

Rekord im Kaffeebrauen

Karolina Neuberg gewinnt Barista-Meisterschaft

Von unserem Redaktionsmitglied
Daniela Heitzmann

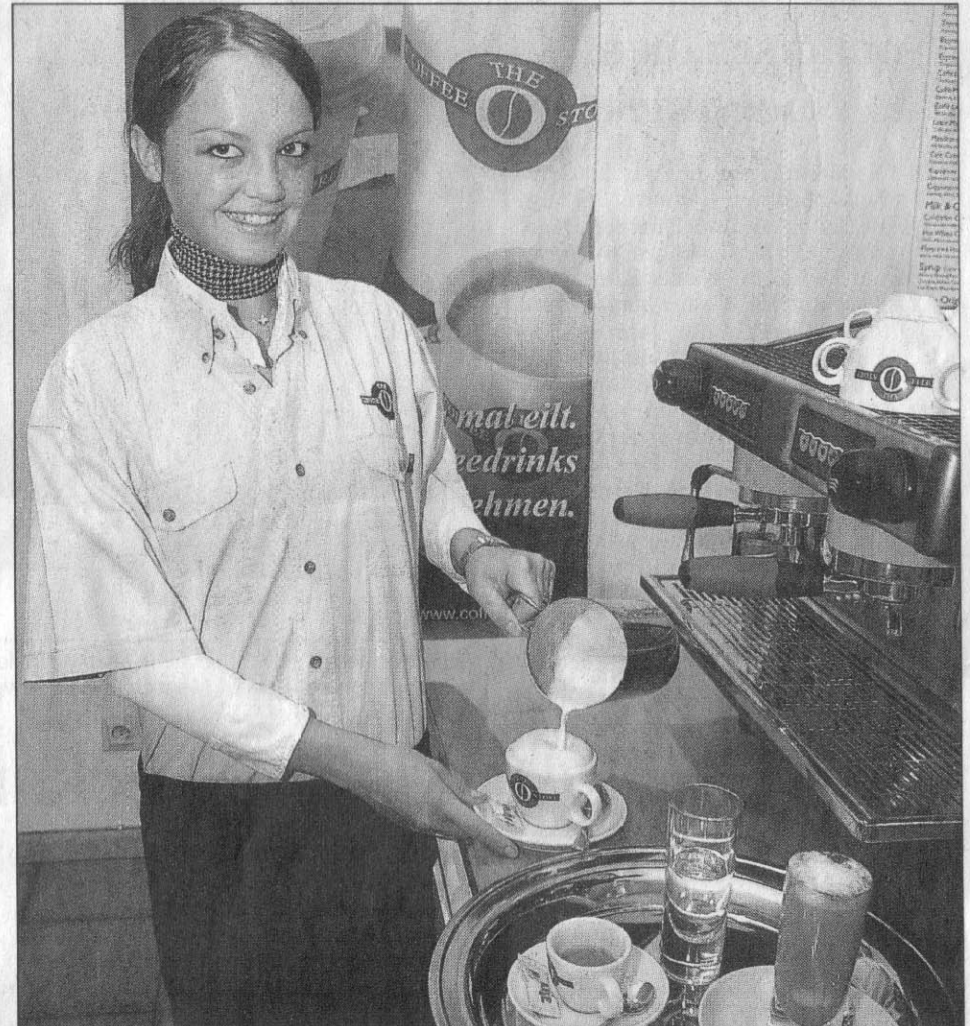
Die frisch gekürte südwestdeutsche Barista-Meisterin kommt aus Mannheim: In der Rekordzeit von acht Minuten und zwölf Sekunden ließ Karolina Neuberg bei den Meisterschaften in Stuttgart ihre Konkurrenten souverän hinter sich. Der verwunderte Laie fragt, um welchen Sport es sich bei Barista handeln mag. Hinter dem Begriff verbirgt sich keine olympische Disziplin, sondern die Kunst des Kaffeekochens.

„Barista ist in Ländern Südeuropas eine gängige Berufsbezeichnung. Was der Barkeeper für Spirituosen ist, ist dort der Barista für den Kaffee“, erklärt Dr. Steffen Schwarz, Geschäftsführer des Mannheimer Coffee-Stores in O 7, 25. Er hat Karolina Neuberg als Talent entdeckt. Erst seit drei Monaten arbeitet die 21-Jährige in der Kaffeebranche. Nach ihrem Realschulabschluss entschied sie, eine solide Ausbildung als Bürokauffrau zu beginnen. „Doch das war einfach zu wenig kreativ für mich“, meint Neuberg rückblickend. Zunächst hatte sie im Coffee-Store nur nach einer Aushilfsstelle gesucht. Doch schnell entwickelte sie erstaunliche Fähigkeiten an der Kaffeemaschine, erhielt eine feste Anstellung und nahm das Training auf. Seit dem hat sie einige tausend Tassen Espresso, Cappuccino und Milchkaffee gebraut.

Bei den südwestdeutschen Barista-Meisterschaften gingen am 17. Februar außer

Karolina Neuberg nur Profis mit jahrelanger Berufserfahrung an den Start, darunter viele Cafésbesitzer, die den Wettbewerb zur Chefsache erklärt hatten. Internationale Barista-Meisterschaften werden erst seit drei Jahren von der Speciality-Coffee-Association veranstaltet, einer Vereinigung von Kaffeeröstern und Kaffeebarbesitzern. Der Wettkampf setzt sich aus einem Pflichtteil zusammen, in dem vier Cappuccini und vier Espreschi gekocht werden müssen, und einer Kür, in der der Kandidat die Jury durch eine eigene Kaffee-Kreation überzeugen muss. Jedem Teilnehmer bleiben dafür nur 15 Minuten. Als ihre Spezialität präsentierte Neuberg in Stuttgart den „Nugaccino“, eine Mischung aus Espresso, Nugat und Milch. Die Jury war begeistert. „Ich hätte nie gedacht, dass ich den ersten Platz belegen kann. Das war für mich eine Riesenüberraschung“, gibt Karolina Neuberg zu.

Für den Entscheid auf Bundesebene versucht Neuberg noch tiefer in die Geheimnisse des Kaffees vorzudringen. Bei den deutschen Meisterschaften am 10. März in Hamburg werde nämlich mehr an theoretischen Kenntnissen verlangt, etwa wie sich Elefanten-Bohnen aus Brasilien von äthiopischen Mokka-Bohnen unterscheiden. Daher wälzt die Mannheimer Kaffee-Expertin derzeit dicke Fachbücher. „Wenn Karolina in Hamburg nur halb so gut ist wie bei dem südwestdeutschen Wettstreit, hat sie gute Chancen, dort richtig abzuräumen“, gibt sich Steffen Schwarz zuversichtlich.



Hier absolvierte sie ihr Training: Barista-Meisterin Karolina Neuberg hat im Mannheimer Coffee-Store Tausende Espreschi und Cappuccini zubereitet.
Bild: Sasse