

„Kaffee ist mehr als ein schwarzes Gesöff“

Eric Wolf aus Mannheim ist deutscher Barista-Meister 2006 – Kollege Tobias Müller ist Vize-Meister

Kaffee-Kochen als hohe Kunst

Von Marion Gottlieb

Der Druck war groß: Fast ein Jahr lang hat der 25 Jahre alte Eric Wolf an seinem geheimen Rezept für einen besonderen Espresso geknabert. Dazu hat er unzählige Stunden die hohe Technik des Kaffee-Kochens geübt. Dann kamen die großen Prüfungen: Zuerst wurde Eric Wolf deutscher Latte-Art-Meister und vor wenigen Tagen auch noch deutscher Barista-Meister. „Ich habe einige Zeit gebraucht, bis mir klar wurde, dass ich gewonnen habe“, sagt er. Erst am dritten Tag fiel bei ihm der Kaffee-Groschen, morgens unter der Dusche: „Da habe ich einen Brüller losgelassen.“ Im Mai wird der Mannheimer „Meister der Kleinen Bohnen“ für Deutschland an der Weltmeisterschaft der „Specialty Coffee Association“ in Bern teilnehmen.

Wie wird man ein echter Meister im Kaffee-Kochen?

Wie wird man Barista-Meister? Man kann es kurz sagen: Mit Kaffee-Kochen. Aber ganz so einfach ist das natürlich nicht. Vor mehr als drei Jahren besuchte Eric Wolf noch das Gymnasium und brauchte einen Job. Er klapperte die Geschäfte in der Mannheimer Innenstadt ab und bekam eine Absage nach der anderen. Bis er zum Coffee Store nahe beim Paradeplatz kam. Eigenentworfener Dr. Steffen Schwarz gefiel der junge Mann. Und Eric Wolf konnte als Aushilfe sofort anfangen. Schon nach wenigen Wochen besuchte der Schüler die ersten Wettbewerbe, bald darauf durfte er Seminare für Kunden durchführen.

Ein Jahr später begann Eric Wolf beim Coffee Store seine Ausbildung zur „Fachkraft für Systemgastronomie“ mit dem Schwerpunkt „Barista“. Der italienische Begriff „Barista“ bezeichnete ursprünglich den Barbesitzer oder Barmixer. Im Laufe der Zeit hat er sich gewandelt, heute steht „Barista“ für den Fachmann hinter der Kaffee-Bar. „Denn Kaffee ist mehr als ein schwarzes Gesöff“, sagt Eric Wolf.



Diese beiden Mannheimer sind die deutschen „Meister im Kaffee-Kochen“. Eric Wolf (links) ist deutscher Barista-Meister und Tobias Müller (rechts) ist deutscher Vizemeister.

Fürwahr. Denn ein Barista kann seine Gäste mit eigenen Rezepten überraschen. Für den Wettbewerb entwarf Eric Wolf einen „kalten Espresso“. Da flüssiger Stickstoff nicht zu haben war, nahm er normale Eiswürfel zur Kühlung. Daneben entwickelte er ein luftig-cremiges „Elwas“ aus Eigelb. Für die richtige Mischung probierte er an einem Tag ein ganzes Kilogramm Eigelb. „Danach war mir schlecht“, gesteht er, „aber es hat trotz-

dem Spaß gematcht.“ Die weiteren Zutaten für den „kalten Espresso“ sind verschiedene Zucker-Arten, Schuann-Pfeffer (schmeckt wie Zitronen), eine geriebene Zitronenschale und echte Vanille. Auf dem Wettbewerb bereite Eric Wolf in weniger als fünf Minuten vier Espresso-Gläser mit seiner Eigenkreation zu!

Mannheim ist beim Kaffee-Kochen gleich zweimal ganz vorne: Kollege Tobias Müller

vom Coffee Store wurde deutscher Vize-Barista-Meister. Wie Eric Wolf beherrscht der 22-Jährige die Kunst der Latte-Art. Dabei zaubert der Barista aus aufgeschäumter Milch Bilder auf die Oberfläche des Espresso oder Cappuccino. Sei es ein Farnblatt, ein Herz, eine Rosette oder das indische Bauwerk Taj Mahal.

Ein guter Barista ist ein begabter Fachmann, sei es in München, Stuttgart, Paris oder Alben. Aber auch bei Wolf Schönmehl mit seiner „S & S Schosstrastations GmbH“ im Heidelberger Schloss sind die Barista gern gesehene Leute. Auf einer Veranstaltung für ein Goldinstalt luden Dr. Steffen Schwarz, Eric Wolf und das restliche Team eine 120 Kilogramm schwere Espresso-Maschine an einem Seil in den Stücke-Garten des Schlosses hinab. Die Wendeltreppe war für das Monstrum zu eng. Als die Gäste kamen, erwartete sie dort ein frischer Espresso.

Capuccino – mit dem Logo des Bank-Hauses obenauf. Wie hat es Eric Wolf doch so schön gesagt: „Kaffee ist mehr als ein schwarzes Gesöff.“

■ **Info:** Mehr Informationen zu Workshops und Seminaren rund um den Kaffee gibt es bei Coffee Consultation, E115, Mannheim, Telefon 06 21/40 17 10 73 oder im Internet unter www.coffee-consultation.com.

Eric Wolf, deutscher Barista-Meister, und Tobias Müller, deutscher Barista-Vize-Meister, geben ein paar Hinweise für Otto-Normal-Kaffee-Trinker:

● **Besser Bohnen kaufen als gemahlene Kaffee.** Der gemahlene Kaffee verliert in nur 15 Sekunden rund 30 Prozent seines Aromas.

● **Die Kaffee-Bohnen (oder den gemahlene Kaffee) trocken und dunkel lagern.** Nicht im normalen Kühlschrank, wo der Kaffee zu viel Feuchtigkeit und zu viele Gerüche aufnimmt.

● **Der Lade unterscheidet vier Grundsorten:** Arabica, Robusta, Liberica und Excelsa. Aber der Profi kennt bis zu 2500 (!) Unterarten von Kaffee-Sorten. Hier nur ein Hinweis: Kaffee und Espresso werden mit unterschiedlichen Bohnen gekocht.

● **Die richtige Maschine für das Kaffee-Kochen ist nicht billig.** Eine hochmoderne Espresso-Maschine für Profis kostet bis zu 10.000 Euro. Aber für alle gilt: Die beste Maschine nützt nichts, wenn sie nicht auf den speziellen Kaffee eingestellt wird, sowohl auf die Art des Kaffees als auch auf die Sorte der Bohne.

● **Das Wichtigste:** Hat man den Kaffee oder den Espresso gefunden, der einem schmeckt, dann sollte man sich von niemanden in den Kaffee-Genuss hineinreden lassen. Der eigene Geschmack ist das Wichtigste, alles andere zählt nicht. mjo



Eine für ihn leichte Übung, mit der Tobias Müller seinen Kaffee krönt: ein Farnblatt aus aufgeschäumter Milch. Foto: Siermann