

Thema: Kaffeewerkstatt St. Wolfgang

Autor:



REPORTAGE

Liebesgrüße AN DIE SINNE

In St. Wolfgang hat bester Kaffee nun seine Heimat gefunden. Cornelia und Fritz Wipplinger haben mit ihrer Kaffeewerkstatt im ehemaligen Postgebäude ein entspannendes Paradies besonderer Art geschaffen, abseits von Touristenkitsch und Rösslblues.



„lieblich, harmonisch, unbeugsam, vollendet, sanft und temperamentvoll sollte kaffee sein.“



36 / LUSTUNLEBEN SOMMER 2012

Thema: Kaffeewerkstatt St. Wolfgang

Autor:

Einst wurden hier Botschaften in alle Welt verschickt – und sicher waren auch unzählige Liebesbriefe darunter. Heute präsentiert sich an diesem Ort mit Tradition, dem ehemaligen Postamt, die Kaffeewerkstatt in einem gelungenen Mix aus kulinarischen Genüssen und Besonderheiten aus der Region.

Wider den Einheitsbrei

Tradition statt superhippem Schick, kreative Feinschmeckervielfalt statt 08/15-Karte. Selbst Morgenmuffel müssen sich der geschmeidigen Wohlfühlatmosphäre kampflos ergeben. Dass traditionell nicht gleich altmodisch ist, beweist die Kaffeewerkstatt mit kreativem Charme. Zeitung von gestern und ein Kopfwehpulver zum „Katerfrühstück“, ein Glas eisgekühlter Crémant Rosé zum Yukon-Wildlachs und hausgemachte Marillen-Marmeladen aus Omas Küche. Echte Männer haben die Wahl zwischen Hausmeisterfrühstück samt „Oartriger“ (Käsekrainer) oder Speckbrot mit Spiegelei. Die Damen können dagegen mit einem g'sunden Joghurt und frischen Früchten auf sommerlich Leichtes

Cornelia und Fritz Wipplinger mit Tochter Paula und Sohn Xaver



setzen. KosmopolitInnen werden delikatluxuriös mit Wildräucherlachs verwöhnt. Doch auch, wer's schlicht und einfach haben will, kriegt unkompliziert sein Weckerl, seinen Kaffee und sein Bio-Ei auf den Teller und hausgemachte Strudel, Kuchen, Sacherwürstel oder Frischkäse vom Leitner Bauern.

„Wir achten ganz besonders auf die Herkunft unserer ausgewählten Produkte. Wir sind dann glücklich, wenn es unsere Gäste auch sind und dafür lassen wir uns immer wieder etwas Besonderes einfallen“, so Cornelia und Fritz Wipplinger. Besonders auf den Rohkaffee aus kontrollierter Herkunft ist die Familie stolz. Auf der Suche nach der „besten Bohne“ begab sich das Unternehmerpaar auf weite Reisen: „Lieblich, harmonisch, unbeugsam, vollendet, sanft und temperamentvoll zugleich sollte er sein, und so authentisch wie unsere wundervolle Region, unser Salzkammergut selbst.“

Tradition & Innovation

Das gastronomische Handwerk und einen starken Willen zum Erfolg prägten sich die beiden jahrelang in der internationalen Hauben Gastro- und Hotellerie und auf der Slalomstrecke ein. Während Fritz die traditionellen lehrreichen Gastro-Jahre absolvierte, u.a. in der Küche bei Reinhard Gerer in Wien, arbeitete Cornelia, Absolventin der Tourismusschule Bad Ischl, zuvor hauptsächlich in der regionalen Hotellerie und Gastronomie. Jede freie Minute verbrachte sie auf der Skipiste als erfolgreiche A-Kaderläuferin. Ihr Gespür für Traditionelles und ihr Ehrgeiz, Bestes zu schaffen, scheinen daher nicht weiter verwunderlich. Nach der Geburt von Tochter Paula grübelten die zwei: Wie die liebe Familie mit der Gastronomie vereinbaren? Die Idee zur „Kaffeewerkstatt“ ward geboren.

Doch die Führung eines Kaffeehauses will gelernt sein, und die Wipplingers gehen gewohnt professionell an das Thema heran. Es folgten Studienreisen in die Städte des Kaffees: Wien, Hamburg, München, Rom, Triest. Immer auf der Suche nach dem besten Kaffee und der wohlrigsten Atmosphäre, die ein Kaffeehaus bieten könne. Zeitgleich absolvierten Cornelia und Fritz Wipplinger die Ausbildung zum Barista sowie zum „Kaffeeexperten“. Als dann

das altherwürdige Postgebäude von St. Wolfgang frei wurde, war der Plan ausge-reift und die Heimat der Kaffeewerkstatt gefunden, die im Mai 2011 ihre Pforten öffnete. Komplettiert wird der Traum von Gastronomie & Familienglück durch Xaver, der im August 2011 geboren wurde.

Mitnehmen, bitte!

Und wer heute zappelig und ruhelos unterwegs ist, dem kann gleich geholfen werden. Wie? Einfach mit Ruhe zuschauen: Denn hier wird gewebt, gestrickt, genäht, gesponnen und gewerkelt: Von zinkversilberten Herzerln über Filzpatschn bis hin zu Original Kaffeewerkstatt Trachtentaschen, die mit Hand gearbeiteten Unikate werden allesamt zum Kauf angeboten. Nach einem stärkenden Kaffee sollte man sich erst mal in aller Ruhe umschauen um zum optimalen Shopping-Erlebnis zu kommen: Mitnehmen kann der Liebhaber neben dem frisch gemahlten Kaffee alles, was ihn in der Kaffeewerkstatt umgibt. Sogar die handgemachten Tische und Lampen können gleich direkt abmontiert und, für das Eigenheim bestimmt, in den Reisekoffer gepackt werden.

Wer auch selbst Hand anlegen möchte, ist bei den in Zukunft regelmäßig stattfindenden Werkkursen bestens aufgehoben. Hierzu gesellt sich Jung und Alt und lernt beim gemütlichen Kaffeekränzchen, wie man Socken strickt, am Spinnrad spinnst, den perfekten Kaffee zubereitet und etwa Holz-Essbesteck schnitzt. Das besondere Schmankerl: Wird man an einem Tag nicht fertig, legt man Begonnenes einfach in sein beschriftetes „Handwerkskasterl“ und vollendet sein Werk beim nächsten Besuch bei einem Cappuccino oder Kaffeewerkstatt-Frühstück.

INFOS



FOTOS: EVA-MARIA REPELLER

KAFFEEWERKSTATT

Markt 140, 5360 St. Wolfgang
im Salzkammergut
www.kaffeewerkstatt.eu

LUSTUNLEBEN SOMMER 2012 / 37