



Kaffee ist eine Wissenschaft für sich, weiß Stefanie Perreng. Bild: Ri

Noch Azubi und schon Vizemeisterin

Stefanie Perreng hat ihn raus: den Dreh, mit dem sie elegant den Einsatz in die Espresso-Maschine steckt, um dann den kleinen Schwarzen schwungvoll zu servieren. Damit ist sie sogar Deutsche Vize-Meisterin der Baristas geworden und bei der WM unter den ersten Zehn gelandet. „Baristas sind für den Kaffee das, was Sommeliers für den Wein sind“, erklärt die 25-Jährige. Seit zwei Jahren lernt die Abiturientin im Mannheimer Coffee Store nicht nur, wie man Espresso, Cappuccino oder Irish Coffee macht. Sie weiß jetzt auch eine Menge über Herkunft, Röstung, Sorten und Aufbereitung der schwarzen Bohnen. Nächste Woche absolviert sie ihre letzte Prüfung, dann darf sie sich Fachfrau für Systemgastronomie nennen.

Azubis dieser Fachrichtung finden sich in Einrichtungen, die ein standardisiertes Gastronomie-Konzept anwenden. Dazu zählen Fast-Food-Ketten, Catering-Unternehmen und eben auch Kaffeebar-Filialisten. „Ich lerne täglich neue Menschen kennen“, nennt Stefanie Perreng ein Plus ihres Berufs. Gute Baristas sind international für Messen und Präsentationen begehrt. Im Anschluss ist auch ein Studium möglich im Bereich Dienstleistungsmarketing oder Kulinaristik. be