



Das Siegerlächeln: Katharina Kriete mit ihrer Gewinnerkreation aus Orangenmus.

FOTO: OLIVER KRATO

Spitze an der Kaffeemühle

Bielefelderin Katharina Kriete hat die 5. Deutsche Barista-Meisterschaft gewonnen

VON HOLGER ISERMANN

■ Bielefeld. „Es herrscht Nervosität im Finale. Die Spitze liegt ganz eng beieinander.“ Was sich anhört wie ein Sportkommentar, stammt von Axel Deppe. Der Inhaber vom „Coffee-Store“ am Alten Markt hat mit Sport nichts zu tun. Was er beschreibt, sind die 5. Deutschen Barista-Meisterschaften. Seine Mitarbeiterin Katharina Kriete sicherte sich beim Wettkampf an der Kaffeemaschine den Titel.

Sie ist 26 und ausgebildete Diätassistentin. Seit einem dreiviertel Jahr steht sie an der Espressomaschine im Coffee-Store – Berufsbezeichnung Barista. Der Begriff stammt aus Italien. Bei den Deutschen Meisterschaften am vergangenen Wochenende hat sich die Zweite des Regionalschneids gegen 13 Konkurrenten durchgesetzt und das Ticket zur Weltmeisterschaft in Seattle gelöst. „Die Plätze wurden von hinten hoch gezählt. Ich habe gedacht, das kann nicht sein. Irgendwann waren wir nur noch zu zweit. Dann wurde mein Arm hochgerissen. Von dem Zeitpunkt an weiß ich gar nichts mehr“, beschreibt Kriete die Preisverleihung.

Bis hierhin war es ein langer Weg. Zwei Monate intensiver Vorbereitung liegen hinter ihr. „Ich habe viele Abende, manchmal Nächte im Laden verbracht. Wie viele Liter Milch ich geschäumt habe, weiß ich nicht, aber es waren eine Menge“, sagt



Fingerspitzengefühl gefragt: Mit dem Tamper wird das Kaffeepulver im Sieb verdichtet.

FOTO: OLIVER KRATO

Kriete. Rund 50 Cappuccini hat sie pro Abend zubereitet. Axel Deppe hat die Arbeit seiner Mitarbeiterin auf Video aufgezeichnet – jeder Handgriff wurde analysiert. „Am Ende entscheiden Kleinigkeiten“, betont Deppe. „Es ist wie beim 100-Meter-Lauf. Um die neun Sekunden laufen alle, auf die Zehntel und Hundertstel kommt es an.“

Den letzten Schliff hat sich die Bielefelderin im Trainingslager

in Mannheim geholt. Der frühere Weltmeister Fritz Storm aus Dänemark hat sie und ihre vier Kollegen aus den anderen Coffee-Stores zwei Tage lang unter seine Fittiche genommen.

Der Wettkampf verläuft nach strengen Regeln. Je 15 Minuten Vorbereitungszeit, Präsentation und Reinigung des Arbeitsplatzes. „Die Zeit ist knapp. Im Halbfinale habe ich 13, im Finale 14 Minuten gebraucht“, erklärt

Kriete. Jeweils vier Espresso, Cappuccini und als Kür eine Eigenkreation müssen zubereitet werden. Der Barista kommentiert per Mikrofon seine Arbeit – zur Umrahmung läuft eigens ausgewählte Musik. Bewertet werden Geschmack, optische Präsentation, Sauberkeit und Barista-technik – also der Umgang mit Kaffeemühle und Espresso-Maschine. „Den strengen Augen der Jury entgeht nichts. Ein halbes Gramm Kaffeepulver zu viel und schon gibt es Abzüge“, erklärt Deppe.

Haben die Tassen die richtige Temperatur? Wie ist die Harmonie zwischen Kaffee und Milch? „Auf diesem Spitzenniveau würden einem Otto Normalverbraucher keine Unterschiede auffallen“, meint Deppe. In der Kür kommt es auf Kreativität an. Die Bielefelderin ist mit einer Eigenkomposition aus Orangenmus, Ingwer, Mohn, Schokoladensosse, Milchschaum und Ristretto gestartet. „Ristretto ist verkürzter Espresso, also gleiche Menge Pulver, halbe Menge Wasser“, sagt Kriete. Serviert hat sie ihr Getränk im Sherry-Glas. „Klein, aber fein“, war das Urteil der Jury.

Vor Seattle hat Katharina Kriete keine Angst, auch wenn sie noch nie geflogen ist. „Ich werde mein Programm genauso durchziehen wie sonst. Am meisten Sorgen bereitet mir mein Englisch – da bin ich seit Jahren raus.“ Ihr Tipp für Kaffeeliebhaber: „Lieber ein paar Euro mehr in einen hochwertigen Kaffee investieren. Das lohnt sich.“