

Kaffee trinkt man jetzt mit Kokosmilch

AHGZ
4/2003

Spezialisten an der Espressomaschine ermitteln in Stuttgart ihren Meister / Barista als Lehrberuf

STUTT GART. Lächeln und Zuwendung müssen ebenso wohlndosiert sein wie Kaffeepulver, Wasser und Milch: Bei den 3. südwestdeutschen Meisterschaften haben Baristi am Wochenende in Stuttgart gezeigt, dass ein Kaffeespezialist an der Bar mehr können muss als mit Wasser zu kochen.

Die Espressomaschine zischt, erwärmte Tassen warten gefüllt zu werden. Eine Hand zittert. Sie gehört Ortwin Schmidt aus Heilbronn, für den es „ein Elend ist, als Erster auf die Matte zu müssen“. Einer vierköpfigen Jury, die gespannt vor einer goldener Taschenuhr sitzt, muss er innerhalb von 15 Minuten Espresso, Cappuccino und eine Eigenkreation servieren.

Was für den so genannten Barista Routine ist, wird unter Zeitdruck und kritischer Beobachtung zur Herausforderung. In Breuningers Espressobar beginnt der Wettkampf mit fünf Teilnehmern. Barista – ein Berufsfeld, dem immer mehr Aufmerksamkeit geschenkt wird. Wie schon im letzten Jahr hat die Spe-

zialitäten-Kaffee-Vereinigung den südwestdeutschen Wettbewerb wieder in Stuttgart veranstaltet. „Für die hohen Preise, die in der Gastronomie für Kaffee verlangt werden, ist die Qualität oft viel zu schlecht“, findet Verbandsmitglied Hanspeter Hagen. Mit diesen Wettkämpfen wolle man „der neuen deutschen Kaffeekultur dienen“. Schließlich seien das Können und die Kommunikationsfähigkeit der Kaffeeverkäufer für die Zufriedenheit der Gäste entscheidend.

Und so klappern Tassen, Becher und Schalen, wenn die Kaffeespezialisten um die Gunst der Jury buhlen. Ein lächelndes Gesicht aus Kakao wird auf den Milchschaum gezaubert. Quitte und Muskat verfeinern den Espresso, Kokosmilch tut jedem Milchkaffee gut. Die Jury prüft die technischen Fähigkeiten und die Persönlichkeit der Baristi und nicht zuletzt die optische Präsentation und den Kaffeegeschmack.

Karolina Neuberg aus Mannheim hat im vergangenen Jahr gewonnen.

Sie liebt „das Erfinderische“, das die Arbeit mit sich bringt. Die 22-Jährige gehört zu den Ersten, die zur Fachfrau für Systemgastronomie mit Schwerpunkt Barista ausgebildet wurde. „Was der Sommelier in einem guten Restaurant, ist inzwischen der Barista in der Kaffeebar“, so Jurymitglied und Kaffeeexperte Steffen Schwarz. An Zielen fehlt es einem Barista nicht. „Wie kann ich die Technik verbessern, welche Kreationen gibt es noch, was macht einen Espresso im Geschmack noch runder, oder wie kann ich für Allergiker einen lactosefreien Cappuccino machen?“

Positiv überrascht war Schwarz angesichts des Einfallsreichtums im Wettbewerb: Das „trinkbare Bounty“, eine Kokos-Kaffee-Mischung von Tobias Müller, hat am meisten überzeugt. Der 19-jährige Mannheimer gewann mit seinem „Cococchino“ den Wettbewerb und darf im Februar zusammen mit der zweitplatzierten Karolina Neuberg zum Deutschlandfinale nach Wiesbaden reisen.

Ariane Wölpper