. Das habe auch technische Gründe, so Rafael Schärf. Ein Teil der von der Firma Alexander Schärf gelieferten Maschinen könne sonst von niemandem gewartet werden. Ob man auch Mitarbeiter übernehme, sei unklar. Die Coronakrise macht Rafael Schärf derzeit noch keine großen Sorgen. Er sagt: „Die Firma hat in den vergangenen Jahren eine extrem gute Entwicklung gemacht." **kain**

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG. Digitale Nutzung gem PDN-Vertrag des VÖZ voez.at.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 0662/8373*0).

SN PLUS WIRTSCHAFT

Schärf übernimmt Gebiet von Schärf

von
ANTON KAINDL

Mittwoch
08. April 2020 19:45
Uhr

0 Kommentare

Artikel drucken

Kaffee und Kaffeemaschinen aus Saalfelden gibt es in Zukunft in ganz Österreich. Die Familie Schärf GmbH ist trotz Corona optimistisch.

Rafael Schärf sieht optimistisch in die Zukunft.

Zum Teil herrscht Verwirrung. Deshalb betont die Familie Schärf GmbH in Saalfelden, dass es keinerlei wirtschaftlichen Zusammenhang mit der Alexander Schärf & Söhne GmbH in Neusiedl gibt, die sich ebenfalls mit dem Rösten und dem Verkauf von Kaffee und Tee ...

DIESE FEHLER MACHT FAST JEDER BEIM TEE KOCHEN!

12.11.2020 06:06 | 1.178

Deutschland - **Es ist einfach DAS Getränk der kalten Jahreszeit: Der Tee! Wusstet Ihr, dass man bei der Zubereitung dieses beliebten Heißgetränks ziemlich viele Fehler machen kann? Wenn nicht, dann solltet Ihr hier mal reinschauen.**

Wasser aufkochen, Teebeutel rein, heißes Wasser in die Tasse gießen und das war's? So einfach ist es leider nicht, weiß Rafael Schärf, Inhaber von "Da Salzburger Tee & Kaffee".

"Heute.at" hat er fünf Fehler verraten, die bestimmt jeder schon einmal bei der Zubereitung von Tee gemacht hat.

Bei der Zubereitung von Tee kann man viele Fehler machen. (Symbolbild) © 123RF/wiroklyngz

1. Billigen Tee verwenden

Qualität und Herkunft eines Tees sind ausschlaggebend für den Geschmack. Billig-Tee wird sicherlich weniger intensiv munden als ein qualitativ hochwertiger und teurer Tee. Liebhaber unterscheiden beispielsweise zwischen verschiedenen Anbaugebieten und Erntezeiten.

2. Tee falsch aufbewahren

Tee sollte unbedingt vor Licht und Luft geschützt werden. Andernfalls drohen die so wertvollen ätherischen Öle zu entfliehen. Teeverpackungen also am besten in dunklen Schränken aufbewahren.

Anzeige

3. Tee bei der falschen Temperatur aufgießen

Viele erhitzen das Wasser auf 100 Grad und gießen dann damit sofort den Tee auf. Das ist aber leider der häufigste Fehler, der bei der Zubereitung gemacht wird. Früchte-, Kräuter- und Grüntees sollten mit 75 Grad heißem Wasser aufgegossen werden. Grund: Wenn das Wasser zu heiß ist, gehen sämtliche Aromen verloren.

4. Zu lange Ziehzeit

Ja, auch da gibt es Vorgaben. Kräuter- und Früchtetee kann drei bis maximal acht Minuten ziehen. Grüner Tee benötigt lediglich ein bis zwei Minuten Ziehzeit. Ist der Teebeutel zu lang drin, kann es sein, dass der Tee zu aromatisch und bitter schmeckt.

5. Hartes Wasser verwenden

Hartes Wasser kommt meist aus der Leitung und ist eher ungeeignet für einen Tee, denn dadurch können sich die feinen Aromen nicht entfalten. Abhilfe könnte ein Wasserfilter schaffen, dieser verringert die Härte.

TEE

„Da Salzburger“ mit köstlichen Eistee-Ideen

Mit ausgewählten Teesorten in Premium-Qualität aus 100 Prozent biologischem Anbau erweitert „Da Salzburger“ sein Sortiment um eine hochqualitative Tee-Range. Beide Produktgruppen Kaffee und Tee sind in Gastronomie und Handel sowie derzeit ebenso über den Onlineshop in ganz Österreich verfügbar.

Serviervorschlag für erfrischenden Eistee.

Das Team von „Da Salzburger Tee“ hat sich (gleich wie beim Kaffee) zum Ziel gesetzt, abwechslungsreiche und außerordentliche Tees zusammenzustellen, ohne dabei auf Klassiker zu verzichten. So kann man aus einem saisonal umfassenden Sortiment von 100 Prozent Bio-Pfefferminze über Rooibos Honey Balance, Früchte, Kräuter Vital, Almblüten oder Grüntee Energie wählen.

Ein garantierter Summer-Flash verspricht der Lillet-Summer zu werden: 5 cl Lillet Blanc, Red Bull Summer Edition Wassermelone, Eiswürfel Zitronenscheibe sind die Zutaten. Lillet Blanc mit Eiswürfel in ein Weinglas füllen, mit Red Bull Wassermelone auffüllen und mit einer Zitronenscheibe garnieren. Fertig ist der Sommertraum.

»OBSERVER«

Valid
Das Inklusions Magazin
Wien, im Dezember 2020, Nr: 30, 4x/Jahr, Seite: 106-107
Druckauflage: 50 000, Größe: 91,55%, easyAPQ: 8 638,64 €
Auftr.: 3006, Clip: 13264713, SB: Da Salzburger
www.observer.at

Herzhaft

Vulcano Schinkenmanufaktur, www.vulcano.at

Das Wohl der Tiere und der Geschmack des Schinkens – das sind die beiden Faktoren, die dem Erfolgsrezept der Vulcano Schinkenmanufaktur zugrunde liegen. Seine Heimat hat der Familienbetrieb im Steirischen Vulkanland. Die Kreationen gehen von Prosciutto über Jausenpackerl bis zu Speck und Geräuchertem – zu bestellen auch als Geschenkspakete.

Seelen-Tröster

Da Salzburger, webshop.dasalzburger.at

Perfekt für lange Wintertage zu Hause: Eine Tasse heißer Tee. Und wenn er dann auch noch Bio-Qualität aufweist, kann es mit der Laune nur noch aufwärts gehen. Aus 12 Bio-Tees wählt man bei Da Salzburger Kaffeehandwerk aus dem Salzburger Saalfelden aus. Und wer sich zur Abwechslung einen Kaffee gönnen will, findet im Webshop auch für diesen Genuss bekömmliche Sorten.

Hochwertiger Genuss

EinStückLand, www.einstueckland.de

Die artgerechte Aufzucht der Tiere wird bei „EinStückLand" ernst genommen: Die einzelnen Bauern, Züchter und Landwirte, von deren Betrieben die Tiere kommen, werden genau ausgewählt und regelmäßig besucht. Damit ist bei „EinStückLand" für Transparenz gesorgt. Tiere werden übrigens zur Gänze verwertet, womit Verschwendung ein Riegel vorgeschoben wird. So wird Fleisch wieder zu einem besonderen Genuss. Rezepte für tolle Gerichte auf der Homepage!

Nachhaltig köstlich

K&K Batthyány Österreich, www.weingut-batthyany.at

Nahe der österreichischen Grenze zu Ungarn entstehen moderne Rot-, Weiß- und Roséweine – und weil Nachhaltigkeit am Weingut Batthyány groß geschrieben wird, wird für jede verkaufte Flasche des Weißwein-Cuvée „Bellalou" ein neuer Baum gepflanzt. Im familieneigenen Forstbetrieb finden auch die Bienenstöcke lokaler Imker ihre Heimat, sodass im Online-Shop neben edlen Tropfen auch wohlschmeckender Honig angeboten wird.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 0664/6434474).

»OBSERVER«

Weekend Magazin Pinzgau
Das Wochenendmagazin Österreichs
Saalfelden, im Dezember 2020, Nr: 11, 12x/Jahr, Seite: 34-36
Druckauflage: 31 700, Größe: 93,81%, easyAPQ: 3 267,42 €
Auftr.: 3006, Clip: 13281086, SB: Da Salzburger

www.observer.at

Gesund durch den Winter

Kräuter Vital

IMMUNBOOSTER. Den Körper mit natürlichen Hilfsmitteln stärken und vor lästigen Erkältungen schützen – wie das geht, erklärt uns Heilmasseur Roland Pejcl. *Von Tanja Fürstauer*

Angegriffene Atemwege, Schnupfen und leichtes Fieber – es vergeht kaum ein Jahr, in dem uns diese Symptome nicht begleiten. Die Pandemie hat uns nach wie vor im Griff, daher ist es besonders im Winter 2020 wichtig, sein Immunsystem zu stärken „Das geht mit einfachen Mitteln", ist sich Roland Pejcl sicher. Der Heilmasseur und Sporttherapeut setzt bei seinen Behandlungen auch auf heimische Heilmittel nach der Traditionellen Europäischen Heilkunde (TEH). Er ist davon überzeugt, dass in unserer Region für fast alles ein natürliches „Kraut" wächst.

Sonnenbestrahlung kann der Körper den Großteil des benötigten Vitamins selbst produzieren", weiß Roland Pejcl. Sollte das nicht der Fall sein, macht es durchaus Sinn, den Vitamin D-Spiegel bei seinem Hausarzt überprüfen zu lassen. Daher sind frische Luft und Bewegung unabdinglich, um die Grippezeit gut zu überstehen. Sportarten mit zyklischem Ablauf, wie Walken, Ski-Touren gehen, Schneeschuhwandern oder klassischer Langlauf, eignen sich besonders gut dafür.

> „Wer sich Zeit für sich selbst nimmt und sein Umfeld entschleunigt, kann mit Heilmitteln aus der Natur fit und gesund durch den Winter kommen."
>
> **Roland Pejcl**
> TEH-Berater, Heilmasseur, Sporttherapeut und Lehrbeauftragter WIFI Salzburg

Körper & Geist. Wer fit und gesund durch den Winter kommen will, muss sowohl auf seine physische als auch psychische Gesundheit achten. In den kalten Monaten wird es früher dunkel und wir sind weniger draußen unterwegs, das kann zu Vitamin D-Mangel führen. „Bei ausreichender

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 0732/6964*0).

»OBSERVER«

Weekend Magazin Pinzgau
Das Wochenendmagazin Österreichs
Saalfelden, im Dezember 2020, Nr: 11, 12x/Jahr, Seite: 34-36
Druckauflage: 31 700, Größe: 92,94%, easyAPQ: 3 267,42 €
Auftr.: 3006, Clip: 13281086, SB: Da Salzburger

www.observer.at

Rooibos Harmonie

Rooibos Honey Balance

Grüntee Wellness Bio

Kaltwasseranwendungen. Mit Kälte Viren den Kampf ansagen – klingt ungewöhnlich, kann aber durchaus helfen. Im Sommer die Füße in einen kalten Bach zu tauchen, belebt und verschafft Abkühlung. Dass man das auch im Winter machen kann, wird einigen neu erscheinen. Barfuß eine Runde durch den Schnee laufen, bis man ein angenehmes Prickeln spürt. „Hier geht es darum, das Selbstheilungspotenzial des Körpers zu aktivieren", fügt der Heilmasseur hinzu. Mit leichten Reizen, wie kaltem Was- »

WINTERZEIT = TEEZEIT

Bei den 12 Bio-Tees von „DaSalzburger" haben Tee-Liebhaber nicht nur eine große Geschmacksauswahl, sondern ebenso die Gewissheit, ein gesundes Bio-Produkt mit umweltfreundlicher Verpackung zu genießen.

- **Grüntee Wellness Bio**
  Für ultimative Erholung im Kopf sorgt diese Mischung mit Karotten-, Apfel-, Bananen- und Ananas sowie grünem und weißem Tee aus biologischem Anbau.
- **Kräuter Vital**
  Als flüssiger Wachmacher ist er der perfekte Begleiter für bewegte Momente. Ingwer, Lemongras, Ananas, Rosenblüten, Pfeffer, Cardamon sowie Apfelstücke und Orangenschalen sagen Trübsinn den Kampf an und bringen Frische in den abwechslungsreichen Alltag.
- **Rooibos Harmonie**
  Mit Apfelstücken, Holunder- und Brombeerblättern sowie Erdbeerstücken entfacht dieser Tee Superkräfte für die Seele. Die antioxidative Wirkung schützt den menschlichen Organismus vor freien Radikalen und stärkt die Abwehrkräfte.
- **Rooibos Honey Balance**
  Bananenchips, Apfelstücke, Honeybush, Lemongras und Ringelblumenblüten liefern eine Hommage an die Liebe. Diese Kombination wärmt mit satten roten Farben das Gemüt und ebenso den Körper.

www.dasalzburger.at

FOTOS: WEEKEND, DASALZBURGER, LIFELIKE

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 0732/6964*0).

»OBSERVER«

Wirtschaftsnachrichten
Unabh. Wirtschaftsmag. für OÖ, NÖ, Wien & Burgenland
Graz, im September 2020, Nr: 9, 10x/Jahr, Seite: 52
Druckauflage: 38 200, Größe: 100%, easyAPQ: 2 103,88 €
Auftr.: 3006, Clip: 13102099, SB: Da Salzburger

www.observer.at

| LÖSUNG | Guter Kaffee ist längst nicht nur eine Frage der Kaffeebohne. Zustand und Handhabung einer funktionierenden Kaffeemaschine beeinflussen die Qualität des schwarzen Wachmachers maßgeblich. Der Hersteller von „Da Salzburger" hat eine „all inclusive Lösung" kreiert, die mit gesteigerter Produktqualität und besserer Wirtschaftlichkeit den gastronomischen Alltag definitiv erleichtert. In Österreichs Gastronomiebetrieben wandern pro Gast durchschnittlich ein bis drei Tassen Kaffee über den Tisch. Espresso, Cappuccino, Latte macchiato, uvm. Bei einem ungefähren Verkauf zwischen 7.000 und 120.000 Portionen Kaffee pro Jahr und einem ungefähren Gesamtumsatz von 3.132 Millionen Euro in Österreichs Gaststätten nimmt das Geschäft mit dem Kaffee einen wesentlichen Platz in der heimischen Gastronomie ein. ■■

Foto: iStock.com/RyanJLane

zählt als: 3 Clips, erschienen in: Donauraum, Süd, West
Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 0316/834020).

„DA SALZBURGER" – KAFFEEWERKSTATT IN SAALFELDEN: „ES GIBT NICHT NUR EIN GEHEIMNIS"

Seit Ende Oktober 2019 gibt es eine neue Marke am regionalen Kaffeemarkt. „Da Salzburger" und die dazugehörige Kaffeewerkstatt in Saalfelden positioniert sich ganz bewusst entgegen der Branchenindustrialisierung und hebt sich durch spezifische Auswahlverfahren, effiziente Logistik, perfekt abgestimmte Röstverfahren und nachhaltiges, innovatives Packaging von der Masse ab. Im Interview mit Zukunft ist Thema verrät uns Firmenchef Rafael Schärf, was Kaffee mit Basteln zu tun hat, aus welchen Gründen er sich für eine Kennzeichnungspflicht für Kaffee einsetzt und warum er gar nicht erst vor hat, die Welt mit seinem Produkt zu erobern.

Noch nicht einmal vier Monate ist es her, dass CEO Rafael Schärf sein Produkt „Da Salzburger" auf den Kaffeemarkt gebracht hat. „Die Idee dazu gab es schon lange, genau genommen beschäftige ich mich seit rund 25 Jahren mit dem Thema Kaffee. In den letzten Jahren ist die Idee dann immer konkreter geworden", verrät er und fügt schmunzelnd hinzu: „Genau genommen fasste ich den Entschluss bei ein paar Gläsern Gin mit meinen Cousins." Die grundlegende Idee hinter „Da Salzburger": Eine regionale, qualitativ hochwertige Antwort auf die Industrialisierung der Kaffeeproduktion.

„Wir sind kein Start-up"

Die Cousins bzw. die Verwandten und MitarbeiterInnen von Schärf blieben ein wichtiger Teil der Produktentwicklung. Cousin Simon Schärf ist auch heute noch Röstmeister und gemeinsam haben die beiden die Geschmacksrichtungen des „Da Salzburger"-Kaffees von Null weg konzipiert. „Meine Verwandtschaft hat mich immer sehr unterstützt, es lag von Anfang an eine positive, ja gar beflügelnde Stimmung in der Luft – das kann einen ja nur motivieren", ist Schärf stolz auf den Entwicklungsprozess der Marke. „Ein ganz zentraler Punkt war auch das gute Netzwerk, das schon vorab zur Verfügung stand. „Da Salzburger" ist kein Start-up, das sollte einem bewusst sein."

„Man kann so gut wie alles falsch machen"

Ob er uns das Geheimnis seiner guten Röstungen verraten hat? Er lacht: „Es gibt nicht nur EIN Geheimnis, Kaffee ist ein sehr sensibles Produkt. Wichtig ist das Röstverfahren, mindestens genauso wichtig ist allerdings die Zubereitung. In beiden Fällen kann man sehr leicht so gut wie alles falsch machen." Die persönliche Stärke der Marke sieht er darin, dass bei „Da Salzburger" alles aus einem Haus kommt: die Auswahl der Grünkaffeebohnen, das Rösten und Herstellen und schließlich der Verkauf an Gastronomen und Einkäufer. „Dennoch gibt es nicht den einen „perfekten" Kaffee. Geschmäcker sind verschieden. Ich akzeptiere es auch, wenn jemand geschmacklich nicht in Einklang mit unseren Röstungen kommt", gesteht er. Aber: „Über Geschmack lässt sich streiten, über Qualität nicht."

„Man probiert aus und bastelt herum"

So hat der Firmenchef gemeinsam mit Cousin Simon viel Zeit in die Auswahl seiner Grünkaffeesorten gesteckt und von 15 Gebieten Proben verkostet. Worauf es ankommt, lässt Schärf natürlich nicht unerwähnt: „Jedes Land bietet einen anderen Geschmack. Es kommt auf die Höhe des Anbaus an, auf die Fermentierung und die Trocknung." Sieben Sorten hat er schlussendlich ausgewählt – und bastelt nun mit diesen. „Ja, es ist tatsächlich so: man probiert aus und bastelt herum. Der Teil der Kaffeeherstellung, der mir am meisten Spaß macht", grinst er.

„Haben nichts zu verheimlichen"

Die Kaffeewerkstatt in Saalfelden ist öffentlich zugänglich und kann auch besichtigt werden. Was Besucher dort erwartet, fasst Schärf in zwei Worten zusammen: „Die Realität." Wer es etwas genauer möchte: „Vom Öfen vorheizen, kontrollieren, abkühlen bis hin zum Verpackungsprozess – wir haben nichts zu verheimlichen", ist er auf die Unternehmenstransparenz stolz. Und Verpackung ist ein gutes Stichwort: „Wir verzichten auf Aufkleber und Aluminiumbeschichtungen und beziehen alle unsere (Verpackungs-)Produkte ausschließlich aus der EU. Nachhaltigkeit und Regionalität sind mir sehr wichtig." Seine Kaffeebohnen werden handverpackt und mit einem Holzstempel versehen.

„Mehr wird's nicht mehr"

In den Handel möchte Schärf mit den Röstungen seines Unternehmens auf gar keinen Fall. „Ich habe das bei vielen anderen beobachtet: Es wird so viel Zeit investiert und die Gier nach immer mehr lässt sich kaum aufhalten. Hinzu kommt, dass die Persönlichkeit verloren geht. Das möchte ich auf gar keinen Fall", ist er sicher und hat ein Ziel vor Augen: „Ich möchte der Kaffeeindustrie zeigen, dass man auch ohne Handel erfolgreich sein kann, und das schlicht und ergreifend mit einem Qualitätsprodukt – das reicht. „Da Salzburger" ist für Leute, die nicht nur von Qualität sprechen, sondern auch tatsächlich Qualität meinen." Nur einen Online-Shop wird es in Zukunft geben und zwei bis drei kleine Läden in Salzburg-Stadt, die sein Produkt verkaufen: „Mehr wird's nicht mehr."

Kennzeichnungspflicht für Kaffee?

Die persönlichen Highlights für Rafael Schärf waren die Momente, in denen Kunden seinen Kaffee zum ersten Mal verkosteten und er gespannt auf die Reaktionen wartete: „Die waren zum Glück durchwegs positiv, was mich und meinen Cousin in unserem Tun natürlich ungemein bestärkt hat." Für das Jahr 2020 haben sie einiges vor: „Wir möchten langsam, aber konstant wachsen und dem Greenwashing ein Ende setzen." Auch möchte er die „Big Player" der Branche herausfordern. „Ein eigenes Geschirr ist auch im Werden", verrät er. Doch da gibt es noch ein für ihn persönlich sehr wichtiges, Anliegen: „Ich möchte, dass Kaffee kennzeichnungspflichtig wird. Und zwar so, dass nicht die Bio-Kaffees teures Geld für eine Kennzeichnung zahlen müssen. Bio sollte die Norm sein und alle anderen Produkte sollten als nicht-bio zertifiziert werden. Ich sehe nicht ein, warum gute, hochwertige Produkte für eine Zertifizierung zahlen müssen." Wir werden wohl noch einiges von Rafael Schärf hören. Aber jetzt gibt's erst mal einen Kaffee.

PREMIUM
trend.
DAS WIRTSCHAFTSMAGAZIN
€ 7,50 / NR. 18 / 30. 4. 2020

Das große trend-Ranking: Österreichs 250 beste Anwälte

Zimmer frei!

HOTEL SACHER: So kämpft Österreichs berühmteste Herberge um neue Gäste und um ihre Zukunft

+ Und warum die Wiener jetzt eine Nacht im Sacher verbringen sollen

DIE EIGENTÜMERFAMILIE: Elisabeth Gürtler, Georg Gürtler, Alexandra Winkler, Matthias Winkler

Österreichische Post AG WZ 16Z040645 W VGN Medienverlag GmbH, Taborstraße 1-3, 1020 Wien, Retouren an Postfach 100, 1350 Wien

ABFLUG. Motocross-Athleten wie Rafael Schärf zählen zu den fittesten in der Sportwelt – nicht zuletzt wegen der physischen wie mentalen Belastung.

RAFAEL SCHÄRF vermarktet Kaffeemaschinen und Kaffee für die hochwertige Gastronomie. Seinen Adrenalinkick holt er sich auf der Offroad-Spielwiese.

GÄNGIG

VON **GABRIELA SCHNABEL**

Verwirrung war vorprogrammiert, als bekannt wurde, dass die Alexander Schärf & Söhne GmbH Konkurs anmeldete und zur selben Zeit die Familie Schärf GmbH bekanntgab, dass sie österreichweit expandieren wird. Beide Firmen sind im Kaffeebusiness tätig, die Eigner entstammen derselben Familie, haben aber keine wirtschaftlichen Verflechtung miteinander. „Wir haben sofort unsere Kunden informiert, dass wir autark sind und die Insolvenz meines Onkels in keinem Zusammenhang mit uns steht", schildert Rafael Schärf, 40, Geschäftsführer und Eigentümer der Familie Schärf GmbH, und gibt auch Einblick in die Firmengeschichte.

Den Grundstein für sein Unternehmen legte sein Vater Gotthard, Sohn und eines von sieben Kindern des Gründers Alexander Schärf. „Mein Vater kaufte einst die Schärf-Kaffeemaschinen-Filiale in Kaprun aus dem väterlichen Betrieb, und auf dieser Basis wuchs unser Betrieb." Rafael, der mittlerweile seit zwölf Jahren die Firma leitet, vermarktet nicht nur Kaffeemaschinen, sondern auch Schankanlagen und hochwertige Küchensysteme samt Kaffee und Tee an die hochwertige Gastronomie in Tirol, Salzburg, Steiermark und Oberösterreich. Auch wollte sich Rafael Schärf immer schon bewusst von der Verwandtschaft im Osten Österreichs abgrenzen. „Ich änderte die gesamte CI, entwickelte eine neues Logo und konzentrierte mich auf nachhaltige Produkte." Die Heißgetränke sind biozertifiziert, die Verpackung ohne Aluminiumbeschichtung, stattdessen werden Papier und ein Aromaventil verwendet. Sein jüngstes Baby: die eigene Kaffeemarke „Da Salzburger", die in der Saalfeldner Kaffeewerkstatt geröstet wird. Sieben fixe Mischungen sind im Sortiment, hergestellt ausschließlich aus Arabica-Bohnen.

Für Kaffeeröster Schärf ist Nachhaltigkeit nicht nur ein Schlagwort. Mit fairen Bedingungen und biologischen Produkten setzte er sich schon in seiner Jugend auseinander. Die Initialzündung war wohl ein längerer Aufenthalt in Afrika. „Dort habe ich gesehen, dass man Geld nicht essen kann und andere Werte ein gutes Leben ausmachen." Eigentlich hatte Rafael Schärf angedacht, eine Tenniskarriere einzuschlagen, entschied sich aber dann doch für eine kaufmännische Lehre und den Einstieg in den väterlichen Betrieb. Der Sport war und ist trotzdem ein zentraler Mittelpunkt seines Lebens. „Wenn ich mich nicht bewege, werde ich psychotisch", meint er lachend. 2007 spielte er noch in der Eishockey-Oberliga und fuhr als Amateur Motocross-Rennen. „Mittlerweile fehlt mir die Zeit für intensive Trainings, aber Motocross ist nach wie vor mein Steckenpferd." Die besten MX-Spots für ihn sind in Bella Italia. „Anspruchsvoll ist der Streckenverlauf in Dorno. Hier folgt ein Sprung nach dem anderen, und trotzdem ist flüssiges Fahren möglich." Manchmal verschlägt es ihn auch ins ungarische Nagycenk, aber auch in Salzburg kann sich der Biker auf der Offroad-Spielwiese in der XBOWL-Arena austoben.

„Motocross ist meine Leidenschaft. Solang es mein Körper zulässt, werde ich Rennen bestreiten."
RAFAEL SCHÄRF
EIGENTÜMER DER FAMILIE SCHÄRF GMBH

Bis auf Weiteres sind die Rennstrecken aufgrund von Corona gesperrt. Langeweile kommt bei Schärf trotzdem nicht auf. In der Zwischenzeit stählt der Kaffeeröster seinen Body beim Klettern. Eine für ihn noch junge Sportdisziplin, die er vor einem Jahr begonnen hat. „Ich habe mich in kurzer Zeit hineingetigert, Kondition habe ich ja genug." Beim Bouldern, dem Klettern ohne Kletterseil und Klettergurt an Felswänden oder in der Halle, schafft er bereits den Schwierigkeitsgrad 7a+. „Da wird es dann schon knackig."

Hoch hinaus mag Rafael Schärf auch im Business: Der nächste Schritt ist die Expansion in die restlichen Bundesländer. „Wir haben auch die Möglichkeit, Gastrokunden meines Onkels unter die Arme zu greifen, falls gewünscht. Jedenfalls sind wir in der Lage, den technischen Support für die Kaffeemaschinen bereitzustellen."

Schärf zeigt sich zuversichtlich, „trotz erwartetem Umsatzminus von 50 Prozent ein kleines Plus zu schaffen". Und er kann der Corona-Krise auch etwas Positives abgewinnen: „Homeoffice ist Trumpf. Mein Team und ich müssen nicht mehr für ein Gespräch von einer halben Stunde drei Stunden im Auto sitzen." T

FOTOS: RAFAEL SCHÄRF (2), FAMILIE SCHÄRF GMBH

Radio ORF Salzburg Interview

Radio Antenne Interview