

UDO PINI

HANDELSBLATT, 11.6.2004

Am 20. Juni wird nach dreitägigem Brühturnier auf der „World Barista Championship“ in Triest der World Champion 2004 gekürt. Dann wissen Coffee-Fans, wohin die Pilgerfahrt geht – die zum weltbesten Barista. Initiator des Wettstreits ist die „Speciality Coffee Association“ (SCAE für Europa), die seit 2000 Kaffee-Gourmets auf den besseren Geschmack bringen will, auf den wahren Espresso-Geschmack vor allem.

In den vergangenen Jahren siegten Skandinavier in Serie, 2003 aber war es der Australier Paul Bassett vom „Espresso Emporium“ in Sydney, der alles höchst behände goldrichtig gemacht hatte. Handwerk, Know-how, Körpersprache: vier gekannteste Espresso, vier allerbeste Cappuccini, viermal eine meisterliche Kreation auf Kaffeebasis. Alles in 15 Minuten sauber zubereitet, nett beplaudert und geschickt serviert.

Triest wird zeigen, ob Sydney auch mal in Europa liegen kann. Seit die Pulverextrahierer wohlklingend italienisch „Barista“ heißen, reizt die Anerkennung bei uns immer mehr Virtuosen an den Kaffeauto-

maten. Coffee-Shop-Ketten, Maschinenhersteller, Kaffeeröster trainieren junge Angestellte, hoffen für sie auf Teilnahme an der deutschen Meisterschaft.

Bemerkenswert engagierte Einzelkämpfer sind heimliche Favoriten. Gewonnen hatte die deutsche Ausscheidung in Berlin im März die gerade 19 Jahre alte Kathrin Embach von „The Coffee Store“ in Bielefeld. Sie darf nun Deutschland in Triest vertreten. Was hatte sie, was ihre Wettbewerber nicht erreichten?

Sie verkörperte „das Skandinavische“ der früheren Sieger, die Ausstrahlung verlässlicher Ruhe, das griffigere Hantieren, präzise Justieren und am Ende das coole Präsentieren. „Früher habe ich Kaffee gehasst“, sagt sie, „jetzt ist das eine Sucht!“ An ihrem Arbeitsplatz ist sie die „Meisterin“ an ihrer Reneka.

Dort trainiert sie, was sie längst kann, und ließ sich gar beim französischen Maschinenhersteller einfuchsen. Ihre Espresso sind so makellos gut, wie Mühle und Maschine blitzen, ihre Eigenkreation „Gingerino“ schmeckt: Espresso, Ingwer, Zimt und Kakao kommt als süß-würziger Tassenmix bei jungen Gästen an. Um die Generation, die statt Oma-Kaffee lieber Aroma-Kaffee wollen, geht es der Branche.

Der Kummer aller Kaffeeröster ist der Umstand, dass sie nicht Herren der Zubereitung sind. Die Masse der häuslichen oder büro-routineinten Kaffeebrüher mit Billigautomaten haben sie abgeschrieben. Auch das Gros der Gastronomen, das möglichst preiswert einkauft, 80 Prozent seien am wahren Kaffee-Erlebnis gar nicht interessiert, meint Vincent Schlüter, Kopf der deutschen Sektion der SCAE und Chef des Hamburger Spezialitäten-Anbieters Lloyd Coffee: „Aber wie erreiche ich die anderen 20 Prozent?“ Die, die einen Bohnenverstand haben, die penibel genug sind, keine muffige Kaffeeanzigkeit in Vorratsbehältern oder Maschinen entstehen zu lassen, die sich besten Kaffee gern etwas mehr kosten lassen.

Botschafter einer „Neuen Deutschen Kaffeekultur“ sollen sie also sein, die eingedeutschten Baristas. Sie seien Köhner an ihren bestvertrauten Brühmaschinen – sind kaffeekundig, vermahlen beste Sorten frisch, extrahieren mit Filterwasser Aromen und dosieren je nach Wetterlage die Espresso differenziert, brühen gradgenau und servieren mit perfekter Kaffee-ölgiger Crema. Vom perfekten Milchschaum für den Cappuccino gar nicht erst zu schwärmen.

So ein Barista kann sogar Wunder wirken in der Systemgastronomie. Wie in besten italienischen oder französischen Tagesbars ist er oder sie die Persönlichkeit hinterm Tresen, Meister ihrer Dampfmechanik und körpersprachlich beherrschter Routinier. Nebenbei sollten sie auch noch Meister im Small Talk um Kaffee, Wetter oder Börse sein. Wenigstens Augenkontakt, wenn die Mühle gerade zu laut ist oder das

Ausklopfen des Siebträgers, das schnappende Dosieren und das konzentrierte Tampen, das Andrücken, gerade keine Zeit lassen. Vorgewärmte Tassen unters Tröpfelrohr und Hebel um 90 Grad drehen – dann bleiben außerhalb von Stoßzeiten gerade 20 bis 30 Sekunden Plauderzeit mit finalem: Voilà, Ihr Espresso!

Damit ist der Barista der zeitgemäße Gastgeber für Zeitgestresste. So sieht es auch Nils Boese, der Zweite der deutschen Meisterschaft und Hoffnungsträger für die WM 2005. Der Barkeeper mit Selfmademan-Karriere in Bielefelds „Manhattan Bar“ ist Barista mit Leidenschaft. Boese spricht gern mit seinen Gästen, aber ebenso einfühlsam mit Giulia, der kapriziösen italienischen „Zicke“, die er als Brühpartnerin hegt, hätschelt und pflegt.

Die eher alte Maschine gibt ihm die Sicherheit, lässig und routiniert-elegant seine Kaffees auf Espresso-Basis zu servieren. Auch mal eine „Principessa della fragola“, einen vanillierten erdbeermilchigen Espresso oder ähnliche Kreationen. „Ich wünsche mir“, engagiert sich Barista-Vizemeister Boese, „in der Kaffeekultur eine stille Revolution!“ Offenbar ist sie schon in Gang gekommen.



Deutsche Meisterin unter den Kaffeekochern ist Kathrin Embach.