

# Feinschmecker können sich einen „Nugacino“ bestellen

Südwestdeutsche Meisterschaften der Barista-Kaffeeköche in Mannheim – Weltmeisterschaften im Juni in Triest

► Die Südwestdeutschen Meisterschaften der Bariste zelebrieren die Kunst des Kaffeekochens. Im Landesmuseum für Technik und Arbeit fanden am Sonntag vor zahlreichem Publikum nun zum vierten Mal die Wettkämpfe um die Zubereitung des besten Espresso und Cappuccino statt.

Was in der gehobenen Gastronomie der Sommelier für den Wein, ist der Barista für den Espresso. In Deutschland noch weniger bekannt, ist der Barista in seinem Herkunftsland Italien schon seit langer Zeit ein eigenständiger Beruf. Wie Steffen Schwarz als Organisator der Wettkämpfe in Mannheim anmerkt, „hat das Interesse am Kaffee, den Unterschieden in Sorten und Qualität in den letzten Jahren auch hier zu Lande stark zugenommen. Sinn und Zweck dieses Wettbewerbs ist nicht zuletzt, das Wissen des Publikums rund um den kultivierten Kaffeegenuss zu fördern.“ Dafür macht sich Steffen Schwarz gerade in Mannheim schon lange stark, unterhält er doch unter dem Namen „The Coffee Store“ zwei Betriebe, die sich ganz und gar der Perfektion italieni-

schen Kaffeegenusses verschrieben haben.

Auf welchem Niveau hier gearbeitet wird, zeigt sich am Ergebnis des Wettbewerbs: Sowohl der Wettkampfsieger Tobias Müller als auch die Zweitplatzierte Karolina Neuberg kommen vom „Coffee Store“ aus Mannheim, wo beide als „Fachkraft für Systemgastronomie Schwerpunkt Barista“, wie es offiziell heißt, den professionellen Umgang mit Kaffeespezialitäten von der Pike auf gelernt haben. Der dritte Platz ging an Tanja Böck vom „Tafelspitz“ aus Karlsruhe.

Karolina Neuberg, Siegerin von 2002, befindet sich nun schon das dritte Jahr in Folge auf dem Siebertreppchen. Wie sie erzählt, könne man die damals siegreiche Kaffee-Kreation „Nugacino“, verfeinert mit flüssigem Nugat, inzwischen an ihrem Arbeitsplatz à la carte bestellen. Tobias Müller, Sieger des Vorjahres und deutscher Vizemeister 2003, gelang die erfolgreiche Titelverteidigung. Beide fahren zum Finale der Deutschen Meisterschaften, die am 12. und 13. März in Berlin ausgetragen werden. Der dortige Sieger nimmt dann im Juni an den internatio-

nalen Barista-Weltmeisterschaften in Triest teil.

Im Wettbewerb zeigen die Bariste ihr Können in den Disziplinen Espresso, Cappuccino und einer Eigenkreation. Bewertet werden dabei von jeweils zwei Preisrichtern die Kategorien Technik, Geschmack und Präsentation. Gerade hier hatte der Sieger Tobias Müller in diesem Jahr die Nase vorn, seine Präsentation mit Musik, choreografischen Elementen und „feurigen“ optischen Akzenten machte schließlich das Rennen.

○ Zuvor muss jedoch für einen Platz auf dem Podest auch in der technischen Handhabung und dem Geschmack alles stimmen. Sauberkeit und Genauigkeit in der Zubereitung sind Voraussetzung, damit sich der aromatische Geschmack zwischen Süße, Bitterkeit und Säuregehalt zu einem harmonischen Gesamteindruck entfalten kann. Für Espresso wird Kaffee fein gemahlen und unter Druck extrahiert. Den Geschmack bestimmen neben den verwendeten Kaffeesorten ebenso die Art der Mahlung, die Kaffeemenge, der Anpressdruck, der Auslauf bis zur Art der Tassen. (büg)



Auf den Kaffeegeschmack kamen die Besucher bei den Südwestdeutschen Meisterschaften der Bariste in Mannheim.

—FOTO: KUNZ