

KS-CIRCLE BIZTALK MIT FRÉDÉRIC ERMACORA, GESCHÄFTSFÜHRER illy ÖSTERREICH

IL CAFFÈ PERFETTO PER IL MONDO ... LA NOSTRA PASSIONE!



illy caffè steht für beispielhafte Kaffeekultur in höchster Perfektion. Der Firmengründer Francesco Illy – übrigens österreichisch-ungarischer Abstammung – hatte die Vision, den besten Kaffee der Welt herzustellen und diesen auch weltweit anzubieten. Das war 1933 in Triest. Seither führt die dritte Generation das Unternehmen und treibt die großartige Entwicklung des Unternehmens voran. Der Erfolg kann sich sehen lassen: illy exportiert in über 140 Länder auf 5 Kontinenten! Weltweit werden täglich 6 Millionen Tassen illy Kaffee getrunken! Anlass genug für Univ.-Lektorin Mag. Karin Strahner, Chefin des exklusiven Wirtschaftsclubs K.S.-Circle den Geschäftsführer von illy Österreich, **Frédéric Ermacora** zum BizTalk zu treffen.



Herr Ermacora, was macht denn Ihren illy Kaffee so einzigartig?

Sicherlich unser Erzeugungsprozess, bei dem wir die Kaffeebohne von der Plantage bis in die Tasse begleiten. Nur so können wir unserem Anspruch gerecht werden, den besten Caffè anzubieten.

Wie kann ich das verstehen?

Jede einzelne Bohne, die Mischung, der Röstprozess, die Kaffeemaschine und sogar die Tasse, all das hat letztendlich Einfluss auf das Aroma und den Geschmack! Die illy Erzeugungskette beginnt deshalb bereits bei der direkten Auswahl der besten Kaffeebauern, die von uns zugleich mit einem Maximum an wertvollem Wissen für einen qualitativ hochwertigen und umweltfreundlichen Anbau versorgt werden. Die so erzeugte und stets beste Qualität wird von illy auch durch einen angemessenen Preis honoriert. Fairness, Ethik und Nachhaltigkeit – sozial, wirtschaftlich und ökologisch – ist dabei die grundlegende Maxime und die Voraussetzung für die konstante illy Qualität.



Welche Kaffeemischung wird verwendet?

Wir erzeugen und vertreiben weltweit nur eine einzige, hochwertige Kaffeemischung, die aus neun Sorten reiner Arabica-Bohnen aus den besten Anbaugebieten der Welt be-

steht: Brasilien, Indien, Äthiopien, Guatemala, Kolumbien und China, wobei die illy Mischung allen neun „Solisten“ die ideale Bühne zur Selbstentfaltung bietet.

In welchem Verhältnis werden diese neun Bohnen gemischt?

Das ist ein streng gehütetes Geheimnis, wie die Coca-Cola-Rezeptur! Nur so viel: In einer einzigen Tasse illy Espresso finden sich mehr als 1.000 Aromabestandteile! Um das zu verstehen, perfekt zu kontrollieren und um sicherzustellen, dass täglich, in der Tasse und weltweit der Geschmack und das Aroma identisch sind, hat Ernesto Illy, der Sohn des Gründers, ein Forschungslabor etabliert, das sich im Laufe der Jahre zu einer weltweit als Exzellenz-Center anerkannten Patent- und Innovations-schmiede entwickelt hat. Wegen seiner Leidenschaft für die Wissenschaft des Kaffees und dessen Verbreitung wurde er von den internationalen Medien übrigens auch liebevoll „Papa Bean“ und „Botschafter für den Espresso“ genannt.

Wie würden Sie den typischen illy-Geschmack beschreiben?

(Lächelt, nimmt einen Schluck illy und meint:) Unverwechselbar! Ausgesprochen harmonisch zwischen Säure und Bitterkeit, beglei-

tet von seiner unmittelbar wahrzunehmenden Sanftheit und Süße. Vollmundig und betörend für den Gaumen, mit besonderer taktilem Gefälligkeit. Eine Symphonie, in der das Hauptthema von den Solisten weitergeführt und dessen Abklang durch die blumige und fruchtige Noten Karamell, gerösteten Brotgeschmack, Schokolade und einem Hauch Mandel und Honig bereichert wird. Ein Genuss vor allem für diejenigen, die ihren Espresso schwarz und pur trinken!

WOW, wo lernt man, den Kaffee so zu erleben und zu beschreiben?

Bei uns an der „Università del caffè“, die von illy im Jahr 2000 gegründet wurde. Seither wurden über 100.000 Kaffeebauern, Gastronomen, Genießer und natürlich die eigenen Mitarbeiter geschult und fortgebildet. Die Universität hat ihren Hauptsitz am Firmengelände in Triest und weitere 24 Außenstellen, auch in Wien, Graz und Salzburg. Auf unserer Homepage findet man das aktuelle Kursprogramm, das vom 4-stündigen Basis-kurs bis zum 3-tägigen Master-Barista-Kurs reicht und mit dem Diplom „Università del Caffè Master Barista“ abschließt.

Lassen Sie uns über das Sortiment plaudern. Gibt es unterschiedliche illy-Sorten?

So unterschiedlich wie die Wünsche der Konsumenten, so sind auch unsere Sorten: die illy Mischung gibt es als „mittlere Röstung“ mit weichem Geschmack in der roten Verpackung, als „starke Röstung“ mit intensive-



Für den wahren Genuss muss man sich Zeit nehmen, das gilt sowohl für eine Runde Golf, als auch für eine Tasse illy caffè.

Frédéric Ermacora

rem und kräftigerem Geschmack in der schwarzen Verpackung, als „entkoffeinierten“ Espresso, erkennbar an der grünen Banderole oder als „Monarabica“, bei dem drei der neun Arabica-Sorten ganz speziell erlebt werden können, und zwar jene aus Guatemala (mild mit mittlerem Körper und Noten von Schokolade, Karamell und Honig), Brasilien (vollmundig mit kräftig, samtweichem Körper und einer Note von Schokolade) und Äthiopien (mild mit mittlerem Körper, blumigen Jasminnoten und fruchtigen Zitrusnoten). Ein besonderes Erlebnis für Konsumenten, die ihre Bohnen selbst nach individuellem Geschmack und Zubereitungsart mahlen wollen. Die „Monarabica“-Sorten, als auch die gesamte illy-Range haben übrigens einen geringen Koffeingehalt von weniger als 1,5%! Unseren caffè kann man in über 100.000 Lokalen weltweit genießen, aber auch zuhause; hier bieten wir die gemahlene Mischung in 250g oder 125g, die speziellen Kapseln mit Extraktionskammer oder die portionierten Kaffeepads an.

Illy stellt auch seine eigenen Kaffeemaschinen her, richtig?

Ja, das stimmt. Das ist der letzte Baustein für die Zubereitung eines perfekten illy Espressos! Es gibt insgesamt drei Typen von Kaffeemaschinen und alle bestechen mit Eleganz und Design, schließlich betreten wir ja den Wohnbereich unserer Kunden ...

Illy engagiert sich auch sehr im Kunstbereich, richtig?

O ja! Der Hang zur Perfektion und die Leidenschaft für das Schöne und Exquisite haben illy dazu bewegt, das Geschmackserlebnis des Espressos auf sämtliche Sinne auszuweiten und auch



den Intellekt des Kaffeegenießers anzusprechen: mit der illy Art Collection. Sie umfasst mehr als 70 Exponate internationaler zeitgenössischer Kunst, die sich auf der von Matteo Thun entworfenen typischen Ikonen-Tassen wiederfinden. Als aktiver Kunstförderer ist illy regelmäßig offizieller Partner der Biennale in Venedig, der großen internationalen Kunstmesse in New York, London, Berlin, Rotterdam & Co und der EXPO 2015 in Mailand.

Seit wann gibt es illy in Österreich?

Illy ist seit 1990 am österreichischen Markt vertreten, aber erst seit 2012 haben wir eine eigene Niederlassung und ich bin hier der erste Geschäftsführer, was mich besonders stolz macht.

Sie sind Italiener?

Si! (voller Stolz). Nach meinem Studium in Frankreich, wo ich auch geboren bin, in England und schließlich in Italien – und zwar in Triest – hat mich vor über 10 Jahren die illy-Leidenschaft gepackt ... es ist einfach passione für illy zu arbeiten!

Und jetzt zum Thema Golf: illy und Golf, gibt es einen Zusammenhang?

Unsere Zielgruppe sind alle Genießer, die das Schöne im Leben lieben. Das sind doch die Golfer, richtig? Eine weitere Gemeinsamkeit: für den wahren Genuss muss man sich Zeit nehmen, das gilt sowohl für eine Runde Golf, als auch für eine Tasse illy caffè.

Kann Kaffee einen positiven Beitrag zum Golf-score beitragen?

Na, und ob: in der richtigen Menge vor dem Spiel genossen – also ein bis zwei Tassen – steigern die chemischen Komponenten des illy caffès deutlich die Konzentrationsfähigkeit!

Spielen Sie selbst Golf?

Nicht regelmäßig, aber ich habe zumindest die Turnierreife; dazu gibt es auch eine Story: im Fernsehen lief der Film „Legend of Bagger Vance“, in dem der Ex-Golfer Rannulph Junuh völlig traumatisiert von seinem Fronteinsatz zurückkehrt, aber schließlich mit Hilfe von Bagger Vance und viel Disziplin wieder in sein Leben und auch zum Turniersieg zurückfindet. Am nächsten Tag haben meine Frau Federica und ich beschlossen, einen Golfkurs zu besuchen...

Kontakt:

Illycaffè S.p.A. Niederlassung Österreich,
Geschäftsführer Frédéric Ermacora
Tel: +43 1 932 88 22-20,
Frederic.Ermacora@illy.com, www.illy.com

Die Autorin: Univ.-Lektorin Mag. Karin Strahner ist Chefin des exklusiven Wirtschaftsclubs K.S.-Circle (www.ks-circle.com), Journalistin und Herausgeberin von www.LuxuryTravel.at, der Reiseinformationsplattform für anspruchsvolle Genusssmenschen.