

Charme, Schaum und Bohne

Kaffee als Kunst: Eine junge Mannheimerin ist Deutsche Barista-Meisterin

Von unserem Redaktionsmitglied
Bettina Eschbacher

Sie drückt, sie klopft, sie lässt es zischen und schäumen, malt Kreise und Sterne. Und dann serviert Kathrin Embach ihn – den perfekten Cappuccino mit einer dicken Haube samtigen Milchschaums. Obendrauf eine Rosette aus Schoko-Strup, darunter aromatischer Espresso, schön stark, aber nicht bitter. Selbst dem Kaffee-Laien wird beim ersten Schluck klar: Das ist Perfektion in der Tasse. Auch Deutschlands Kaffee-Experten waren derselben Meinung und kürten die Mannheimerin Kathrin Embach unter 13 Finalisten zur deutschen Barista-Meisterin. Mit 19 Jahren ist sie übrigens die bisher jüngste Titel-Trägerin. Und im Juni wird sie in Triest gegen 46 Konkurrenten aus aller Herren Länder um den Weltmeistertitel kämpfen.

„Ein Barista ist für den Kaffee, was der Sommelier für den Wein ist“, erklärt Kathrin Embach. Eine typische Handbewegung: Mit einem Tamper, einem kleinen Stempel, drückt sie durch einen eleganten Dreh die gemahlenen Bohnen fest, bevor sie den Einsatz in die Espresso-Maschine steckt. Ein bisschen erinnern die professionellen Baristas an die Cocktail schüttelnden Barkeeper, wie sie mit schnellen und präzisen Bewegungen hinter der Espresso-Maschine hantieren und mit einem stolzen

Lächeln schwingvoll die Kaffeetasse über die Theke reichen.

„Klar, ein echter Barista braucht auch Entertainer-Qualitäten“, sagt Dr. Steffen Schwarz, Embachs „Chef und „Meister-Trainer“. Schwarz leitet die Coffee Store-Kette, die in Mannheim zwei Filialen hat. Im Coffee Store hat Kathrin vor einem halben Jahr eine Ausbildung als Fachkraft für Systemgastronomie begonnen. Sie lernt jede Menge über Lebensmittel, das Management von Filialen und Marketing, dazu kommt ein Praktikum bei einem Espresso-Maschinenhersteller und in der Rösterei. Natürlich übt sie täglich in der Kaffeebar die Zubereitung von Kaffee in allen möglichen Variationen – die Barista-Kunst. An einem Arbeitstag füllt sie locker bis zu 700 Tassen.

Kathrin und ihre Azubi-Kollegen im Coffee Store haben bereits einige Meistertitel eingeholt.

Damit haben sie beste Chancen sich in die Riege internationaler Barista-Stars einzureihen, die bei üppiger Entlohnung für Festessen und Kaffee-Verkostungen bechert werden. Doch davor heißt es üben, üben, üben. Schwarz trainiert mit seinem Barista-Team mehrere Stunden in der Woche vor allem die ausgefeilte Technik des Kaffeebereitens. Auch neue Kreationen werden getestet und die charmante Präsentation eingeübt. Die Juroren bei Barista-Wettkämpfen achten auf jedes Detail – und stehen mit der Stoppuhr daneben. Innerhalb von 15 Minuten müssen die Baristas drei verschiedene Getränke in jeweils vier Tassen zaubern. Pflicht sind eine Runde Cappuccino sowie Espresso, als Kür folgt eine Eigenkreation. Unglaublich, was alles zu beachten ist: Die Tassen müssen vorgeheizt sein, der Mahlgang der Maschine muss eingestellt werden, die vier Getränke einer Runde sollen genau gleich schmecken und aussehen. Und dabei bitte nettes Verhalten und ein gewinnendes Lächeln nicht vergessen.

Ach ja, der Milchschaum: Feinporig und rahmig soll er auf dem Cappuccino thronen, mit exakt der richtigen Schaummenge

– die Juroren überprüfen all diese Kriterien mit wildem Schaukeln in der Kaffeetasse. Nachdem sie beim Deutschlandfinale die Technik-Hürden mit Bravour genommen hatte, überzeigte Kathrin Embach die sensiblen Geschmacksknospen der Tester schließlich mit ihrer Eigenkreation, dem Geringino. Ein Kunstwerk aus Schichten von Espresso, Schokolade, Milch und Ingwer – „intensiv wie eine Kaffeeespresso“. Wegen des starken Gewürzes servierte sie den Geringino in kleinen Gläsern, „sonst wäre das Ganze zu wuchtig geworden“. Gewagt war der Geringino dennoch, wegen des exotischen Ingwers. Allerdings liegen Gewürze gerade im Trend, vor allem Chili und Pfeffer. Doch Baristas experimentieren auch mit Erdbeeren, Kokos, Mohn oder Nüssen. Außerdem sind Schichtgetränke mit sechs bis sieben Lagen unterschiedlicher Farben und Konsistenzen derzeit in

Ein Barista braucht echte Entertainer-Qualitäten

der Tasse zu gießen, dass allein durch die Schüttbewegungen aus dem Handgelenk sich Milch und Kaffee zu einem hübschen Symbol vermischen.

Kathrin Embach konzentriert sich jetzt darauf, ein neues Getränk für die Weltmeisterschaften zu kreieren. In Triest muss sie sich gegen die starken Baristas aus Skandinavien sowie den amtierenden Meister aus Australien behaupten. Ein Italiener hat noch nie eine WM gewonnen. Nach Triest begleiten sie einige Mannheimer Fans und ein Kollege – als Sicherheit. „Sabotage kommt immer wieder vor“, ist Schwarz' Erfahrung. Ein Tropfen Spulmittel in die Sahn – schon flockt sie aus: ein Konkurrent weiner.

Bis vor ein paar Monaten hat Kathrin noch gar keinen Kaffee getrunken. Erst die Arbeit im Coffee Store hat sie auf den Geschmack gebracht. Klein, aber stark muss er sein: „Mmh ja, Espresso mit viel Zucker und einem Kleinen Milchhäubchen oben drauf“. Wie viel davon sie täglich trinkt, mag sie schon gar nicht mehr zählen.



Kathrin Embach hat eine Nase für Kaffee. Dabei hat sie bis vor wenigen Monaten gar keinen getrunken. Bild: Rinderspacher



Mit wenigen Handgriffen zaubert ein Barista die Kaffeevariationen in Gläsern und Tassen.
Bild: Rinderspacher

Tipps für Schaumschläger

Barista-Meisterin Kathrin Embach verrät einige Tricks für das perfekte Milchhäubchen auf dem Kaffee. „Je fetter die Milch, desto besser schäumt sie.“ Sie empfiehlt einen Fettgrad von 1,5 Prozent für den Schaum der Träume. Zu heiß darf die Milch auf keinen Fall werden, „nicht über 70 Grad“, sonst zerfallen die Proteine und der Schaum dazu. Verhindern lässt sich das mit einem Thermometer oder für Geübte mit dem Selbsttest: „Ich

spüre, wenn mir der Milchbehälter in der Hand zu heiß wird“, erklärt Kathrin. Beim Aufschäumen sollte natürlich nicht zu viel Luft in die Milch geraten, das gibt hässlich große Blasen. Auch Klopfen gehört bei Baristas zum Handwerk: Nach dem Aufschäumen wird mit dem Milchbehälter leicht auf die Arbeitsfläche geklopft. „Um die Milch vom Schaum zu trennen und damit Blasen entweichen.“

Und wie malt sie so eine zauberhafte Rosette in den Schaum? Zuerst werden ein innerer und ein äußerer Kreis aus Schokoladensauce auf das Milchhäubchen gespritzt. Dann werden diese zwei Kreise mit jeweils vier Strichen nach außen und vier Strichen nach innen kunstvoll verbunden. Baristas benutzen dafür ein spezielles Metallgerät. Für den Hausgebrauch tut es aber auch ein einfaches Holzstäbchen. be