

## PRESSEINFORMATION

### **Naber übernimmt Kärntner Traditionsrösterei**

Mit der Rösterei „Exzelsior“ vervielfacht die Wiener Traditionsrösterei Naber ihre Produktionskapazitäten für in Österreich gerösteten Qualitätskaffee

Wien/Klagenfurt, 13. September 2021 – Mit der Übernahme der Rösterei „Exzelsior“ in Klagenfurt setzt die Wiener Kaffee Manufaktur Naber einen wesentlichen Schritt zum Ausbau und Erhalt der österreichischen Rösttradition. Während der historische, bestehende Standort von Naber weiterhin in Wien 21 ansässig bleibt, soll künftig in Klagenfurt die „Exzelsior“ Produktion weitergeführt als auch ein Ausbau an hochwertigen Private-Label Röstungen erfolgen. Hier kommt vor allem die hohe Produktionskapazität der Kärntner Rösterei zu tragen. Wurden bei Naber in Wien bisher 500 Tonnen Rohkaffee im Jahr geröstet, kann dieses Volumen mit der neuen Investition auf eine Menge von bis zu 2.000 Tonnen vervierfacht werden. Mit dieser Kapazität wird Naber künftig nicht nur bestehende Gastronomiekunden im Kärntner Raum bedienen, sondern gleichzeitig die Produktion von exklusiven Eigenmarken vorantreiben.

„Es freut uns sehr, unser Erfolgskonzept der österreichischen Röstung jetzt auch in Kärnten an den Start zu bringen. Durch die Übernahme der ‚Exzelsior‘-Rösterei haben wir die Chance, unsere Produktion maßgeblich zu erweitern und damit auch Gastronomiekunden im Süden Österreichs noch besser zu versorgen“, erklärt Marco Salvatori, Geschäftsführer der Kaffee Manufaktur Naber. Am neuen Standort steht ein italienischer Langzeit-Trommelröster mit einer Röstleistung von bis zu 1.000 Kilogramm pro Stunde sowie vier Verpackungslinien zur Verfügung. In Wien werden vergleichsweise 200 Kilogramm pro Stunde geröstet. Das Röstwerk dort wird weiterhin in gewohnter Qualität die Marken Naber und Salvatori verarbeiten.

### **Ein Stück heimischer Kaffeekultur**

Seit 30 Jahren werden in der Rösterei „Exzelsior“ feinste Kaffeesorten geröstet. In den Anfangsjahren wurden vorwiegend Bio- und Fairtrade-zertifizierte Espresso Mischungen hergestellt. Später fokussierte sich die Rösterei aufgrund der kroatischen Wurzeln des damaligen Röstmeisters auch auf Minas-Kaffee. Dieser findet speziell für Türkischen Mokka, bisweilen auch Griechischer- oder Arabischer Kaffee genannt, seine Anwendung. Bis heute ist die Rösterei deshalb die Einzige in ganz Österreich, die für die Produktion dieser Sorte, die sich durch schonende Langzeitröstung und feinste Mahlung auszeichnet, ausgerüstet ist.

„Nur zehn Autominuten vom Lindwurm entfernt, entsteht nun ein zweiter Röstbetrieb der Naber Kaffee Manufaktur. Auf 4.000 m<sup>2</sup> Grund, mit über 1.000 m<sup>2</sup> bebauter Fläche konnten wir die größte Röstkapazität Kärntens erwerben. Wir freuen uns, dass wir den Vorbesitzer, Herrn Ilija Barisic, auch zu einer weiteren begleitenden Mitarbeit gewinnen konnten und damit eine zusätzliche Expertise im Unternehmen halten konnten,“ so Gerald Matzner, Geschäftsführer der Naber Kaffee Manufaktur.



**Foto (Copyright: Naber):** (v.l.n.r.) Gerald Matzner, Geschäftsführer von Naber, Fritz Kaltenecker, Sprecher der Geschäftsführung von café+co international, Ilija Barisic, vormaliger Eigentümer von Exzelsior und Marco Salvatori, Geschäftsführer von Naber freuen sich über die gelungene Übernahme der Rösterei.

### **Über Naber**

Naber ist eine traditionsreiche Wiener Kaffeerösterei mit Sitz in Strebersdorf. Das 1908 von Georg Naber gegründete Unternehmen befindet sich seit 2015 mehrheitlich im Besitz von café+co und wird von den Geschäftsführern Marco Salvatori und Gerald Matzner geleitet. Naber beschäftigt derzeit 17 Mitarbeiter und verarbeitet knapp 500 Tonnen Kaffee pro Jahr. Das exklusive Produktportfolio richtet sich vor allem an Kunden aus der gehobenen und trendigen Gastronomie und Hotellerie welche professionelle Betreuung und Beratung genießen. Ebenso erfreuen sich immer mehr qualitätsbewusste Privat- und Office-Kunden an Kaffee aus Wien mit Geschmack von Welt.

### **Rückfragen & Kontakt**

Mag. Michaela Hebein  
E-Mail: [mh@khpartner.at](mailto:mh@khpartner.at)  
Tel: +43 1 235 04 22-70