

Wien, 05.09.2019

Wiener Rösthaus-Kaffee lässt Orgelpfeifen wachsen

Orgelmusik trifft auf exzellenten Kaffeegenuss: Das Wiener Rösthaus, die Spezialitäten-Kaffeerösterei in Wien, unterstützt ab sofort mit der neuen Arabica-Kaffee-Sorte Nicaragua Mirafior Esteli Organic die Riesenorgel im Wiener Stephansdom.

Was haben der Wiener Stephansdom und guter Kaffee gemeinsam? Richtig! Das ist eine von vielen Österreicherinnen und Österreichern innig geliebte Wiener Tradition. Deswegen fließen ab sofort für jede gekaufte Packung der neuen Arabica-Kaffee-Sorte Nicaragua Mirafior Esteli Organic Edition Stephansdom je 1,30 Euro in die Rettung der Riesenorgel im Wiener Stephansdom.

Die Riesenorgel wurde seit dem Jahr 1991 nicht mehr bespielt. Derzeit wird Österreichs größter Klangkörper durch die Orgelbaufirma Rieger instandgesetzt und teilerneuert und soll am Ostersonntag, dem 12. April 2020, wieder erklingen. 75 Jahre nachdem der große Dombrand – in den letzten Tagen des Zweiten Weltkrieges – die alte Riesenorgel auf der Westempore völlig zerstört hatte

Kaffee und der Glaube an eine bessere Welt

„Bei uns im Wiener Rösthaus verfolgen wir seit Anfang an das Ziel, durch das Schaffen und Bewahren von Qualität einen Beitrag für eine bessere Welt zu leisten. Mit unserer Rösterei im Herzen von Wien unterstützen wir deshalb, neben fairem Handel und ökologischem Anbau, auch immer wieder spannende Kaffeeprojekte. Aktuell beispielsweise das Coffee-Kids-Projekt mit unserem Brasil Lambari Circuito das Aquas oder nun das Projekt ‚Rettet die Riesenorgel‘ mit unserem neuen Nicaragua Mirafior Edition Stephansdom“, so Rösthaus-Inhaberin Silvia Maino.

„Damit die Riesenorgel wieder gespielt werden kann, sind wir auf Unterstützung von ganz Österreich angewiesen. Ab sofort kann man mit unvergleichlichen Genuss helfen. Kaffeebohne für Kaffeebohne rücken wir gemeinsam unserem großen Vorhaben – die Riesenorgel im Stephansdom am Ostersonntag 2020 wieder zum Leben zu erwecken – näher. Im Namen des Vereins danke ich dem Wiener Rösthaus herzlich für die so wert- und gehaltvolle Kooperation“, erklärt Dr. Günter Geyer, Obmann des Vereins „Unser Stephansdom“.

Auch **Dompfarrer Toni Faber** zeigt sich ob der Unterstützung des Wiener Rösthauses schwer begeistert und betont: *„Die Orgel als Königin der Instrumente verleiht jedem Gottesdienst eine berührende Strahlkraft. Mit Hilfe des Wiener Rösthauses kommen wir unserem Ziel, ein noch*

höheres musikalisches Niveau im Stephansdom zu erreichen, mit großen Schritten näher. Das freut mich als Dompfarrer ganz besonders.“

Spitzenkaffee aus Nicaragua – ein rundum stimmiges Projekt

Der Kaffee wird von der Kooperative UCA Miraflor nach modernen und streng ökologischen Standards inmitten des Naturschutzgebietes Miraflor angebaut. Die Kooperative hat es sich dabei zum Ziel gesetzt, der Landflucht entgegenzusteuern sowie zur Verringerung der Familienarmut beizutragen. Das geschieht beispielsweise, indem Stipendien für Kinder von Produzenten vergeben, Gemeinschaftshäuser errichtet und die Infrastruktur verbessert werden. Zusätzlich wird in dieser Kooperative auch auf den Anbau von Bio-Gemüse und sanftem Ökotourismus gesetzt.

Helmut Brem, Marketingleiter vom Wiener Rösthaus: *„Es wird zunehmend schwieriger, seltene Spitzenkaffees zu finden, die in Österreich noch keine andere Rösterei anbietet. Durch die Globalisierung werden die Kooperativen zusehends größer und die Kaffees vermischen sich zu Blends. Das ist aber nicht die Qualität, die wir uns fürs Wiener Rösthaus wünschen. Deshalb ist es für uns ein Glückfall, so eine kleine und engagierte Kooperative gefunden zu haben. Für uns passt dieser Kaffee perfekt zum Wiener Rösthaus und zur Edition Stephansdom. Denn hier finden Menschen zusammen, die durch viele kleine Schritte großes bewirken.“*

Kaffee fakten zum NICARAGUA MIRAFLORE ESTELI ORGANIC

Vollmundiger Kaffee, Aromen von Mandel und Zitrusfrüchten, Schokoladennoten, leicht blumig, lang anhaltender kräftiger Abgang, ausbalancierte Säure.

- Herkunft: Nicaragua
- Region: Miraflor Esteli
- Hochlandkaffee: gewachsen zwischen 950 und 1350 Metern
- Processing: gewaschen

Rückfragen & Kontakt:

Gabriele Pflanzl, BA MA

Social Media & PR

Wiener Rösthaus und Wiener Rösthaus im Prater

+43 (0) 676 700 23 66

gabi.pflanzl@wienerroesthaus.at

Tigergasse 33

A-1080 Wien

Filiale: Strasse des 1. Mai- Parzelle 80

A-1020 Wien

Unternehmen der HaWaRa Kaffee Betriebs und Handels GmbH

www.wienerroesthaus.at