



INTERGASTRA 2002 vom 16. bis 21. Februar in Stuttgart: Meisterschaft der Kaffeeünstler

Barista-Meisterschaft in Stuttgart: Heiß, schnell, gut...

Die 21. INTERGASTRA hat vom 16. bis 21. Februar 2002 in Stuttgart ihre Tore geöffnet. Sechs Tage lang werden mehr als 700 Aussteller auf dem komplett ausgebuchten Messegelände ihre Innovationen, Produktweiterentwicklungen und Gastrokonzepte präsentieren. Natürlich finden wie jedes Jahr auch täglich Wettbewerbe statt, in denen Meisterköche, Konditoren, Baristas und Barkeeper um Pokale ringen. Ein Highlight der Extraklasse war die Regionalauscheidung der Barista-Meisterschaft, die am Sonntag in der Halle der Konditoren 8.0 im „Gläsernen Konditorei-Studio“ ausgetragen wurde. Innerhalb von 15 Minuten galt es, drei perfekte Getränke zuzubereiten und der vierköpfigen Jury zu servieren. Gefordert wurde je ein Espresso, ein Cappuccino und eine eigene Creation auf Espresso-Basis. Alles war erlaubt – außer Alkohol. Den ersten Platz belegte dieses Jahr Karolina Neuberg, Baristina im Coffee Store in Mannheim. Die Siegerin wird an der nationalen 2. Deutschen Barista Championship am 10. März 2002 in Hamburg teilnehmen. Im Juni wird dann der Barista-Meister bei der World-Championship in Oslo gekürt. Die Regionalauscheidung fand unter der Federführung des Vizepräsidenten der Spezialitäten Kaffee Vereinigung Deutschland (SCAE) und Inhabers der Heilbronner Kaffeerösterei und Teekontor Hagen, Hanspeter Hagen, sowie mit Unterstützung zahlreicher Sponsoren statt.

Was der Sommelier für den Wein, ist der Barista für den Espresso. Die Tätigkeit eines Barista ist bei uns noch wenig bekannt. Früher gab es „Kaffee-Köche“ – heute gibt es Baristas und Kaffeeverkoster. Baristas sind Spezialisten an der Espressomaschine, die je nach Kundenwunsch immer neue Spezialitäten zubereiten. Ein Berufsfeld, das auch durch die zunehmende Nachfrage nach verschiedenen Kaffeearten und durch die rasende Verbreitung der Coffee-Shops immer mehr in den Mittelpunkt des Interesses rückt. Erstmals zur INTERGASTRA 2002 präsentierten die Baristas ihr Können im Rahmen der Regionalauscheidungen Süd-West auf dem Stuttgarter Messegelände. Weitere regionale Espresso-Barista-Meisterschaften finden dieses Jahr in Frankfurt, Düsseldorf, München, Weimar, Berlin und Hamburg statt.

Die Siegerin der Barista-Meisterschaft Süd-West, Karolina Neuberg aus Mannheim, qualifizierte sich am Sonntagnachmittag für das Finale der Deutschen Meisterschaft und damit für die 2. Barista-Championship 2002, die am 10. März in Hamburg stattfinden wird. Veranstalter der Barista Championship 2002 ist die deutsche SCAE (Spezialitäten-Kaffee-Vereinigung). Die 21-Jährige ist erst seit rund vier Monaten als Barista tätig, konnte die Jury jedoch mit Ihrem Können, Persönlichkeit und ihrer Eigenkreation überzeugen. Karolina Neuberg will demnächst mit einer Ausbildung zur Fachfrau für Systemgastronomie beginnen. Zuerst will sie jedoch den deutschen Barista-Meistertitel in Hamburg erringen und sich dort für die Weltmeisterschaft qualifizieren. Nach Miami und Monte Carlo in den Vorjahren finden im Juni 2002 in Oslo die dritten Barista-Weltmeisterschaften statt, die von PROBAT als einer der Hauptsponsoren unterstützt werden. An der Weltmeisterschaft werden sich voraussichtlich 40 Länder beteiligen. Als erster deutscher Barista-Champion konnte Sven Engelmann im vergangenen Jahr bei der Weltmeisterschaft in Miami den 7. Platz belegen.

Leicht hatte es die Jury nicht, sie musste zwischen Eigenkreationen wie „Espresso mit Orangenschäum“, „Cafe Chocolata“ oder dem „Blauen Elefant, der in Milch badet“ – einer Kaffeespezialität aus Indian Miysore Bohnen - entscheiden. Ausschlaggebend war bei der Bewertung die Technik und Handhabung einer La Marzocco Espresso-Maschine. Darüber hinaus wurde der Geschmack, Aroma und natürlich auch das Aussehen, das heißt die korrekte Farbe und die Crema des Getränkes bewertet. Wichtiges Bewertungskriterium war außerdem die Geschicklichkeit und die Persönlichkeit des Barista. Und: Das Ganze musste schnell gehen, die Barista hatten maximal 15 Minuten Zeit, um der Fachjury, bestehend aus Dr. Steffen Schwarz, Marketing-Berater der Rösterei Hagen in Heilbronn, Sabine Jürgenmeier, Chefredakteurin des Magazins Coffee Shop bei der BackMedia Verlagsgesellschaft mbH, Christian Rösslein, Café Königsbau Stuttgart, und Ferd. Vincent Schlüter, SCHLÜTER & MAACK GmbH & Co Hamburg, Espresso-Linie DAVINCO CAFFÈ und SCAE Koordinator Deutschland, insgesamt zwölf Getränke zu kredenzen. Platz zwei belegte Matthias Galle, Barista im Magic Bean Coffee Shop, Ingolstadt. Mit dem dritten Platz wurde der 20-Jährige Schüler bedacht, der in seiner Freizeit als Barista im Coffee Store in Mannheim jobbt.

Die Regionalausscheidung der Barista-Meisterschaft in Stuttgart wurde mit der freundlichen Unterstützung der Sponsoren Marketing Grounds, PROBAT Werke von Gimborn Maschinenfabrik GmbH, der Firma Mahlkönig - STAWERT Mühlenbau GmbH & Co. KG Hamburg, California Cookies & Cakes GmbH, Bagel Bakery und mit Hilfe des italienischen Kaffeemaschinenherstellers La Marzocco ermöglicht. Mehr Informationen zur 2. Deutschen Espresso-Barista-Championship gibt es bei der Spezialitäten Kaffee Vereinigung Deutschland (SCAE) unter www.scae.de. Die SCAE ist das Netzwerk von jungen und etablierten Kaffeeprofis mit einer gemeinsamen Qualitätsverpflichtung.