



ORIGINAL WIENER

fabia

PREMIUM KAFFEE



**STIL IST
ZEITLOS.**



DIE WIENER KAFFEEHAUS KULTUR

Seit 2011 zählt sie zum immateriellen Kulturerbe der UNESCO und ist somit ein Gut, das weltweit als einzigartig gilt. Was aber macht die Wiener Kaffeehauskultur so besonders? Es ist die spezielle Atmosphäre aus Marmortischen, Thonetstühlen, Logen und Zeitungstischen und -ständern. Ein Ort, „in dem Zeit und Raum konsumiert werden, aber nur der Kaffee auf der Rechnung steht“, so die Definition.

Historisch sind die ersten Kaffeehäuser bereits gegen Ende des 17. Jahrhunderts entstanden. Im Laufe der Geschichte ist daraus ein Ort der literarischen Kommunikation, der politischen Diskussion und der besonderen Begegnungen geworden. Musiker, Literaten und Künstler wie Gustav Klimt, Egon Schiele oder Ludwig van Beethoven waren Stammgäste und trafen einander im Kaffeehaus, um sich auszutauschen, Zeitung zu lesen, Inspirationen zu sammeln oder zum Arbeiten.



FABIA – ÜBERALL DORT DAHEIM, WO DIE WELT AUCH
EINMAL FÜR KURZE ZEIT STILLSTEHEN DARF.

Dieser Tradition ist das typische Wiener Kaffeehaus – das es übrigens nicht nur in Wien gibt – bis heute verbunden. Es ist aber weit mehr als das und hat sich zur Lebensart entwickelt. Muße,

Entschleunigung und Genuss im Kaffeehaus ist heute auch bei der jungen, urbanen Generation angesagt. Man trifft sich – und das nicht nur schnell auf einen Kaffee, sondern um zu bleiben.



DAFÜR STEHEN WIR.

TRADITION MIT KLASSE

fabia ist die österreichische Traditionsmarke, die seit ihrer Gründung in den 1950er Jahren für exklusive Röstkunst nach Original Wiener Rezept steht. fabia ist ein österreichisches Premium-Produkt. Seit Jahrzehnten werden in unserer Kaffee-Manufaktur in Hallwang bei Salzburg die Kaffee-Spezialitäten im aufwendigen Trommelröstverfahren hergestellt.



BESONDERE MomENTE

fabia gibt es exklusiv für die Gastronomie und Hotellerie. Ein ganz besonderer Genuss für Menschen, die das Besondere lieben. Serviert von Menschen, die das Besondere zu ihrem täglichen Geschäft gemacht haben.

ZEIT UND MUSSE

Für fabia nehmen wir uns Zeit. Zeit für die überlieferten Rezepturen und Zeit für die laufende Qualitätsoptimierung. Wir stehen für die Wiener Kaffeehausstradition, für die Eile und Hektik von jeher Fremdwörter sind. Wir zelebrieren Kaffee und bieten unseren Kunden ausgesuchte Produkte, die mit Liebe und in höchster Handwerkskunst entstanden sind.



UNSER QUALITÄTSVERSprechen

Persönliche Leidenschaft, fachliches Know-How und modernste Technik – das garantiert die gleichbleibend hohe Qualität unseres Produktsortiments. fabia steht auch für traditionelle Handwerkskunst. Viele Schritte passieren auch heute noch von Hand, wengleich die Kaffeeproduktion strengen Qualitätskriterien unterliegt und nach zertifizierten IFS-Standards abläuft.



TEMPERAMENT MIT STIL

WIENER MOKKA

● ● ● ● ●
INTENSITÄT

- 100 % Arabica Bohnen
- Ganze Bohne
- Im Aromaschutzbeutel verpackt als 1000 Gramm
- Trommelröstung, hergestellt in Österreich
- Intensität: 5

Der volle Geschmack ausgewählter Hochlandbohnen verleiht dem fabia Wiener Mokka seinen belebenden Charakter und sein edles Temperament. Ob als kleiner Mokka oder als Basis für andere Kaffee-Spezialitäten, der fabia Wiener Mokka mit seinem markanten Aroma ist ein Klassiker mit Stil.



„Der fabia Wiener Mokka ist mein absoluter Favorit. Ausgeglichen im Geschmack mit einer Süße, die mich an Honig erinnert und Nuancen von Karamell im Abgang spürbar macht. Der Mokka ist das perfekte Produkt für die Gastronomie und Hotellerie – einfach ein gelungener Abschluss jedes Menüs oder für einen schönen Tagesausklang an der Bar. Mit seinem angenehmen, kräftigen und runden Geschmack bildet er außerdem die perfekte Basis für andere Kaffee-Spezialitäten.“

Gerhard Neuwirth

Barista und Teil des Verkaufsteams Wien,
Niederösterreich und Burgenland



*"Der Kaffee muss heiß sein
wie die Hölle, schwarz wie
der Teufel, rein wie ein Engel
und süß wie die Liebe."*

Charles de Talleyrand-Périgord

BEEINDRUCKEND VIELSEITIG

WIENER CREME



- Hochwertige Mischung aus Arabica & Robusta Bohnen
- Ganze Bohne
- Im Aromaschutzbeutel verpackt als 1000 Gramm
- Trommelröstung, hergestellt in Österreich
- Intensität: 4

Schonend geröstet mit einer einzigartig feinen Creme in der Tasse, überzeugt der fabia Wiener Creme alle Liebhaber der echten Wiener Kaffeehaus-Tradition. Keiner ist so wandlungsfähig und trotzdem unverwechselbar: Ob als Mokka, Melange oder Kapuziner, im Geschmack des fabia Wiener Creme liegt das volle Aroma bester Hochlandsorten.



„Wiener Creme ist mein Lieblingsprodukt von fabia. Er eignet sich für so viele Zubereitungsarten und ist daher perfekt für die vielfältigen Einsatzbereiche in der Gastronomie. Der Wiener Creme überzeugt durch eine angenehme Säure mit Noten von Zitrusfrüchten. Geschmacklich begeistert er mich durch seinen vollen und cremigen Körper und seinen intensiven Abgang. Er ist für mich das ideale Produkt für Gastgeber, die möglichst breit aufgestellt sein möchten.“

Evelyn Graf

Barista und Teil des Verkaufsteams Kärnten und Steiermark



„Kaffee dehydriert den Körper nicht. Ich wäre sonst schon Staub.“

Franz Kafka

FABIA
PREMIUM
LINIE

TRADITIONELL UND STILVOLL

WIENER KLASSIK

● ● ● ○ ○
INTENSITÄT

- Hochwertige Mischung aus Arabica & Robusta Bohnen
- Ganze Bohne
- Im Aromaschutzbeutel verpackt als 1000 Gramm
- Trommelröstung, hergestellt in Österreich
- Intensität: 3

Der fabia Wiener Klassik ist der ideale Begleiter für jede Gelegenheit, um einen aromatischen Kaffee mit stilvoller Note zu servieren. Aufgrund seines lieblichen Charakters ist der fabia Wiener Klassik perfekt für die traditionelle Wiener Nachmittags-Jause und eignet sich erstklassig als Ergänzung zu Apfelstrudel und Co.



„Ich lege unseren Kunden auch gerne unseren fabia Wiener Klassik ans Herz – nicht nur dem Namen nach ein echter Klassiker! Besonders angenehm ist die Frische, die leicht an Zitrusfrüchte erinnert. Die nussig-schokoladigen Nuancen, würzig und malzig im Geschmack und die dichte Creme – einfach ein gelungenes Produkt, bei dem jeder Schluck Freude macht.“

Martin Horvath

Barista und Teil des Verkaufsteams Salzburg



*„Sie haben's gut,
Sie können im
Kaffeehaus sitzen.“*

Kaiser Franz Joseph

TRADITION NEU INTERPRETIERT

WIENER MODERNE

● ● ● ○ ○
INTENSITÄT

- Hochwertige Mischung aus Arabica & Robusta Bohnen
- Ganze Bohne oder Mahlkaffee
- Im Aromaschutzbeutel verpackt als 1000 Gramm
- Trommelröstung
- Intensität: 3

fabia bietet speziell für die Hotellerie mit dem Wiener Moderne auch einen Frühstückskaffee an, wahlweise in der ganzen Bohne oder als Mahlkaffee. Der fabia Wiener Moderne besticht durch seinen lieblichen Charakter und sein sanftes Aroma.



„Der fabia Wiener Moderne ist für mich der ideale Begleiter eines genussvollen Frühstücks. Bekömmlich und aromatisch rundet er vor allem für die Hotellerie das Angebot am Morgen optimal ab. Ein Top-Produkt für alle, denen es nicht gleichgültig ist, wie ihre Gäste in den Tag starten.“

Jacqueline Haslinger

Barista und Teil des Verkaufsteams Oberösterreich



Drei Dinge gehören zu einem guten Kaffee: Erstens Kaffee, zweitens Kaffee und drittens nochmals Kaffee.“

Alexandre Dumas

KAFFEE IST NICHT GLEICH KAFFEE

Auf www.fabia.at erfahren Sie mehr über alle traditionellen Wiener Kaffee-Spezialitäten sowie Tipps zur richtigen Zubereitung. Für Ihre Gäste haben wir alle „G'schichtln“ zum Nachlesen auf den Zucker-Sachets abgebildet.

WAS UNTERSCHIEDET DEN EINSPÄNNER VOM FIAKER? WIE KAM DER FRANZISKANER EIGENTLICH ZU SEINEM NAMEN UND WAS MACHT EINE ECHTE WIENER MELANGE AUS? EINE WICHTIGE ROLLE BEI DER WIENER KAFFEEHAUSTRADITION SPIELEN NEBEN DER GESCHICHTE NATÜRLICH AUCH DIE „G'SCHICHTLN“. UND DAVON GIBT ES EINE GANZE MENGE...



EINSPÄNNER ODER FIAKER?

Die Kutscher Wiens tranken bei der Fahrt mit ihren Pferdefuhrwerken gerne heißen Kaffee. So entstand der Einspänner, ein kleiner Mokka mit einer Schlagobers-Haube bedeckt, sodass er länger warm blieb.

An besonders kalten Tagen wurde ein Schuss Rum hinzugegeben – so wurde aus dem Einspänner ein Fiaker.

WIENER MELANGE ODER FRANZISKANER?

Die Wiener Melange ist eine der bekanntesten Spezialitäten der Wiener Kaffeehauskultur. Sie verzaubert mit ihrem ausgewogenen Verhältnis zwischen Kaffee und Milchschaum.

Wird der Milchschaum durch eine Schlagobers-Haube mit Schokoladenstreuseln ersetzt, genießt man einen Franziskaner.



KAFFEE VERKEHRT

Beim Kaffee Verkehrt wird das typische Verhältnis zwischen Kaffee und Milch sowie auch die Zubereitung einfach umgedreht.

Zuerst kommt eine Mischung aus flüssiger Milch und cremigem Milchschaum in die Tasse und erst dann wird die Spezialität mit einem kleinen Mokka verfeinert.

VERLÄNGERTER

Für einen klassischen Verlängerten wird ein Mokka zubereitet. Dazu wird heißes Wasser in einem Kännchen serviert, mit dem der Kaffee-Genießer seinen Mokka nach Belieben „verlängern“ kann.

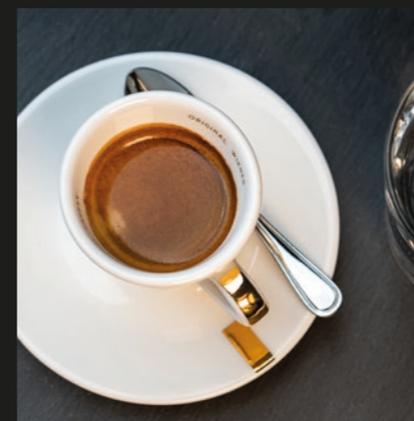
Der Kaffee-Geschmack ist bei dieser traditionellen Zubereitung nicht mehr so stark und intensiv, dafür wird der Kaffee bekömmlicher.



MOKKA

Die Basis aller Wiener Kaffee-Spezialitäten ist der Mokka. Dabei handelt es sich um einen schwarzen Kaffee ohne Zucker oder Milch.

Wird in Wien ein Mokka bestellt, wird er als sogenannter Kleiner Schwarzer serviert.



KAFFEE IST
DAS SINNBILD
DER LIEBE.

MAN LIEBT IHN
BRÜNETT, BLOND
ODER SCHWARZ,
ABER IMMER **HEISS**.





TASSEN IM GOLD-DESIGN

Das klassische Sortiment von fabia besteht aus einer Mokka- und einer Melangetasse mit passender Untertasse. Das Design ist elegant und besticht durch Details aus Echtgold. Das Logo kommt erst kurz vor dem Kaffee-Genuss zum Vorschein, also wenn man die Tasse zum ersten Schluck anhebt.



WIENER KRISTALLZUCKER

Die Geheimnisse rund um die Wiener Kaffee-Spezialitäten und wie sie zu ihrem Namen gefunden haben, lüften die fabia-Zucker-Sachets. 4 verschiedene Designs in einer Verkaufseinheit sorgen für Abwechslung beim Service und für ein Schmunzeln im Gesicht Ihrer Gäste.

TASSEN IM PURISTISCHEN SCHWARZ-WEISS

Die puristischen fabia-Tassen sind, genauso wie die Tassen mit Gold-Dekor, aus dickwandigem Porzellan. So wird bis zum letzten Schluck die Wärme optimal gehalten. Die Variante mit schwarzem Dekor ist die perfekte Tasse für alle Freunde von klaren Designs.



BIO-KARAMELL GEBÄCK

Die fabia-Kekse sind die kleine süße Sünde, die zum perfekten Kaffee-Genuss einfach dazu gehören. Sie bestechen durch den feinen und typischen Karamellgeschmack. Unsere fabia-Kekse werden in Bio-Qualität sowie ohne Palmöl hergestellt.





WASSERGLAS

Perfekt serviert werden die Wiener Kaffee-Spezialitäten selbstverständlich mit einem Glas Wasser. Typischerweise liegt übrigens der Löffel quer über dem Wasserglas und nicht auf der Untertasse. Das fabia-Wasserglas ist modern und spiegelt mit dem Rautenschliff auf der Innenseite ein typisches Muster des Jugendstils wider. Immerhin war das die Blütezeit der Wiener Kaffeehaus-Kultur.



KARTENHALTER

Massiv, robust und genug Platz für die exklusive Präsentation am Tisch – dafür sorgt der fabia-Kartenhalter. Aus schwarz-lackiertem Metall passt dieses hochwertige Zusatzprodukt optimal in jedes Ambiente.

KAFFEEGLAS

Der „Kaffee Verkehrt“ ist ein Klassiker, der aktuell eine Art Renaissance erlebt. Perfekt angerichtet wird er im fabia Kaffeeglas, das genug Platz für den kleinen Mokka mit viel aufgeschäumter Milch bietet.



SERVIERTABLETT

Was wäre das perfekte Service am Tisch ohne das typische Tablett? Es bietet genau Platz für die Tasse und das Wasserglas. Tablett in Silber waren gestern. Bei fabia wird die Tradition modern interpretiert, daher sind die glasfaserverstärkten Tablett schwarz und mit rauer Oberfläche, fürs perfekte Service beim Gast.





KAFFEE IST UNSERE PASSION

DAS VERSPRECHEN HINTER FABIA

fabia als österreichische Premium-Kaffeemarke steht auch für traditionelle Handwerkskunst. In unserer Manufaktur in Hallwang ist ein kleines, handverlesenes Team aus bestens ausgebildeten Spezialisten mit der Herstellung des fabia-Kaffeessortiments betraut. Allen gemeinsam ist die Liebe zum Kaffee und zum Handwerk. Der Rohkaffee wird genauestens analysiert und auf lupenreine Qualität geprüft. Dann kommt eine Proberöstung, bei der alles bis ins kleinste Detail protokolliert wird. Gemeinsam im Team wird natürlich auch das fertige Endprodukt verkostet.

UNSER QUALITÄTSGEHEIMNIS

Es sind noch immer besondere Momente, wenn eine Rohkaffeeanlieferung aus den besten Anbaugebieten der Welt in Hallwang ankommt. Die Jutesäcke werden händisch abgeladen, die Kaffeebohnen werden sorgfältig

eingelagert und mit Bedacht in die Rösttrommel eingefüllt. Schonend geröstet, bekommt der fertige Kaffee danach erst einmal Zeit zum Rasten und Reifen, damit sich das volle Aroma entfalten kann. Ganz zum Schluss

verpacken wir das edle Endprodukt in unsere hochwertigen Aromaschutzverpackungen, die im neuen und exklusiven Design die hohe Qualität unserer Manufaktur besonders schön an unsere Kunden weitergeben.

EIN TEAM MIT LEIDENSCHAFT

Das Team von fabia ist immer in Ihrer Nähe. Über 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind in ganz Österreich unterwegs um unseren Kunden schnell Beratung und Unterstützung anzubieten. Sei es bei der Auswahl des passenden Produktes, der Weitergabe unseres Wissens an Ihre Baristi und Ihr Service-Personal oder beim technischen Support rund um Maschine und Mühle. Die hohe Qualität von fabia umfasst nicht nur das Produktsortiment selbst, unser Qualitätsversprechen betrifft auch unser bestens ausgebildetes Team.



Eine Marke der Segafredo Austria Ges.m.b.H.
Hallwanger Landesstraße 10 · A-5300 Hallwang bei Salzburg
T +43 662 66 13 820 · info@fabia.at · www.fabia.at



Ein herzliches Dankeschön an Hotel Schloss Leopoldskron (Location) und Schrems Möbel (Möbel/Accessoires)
Fotocredits: fabia/Segafredo Austria, iStock. · Änderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.



www.fabia.at