



## PRESSEINFORMATION

### **Naber Kaffee Manufaktur: Wiener Genuss wird 110 Jahre**

Traditionsrösterei begeht Firmenjubiläum und will Erfolgsgeschichte in Zentral- und Osteuropa fortschreiben

Wien, 22. März 2018 – Zum 110-jährigen Jubiläum der einzigen Wiener Kaffee Manufaktur Naber lud Geschäftsführer Marco Salvatori zusammen mit Eigentümervertreter und LLI-Generaldirektor Josef Pröll zu einer Führung in die Traditionsrösterei nach Wien-Strebersdorf. Ein Blick hinter die Kulissen zeigt, weshalb seit so vielen Jahren Kaffeeliebhaber dem Geschmack von Naber Kaffee treu geblieben sind – und auch immer neue dazu kommen. Handwerk, Tradition und Perfektion sind die Erfolgsgaranten von Naber, die in Zukunft über die Grenzen Österreichs hinaus alle Genusstypen in Hotellerie und Gastronomie erreichen sollen. „Wir möchten mit unserem Kaffee von Wien aus den zentral- und osteuropäischen Raum erobern und Wien auch zu einem Zentrum der hochwertigen Kaffeeröstung entwickeln, an dem man in punkto Geschmack und Qualität nicht vorbeikommt“, betont Salvatori.

Überzeugt von Naber ist auch der weltberühmte Wiener Violinist Johannes Fleischmann. Als Naber-Markenbotschafter begeistert er auf seinen internationalen Konzertreisen die Gastgeber immer mit Naber Kaffee als Gastgeschenk, passend zum Naber Motto „Kaffee aus Wien. Geschmack von Welt.“

### **Traditionelles Handwerk als Erfolgsrezept**

Naber bezieht über ausgesuchte Kaffeehändler Hochlandbohnen vor allem aus Ländern Mittel- und Südamerikas wie Brasilien, Peru, Guatemala, oder Mexiko, aber beispielsweise auch aus Indien. Der Fokus auf Herkunft, Sorte und hervorragende Qualität der Ware ist elementarer Bestandteil der Unternehmensphilosophie von Naber.

Infolge der Beteiligung an Naber durch die café+co International Holding im Jahr 2016 wurde sichergestellt, dass die Werte des Unternehmens und sein besonderer Zugang zur Kaffeeröstung erhalten bleiben, so LLI-Generaldirektor Josef Pröll: „Wir haben bereits vor der Übernahme viele Jahre mit Naber zusammengearbeitet, weil wir wussten, dass wir hier ausschließlich beste Qualität erhalten. Das heißt, wir haben die Rösterei, ihre Produkte, aber auch das Know-how von Marco Salvatori kennen und schätzen gelernt und es war eine bewusste Entscheidung, partnerschaftlich sicherzustellen, dass die hohen Ansprüche dieses Wiener Traditionsunternehmens unter dem Dach der LLI weiterbestehen können. Wir haben damit ein Stück Wiener Kaffeekultur erhalten“, erklärt Pröll die Beteiligung.

### **Höchste Wiener Röstkunst garantiert exzellenten Geschmack**

Damit der Kaffee von Naber seinen exzellenten Geschmack erhält, werden die besten Eigenschaften der jeweiligen Kaffeesorten zu einer harmonischen Komposition vermischt und mittels höchster Wiener Röstkunst veredelt. Das langsame Rösten von rund 25 Minuten bei niedriger Temperatur macht es möglich, dass der Kaffee eine Vielfalt an Aromen entwickelt, die vergleichbare Industrieprodukte in der wesentlich kürzeren Röstzeit von ungefähr sieben Minuten schon aus technischen Gründen nicht erreichen können.



Bei Naber wird auch wirklich direkt am Manufakturstandort im 21. Wiener Gemeindebezirk geröstet und kein externer Dienstleister in Anspruch genommen. Die ausschließlich handwerkliche Verarbeitung der Kaffeebohnen stellt zudem ein wesentliches Alleinstellungsmerkmal von Naber dar. Salvatori: „Mechanische Wunderwerke werden bei uns nicht verwendet. Was es für die Spitzenröstung braucht, sind versierte Mitarbeiter sowie Geduld und Zeit; der Kaffee muss langsam und schonend geröstet werden. Nur so entwickeln sich die mehr als 1.000 Aromen, die Naber Kaffee den unverwechselbaren Geschmack verleihen.“

Auf diese Weise werden in der Rösterei von Naber täglich etwa zwei Tonnen Kaffee verarbeitet. Zum Einsatz kommt hierbei das Herzstück der Produktion: Die fast 60 Jahre alte Trommelröstmaschine, die bereits in der ersten Betriebsstätte in der Wiener Laudongasse verwendet wurde.

### **Wiener Genusslebnis für die Welt**

Neben den Klassikern für die Gastronomie und Hotellerie bietet Naber mit den „Wiener Sorten“ wie „Kaiser Melange“, „Luxus“ oder „Exquisit“ auch ein breites Sortiment in ansprechendem Design für individuelle Genusslebnisse zuhause.

Auf den edlen Genuss mit Wiener Charme schwört auch der weltberühmte Violinist und Naber-Markenbotschafter Johannes Fleischmann: „Durch meine weltweiten Konzerttourneen bin ich sehr viel herumgekommen und konnte da und dort Kaffee probieren. Aber keiner reicht im Hinblick auf Geschmack und Qualität an Naber Kaffee heran. Deshalb habe ich ihn bei meinen Reisen stets dabei; als Gastgeschenk, aber auch für mich persönlich.“

### **Naber als Qualitätsführer in Zentral- und Osteuropa**

Die einzige Wiener Kaffee Manufaktur möchte sich nicht auf den Meriten der letzten 110 Jahre ausruhen. Während Naber gegenwärtig vor allem in Österreich vertreten ist, möchte man den Fokus in Zukunft auf weitere zentral- und osteuropäische Märkte richten. Dabei sollen Synergien der bereits bestehenden Strukturen von Schwesterunternehmen genutzt werden. Wien soll sich unter der Führung von Naber zu einem Hub für qualitativ hochwertigen und wohlschmeckenden Kaffee entwickeln. Im Mittelpunkt sollen dabei aber weiterhin die Gastronomie und Hotellerie stehen.

**Fotos** stehen unter folgendem Link zum Download bereit:

<http://thebox.cidcom.at/pindownload/login.do?pin=0FIL1S932QW5>

### **Über Naber**

Naber ist eine traditionsreiche Wiener Kaffeerösterei mit Sitz in Strebersdorf. Das 1908 von Georg Naber gegründete Unternehmen befindet sich seit 2016 mehrheitlich im Besitz von café+co und wird von Geschäftsführer Marco Salvatori geleitet. Naber beschäftigt derzeit 14 Mitarbeiter und verarbeitet knapp 450.000 Kilo Kaffee pro Jahr. Das exklusive Produktportfolio richtet sich vor allem an Kunden aus der gehobenen Gastronomie und Hotellerie. Naber hat derzeit knapp 6.000 Kunden, die sich vorwiegend in Österreich befinden.

### **Rückfragen & Kontakt**

Martin Jörg, M.A.I.S

E-Mail: [joerg@danielkapp.at](mailto:joerg@danielkapp.at)

Tel: +43 1 235 0422-80