

# „Einfach ein guter Kaffee“

Bio-Kaffee mit Heilpilzen vertreibt eine Firma in Simmering. Und das mit Erfolg.

**D**as Häferl Kaffee ist für viele der erste Gedanke am Morgen. „In Österreich ist der Kaffee ein Heiligtum“, weiß auch Gerold Jernej. „Aber ich sehe auch den Gesundheitsaspekt.“ Denn noch immer hat das schwarze Gold einen schlechten Ruf. Aber das stimmt nur zum Teil. „Industriekaffee ist natürlich nicht gesund. Aber das muss nicht sein“, so Jernej.

Seit 2014 vertreibt er Bio-Kaffee mit Bohnen aus West-Honduras. Geröstet wird in Gmunden. „Mein

## Original aus dem Bezirk

Röstmeister ist 81 Jahre alt und macht diesen Beruf seit 55 Jahren“, erzählt er. Bei 200 Grad Celsius werden die Bohnen schonend geröstet. Das führt dazu, dass er säurerearm, fruchtig sowie basischer als andere Sorten ist. Zusätzlich werden biologische Vitalpilze, Reishi und Mandelpilz, beigemengt.

„Es ist ganz einfach ein guter Kaffee“, bringt es der



Foto: Lampoco

Gerold Jernej kommt aus der Gastro. Seit acht Jahren hat er sich nun dem Kaffee als Gesundheitsprodukt verschrieben.

60-Jährige auf den Punkt. Heuer werden auch kompostierbare Kapseln auf den Markt kommen, die nach dem Genuss als Grill- oder Ofenzünder verwendet werden können. Ein Vorzeige-Bio-Unternehmen aus Simmering! Viktoria Graf

