

Meister an der Espresso-Maschine

Eric Wolf (25) will deutscher Barista-Champion werden

„Habt ihr nicht einen Job für mich?“, fragte damals der Schüler Eric Wolf im „Coffee Store“ nach. Er bekam die Aushilfsarbeit, und aus dem Job wurde für den heute 25-Jährigen Leidenschaft. In Mannheim kennt sich derzeit wohl kaum einer besser mit Espresso und Cappuccino aus als der junge Mann vom Lindenhof. Er ist ein Barista geworden, ein Experte fürs Kaffeekochen der besonderen Art. Gerade hat Eric die Süddeutschen Barista-Meisterschaften in Regensburg gewonnen – und strebt nun vom 13. bis 14. Februar in Köln zuversichtlich den Titel für ganz Deutschland an.

Was der Sommelier für den Wein, ist der Barista für den Espresso. Wir treffen den Kaffee-Champion im Trainingscenter von „The Coffee Store“ im ersten Stock in E 1. Hier und im Bistro im Erdgeschoss hat er drei Jahre diesen besonderen Beruf des Barista und des Systemgastronomen gelernt. „Eigentlich wollte ich ja Polizist werden“, erzählt Eric, doch dann habe ihn „dieses schwarze, bittere Getränk“ einfach fasziniert. Auch der Umgang mit den verschiedenen Sorten, ob aus Südamerika, Australien und – ganz exklusiv – von der Insel St. Helena oder aus Jamaica, die Geschichten und das Wissen um die schwarze Bohne, da bekommt Eric strahlende Augen: „All das macht einfach sehr viel Spaß.“ Deshalb habe er jetzt eine weiterführende Ausbildung begonnen, als Betriebswirtschaftler mit der Fachrichtung Dienstleistungsmarketing.

Doch am wohlsten fühlt sich der Barista immer noch an seiner Espresso-Maschine. Zuerst kommt es auf den Mahlgrad an, dann auf die Menge frisch gemahlene Kaffeemehls, die für einen optimalen Espresso im Filter perfekt festgedrückt werden muss. Und schließlich fließt das dunkle Gebräu unter einem Druck von höchstens neun Bar in die kleine Tasse. Bei den Meisterschaften wachen strenge Juroren über diese Prozedur, über Geschmack und Qua-

lität. Beurteilt wird aber auch der Geste, mit dem der Barista sein Getränk serviert. Der Höhepunkt eines Wettbewerbs ist schließlich die Eigenkreation, der „Signature-Drink“ eines Champions. Eric hat in Regensburg „Caffé al Ovo“ kreiert, mit pasteurisiertem Eigelb, echter Vanille, verschiedenen Vanillezuckern, geriebener Zitronenschale, Mascarpone, Szechuan-Pfeffer und geistigem Espresso. Das hat die Jury überzeugt, und Eric Wolf gilt nun als Favorit für die Deutschen Meisterschaften. Konkurrenz kommt aber aus dem eigenen Laden: Hinter ihm landeten bei den „Süddeutschen“ seine Mannheimer Kollegen Tobias Müller und Christopher Rapp. tan



Am wohlsten fühlt sich Kaffee-Champion Eric Wolf (25) an der Espresso-Maschine. Bild: tan