



Mit traumwandlerischer Sicherheit, mit Charme und Grazie bewegt sich Kathrin Embach im »Coffee Store« zwischen den duftenden Zutaten, die das Kaffeetrinken erst zum Genuss machen. Mit ihrem »Gingerino« kitzelte sie die Gaumen der Jury bei der Deutschen Meisterschaft.

Siegeszug der flüssigen Praline

Kathrin Embach vom Bielefelder »Coffee Store« will Weltmeisterin werden

Von Matthias Meyer zur Heyde
und Hans-Werner Büscher (Foto)

Bielefeld (WB). Mit Kathrin Embach beherrscht die Stadt Bielefeld eine Deutsche Meisterin in ihren Mauern. Jetzt greift die Barista aus dem »Coffee Store« am Alten Markt bei den World Championships in Triest nach der internationalen Krone.

Mögen auch die Skandinavier als Favoriten gelten, so geht die 19-Jährige doch davon aus, das Finale zu erreichen – und zu gewinnen. »Ich bin eben gut«, sagt die angehende Fachfrau für Systemgastronomie aus Edingen bei Mannheim, die erst vor einem halben Jahr ihre Ausbildung begann, sich aber in Barista-Kreisen bereits einen Namen gemacht hat.

Ein Barista (Plural: Bariste) ist ein Barchef, der sich auf Getränke auf Kaffeebasis spezialisiert. Bei der Deutschen Meisterschaft, die im März in Berlin entschieden

wurde, überzeugte Kathrin Embach mit Espresso, Cappuccino und »Gingerino«, einer exotischen Eigenkreation mit Ingwer, so delikat, dass die Juroren von einer »flüssigen Praline« schwärmten. Die Barista, der bereits mehrfach Fernsteams über die Schulter schauten, musste alle diese Getränke (jeweils vier) innerhalb einer Viertelstunde servieren; bewertet wurden Geschmack und Aussehen, aber auch Perfektion und Präzision der Zubereitung.

»Wegen meines Auftritts in Triest verbringe ich schon jetzt schlaflose Nächte«, gesteht Kathrin Embach. Immerhin treten hier die besten Barista aus 46 Ländern an. »Aber ein Schlückchen Champagner am Abend vorher dürfte die Nervosität vertreiben«, hofft Deutschlands führende Barista. Für alle Fälle wird Mama mit an die Adria reisen.

Im Halbfinale, das Kathrin Embach locker anpeilt, will sie ihren »Gingerino« servieren, der schon

im pikfeinen International Club in Berlin Furore machte: zuunserst eine Portion mit Exotica veredelter Ingwercreme, darüber der Espresso, obenauf ein verführerisch gewürztes Sahnehäubchen – drei farbig und geschmacklich perfekt harmonisierende Schichten, die Gourmets jubelieren lassen. Im

Nach Feierabend werden neue Rezepte ausprobiert

Finale muss es ein neuer Drink sein, dessen Rezeptur Kathrin Embach streng geheim hält.

Einziger Grund, warum die »flüssige Praline« nicht auf der Karte auftaucht: Noch beherrscht nicht jeder Barista in den vier Filialen (zwei in Mannheim, eine in Kassel) die Zubereitung des »Gingerino«. Dafür gibt es den »Nougaccino«, das Siegergetränk des Jahres 2003 – ebenfalls aus dem Hause »Coffee Store«. Das kleine Unternehmen rechnet es sich als Verdienst an, »das zarte

Knöschen der Kaffeekultur« in Deutschland überhaupt zum Sprießen gebracht zu haben, vermerkt Axel Deppe, Geschäftsführer des Bielefelder »Coffee Store«.

»Eigentlich wollte ich Arzthelferin werden«, erzählt Kathrin Embach, der die Arbeit als Aushilfe in einer Mannheimer Filiale so gut gefiel, dass sie hier ihre Ausbildung begann. Kreativ muss ein(e) Barista sein: »Oft probieren wir nach Feierabend neue Rezepte aus.«

Trotzdem möchte Kathrin Embach nach der Ausbildung ihr Abitur nachholen.

Übrigens: Der Espresso stammt nicht etwa aus Italien, sondern wurde in Frankreich erfunden. Dort heißt er Espresso, »fait express« – sofort und erst im Moment der Bestellung zubereitet. Das ist die originale Bezeichnung des »unter Druck« – espresso – hergestellten Getränkes, dessen belebende Wirkung sich erst dann voll entfaltet, wenn sich Profis wie Kathrin Embach seiner annehmen.