



Karolina Neuberg Ausgewiesene Kaffeefee

Dass sie einmal zur Kaffee-Expertin avancieren würde, das hätte sich Karolina Neuberg nicht gedacht, als sie vor einem guten halben Jahr beim Coffee Store in Mannheim als Barista – italienisch für Kaffeezubereiter – angefangen hat. Erst recht nicht, da die 21-Jährige immer lieber Tee getrunken hat. "In Polen wurde der Kaffee einfach aufgegossen. Geschmeckt hat mir das nicht", erinnert sie sich. Seit kurzem ist die Mannheimerin südwestdeutsche Barista-Meisterin. Sie konnte sich mit durchdachten Eigenkreationen und der schnellsten Zubereitung eines perfekten Espresso gegenüber sechs anderen Kaffee-Aficionados bei der Meisterschaft in Stuttgart durchsetzen. In gerade mal sieben Minuten zauberte Karolina vier Espresso, vier Cappuccini und ebenso viele selbst erfundene Kaffeegetränke, darunter beispielsweise eine feine Nougat-Melange. Zuvor musste jeder Teilnehmer Mahlgrad, Kaffeedosis und Wasserdruck an der Espressomaschine entsprechend seiner Kaffeewahl justieren – als perfekt gilt ein Espresso, neben vollmundigem Geschmack und samtigen "Abgang" erst dann, wenn sich die "Crema" auf der Oberfläche schließt. Demnächst beginnt Karolina Neuberg eine Ausbildung zur Systemgastronomin. Ein Geheimrezept für die Kalk-geplagten Kurpfälzer hat sie zwar nicht parat, zu den beliebten Espresso-Kanonen jedoch sei soviel gesagt: "Das Wasser darf sich nur erwärmen, nicht kochen. Wenn der Espresso anfängt zu sprudeln, ist er geschmacklich im Eimer."

OR. FOTO: ALEXANDER GRÜBER