

Espresso mal ganz anders

Landesmuseum lädt zur regionalen Barista-Meisterschaft

Von unserer Mitarbeiterin
Sandra Gröhl

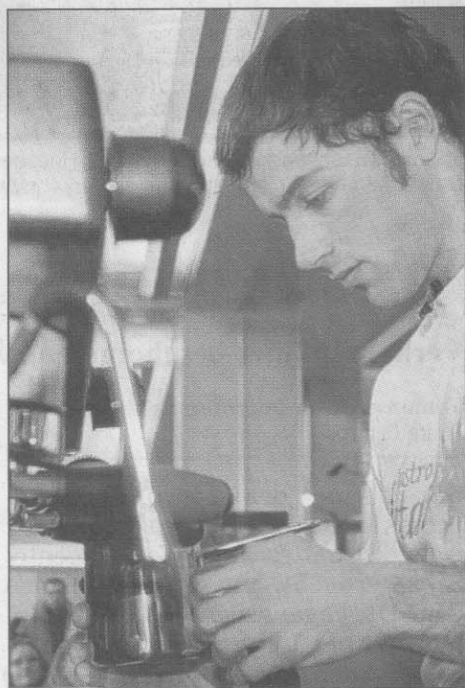
Es gab Zeiten, da galt es als schick und vor allem extravagant, einen „Latte Macchiato“ zu bestellen. Inzwischen trinkt den Espresso mit Milchschaum jeder, Kaffee-Bars erfreuen sich großer Beliebtheit und überhaupt ist das braune Bohnengetränk schwer in Mode. Regen Zulaufs erfreute sich daher die inzwischen vierte regionale Barista-Meisterschaft der Vereinigung für Spezialitätenkaffee (SCAE), die erstmals im Landesmuseum für Technik und Arbeit stattfand. Dabei treten professionelle Kaffee-Zubereiter gegeneinander an und kämpfen um die Teilnahme an den Deutschen Meisterschaften.

Gerade mal 15 Minuten haben die acht Teilnehmer Zeit, um die vier Jurymitglieder von ihren Künsten an der Kaffeemaschine zu überzeugen. Für jeden Juror muss ein Espresso, ein Cappuccino und eine Eigenkreation zubereitet werden, auch für die Teilnehmer, allesamt geübte Mitarbeiter von Bistros oder Kaffee-Bars, eine echte Herausforderung. Da wird wochenlang vorher trainiert und ausprobiert, denn die Jury schaut sich jeden Handgriff ganz genau an. Bewertet werden neben dem Geschmack etwa die Sauberkeit des Arbeitsplatzes, die Bedienung der Maschinen und die Präsentation des Getränks mit der Auswahl der Tassen und der richtigen Accessoires. Und so können hier nur professionelle Bariste, also Kaffeezubereiter, mit ihrem Geschick punkten.

„Ich habe für meinen Erdnusstrahl lange vorher geübt, habe die Kreation verfeinert, Familie und Kunden testen lassen“, erklärt Teilnehmerin Karolina Neuberg, die bereits zum dritten Mal dabei ist. Eine Ausbildung zur Fachfrau für Systemgastronomie macht die 23-Jährige gerade und lernt so das Kaffeehandwerk von der Pike auf. Ein bisschen Nervosität verspürt die junge Dame natürlich schon, immerhin hat sie in den letzten Jahren den ersten und zweiten Platz belegt, die Erwartungen sind daher hoch. Flinke Finger hat auch Marc Friedrich aus Waiblingen. Der 28-Jährige tritt erstmals in Konkurrenz zu den anderen Baristen, und für seinen Chili con Caffè

hat er nächtelang vorher geübt. „Meine Kreation beinhaltet neben Espresso und Milchschaum auch einen Hauch Chili, Nelken und Ahornsirup“, verrät er stolz, „ich will etwas Herzhaftes kredenzen“. Avocado, Balsamico-Essig und Lakritze hat er ebenfalls ausprobiert, die scharfe Variante überzeugte seine Testpersonen schließlich am meisten.

Beeindrucken ließen sich die Juroren, ausschließlich professionelle Kaffeekenner und Mitarbeiter der Branche, am Ende von Tobias Müller. Der junge Mannheimer gewann auch im vergangenen Jahr die südwestdeutschen Kämpfe, Karolina Neuberg wurde Vizemeisterin. Um den dritten Platz gab es ein Kopf-an-Kopf-Rennen, Tanja Böck ergatterte die Platzierung vor Marc Friedrich, der sicherlich auch das Team vom Coffee-Store Mannheim, das für die Organisation verantwortlich zeichnete, mit seinem scharfen Chili-Mix begeisterte.



Mit viel Geschick bereitet Marc Friedrich einen Espresso für die Jury
Bild: Proßwitz