



CHRISTOPHER RAPP

Deutscher SCAE LatteArt
Meister 2006 – 2007

Weltranglistenplatz 9 in
der Disziplin LatteArt

3. Sieger SCAE Coffee &
Spirit Competition 2006,
2005, 2004

BARISTA CHRISTOPHER RAPP

Der zweifach deutsche Barista-Meister Christopher Rapp studiert in Kooperation mit der „The Coffee Store GmbH“ Betriebswirtschaftslehre und Dienstleistungsmarketing in Mannheim. Daneben ist er für die Schwesterfirma Coffee Consulate als Dozent auf diversen Workshops tätig und präsentiert das Unternehmen sowie die Kaffeekunst von Irland über Italien bis nach Dänemark. Wenn der gebürtige Mannheimer nicht gerade für eine bessere Kaffeewelt um den Globus jettet, kümmert sich der begeisterte Cineast und Fußballfan um die studentische Marketingberatung motivaction, mit der er ein gemeinnütziges Kaffeeprojekt namens „Mannheim² Kaffee“ ins Leben gerufen hat. Nachdem uns der 21-Jährige ein paar Fragen beantwortet hat, gab er noch essentielle Tipps für einen perfekten Kaffee.

GISY-Magazin: Wie sind Sie darauf gekommen diesen Beruf zu erlernen und wo lernt man die „Kaffeekunst“?

Christopher Rapp: Ich war jung und brauchte das Geld. Nein, Spaß beiseite. Schon mit 14 Jahren habe ich mich intensiv für Kaffee interessiert und erste Erfahrungen gesammelt. Zuerst entdeckte ich den Filterkaffee für mich, dann habe ich begonnen mich mit Kaffeeliteratur zu befassen. Während der 11. Klasse suchte ich einen Nebenjob. Zu dieser Zeit war ich schon Stammkunde in einer kleinen Kaffeebar in Mannheim. Aufgrund meiner ausgeprägten Affinität zu Kaffee habe ich mich dort beworben und wurde prompt ins Team aufgenommen. Dort hatte ich dann eine immense Lernkurve und habe mich ausgiebig mit der Praxisseite des Themas Kaffee beschäftigt. 2003 bin ich dann durch ein australisches Kaffee-Fachmagazin zum ersten Mal auf „LatteArt“ gestoßen. Mir war sofort klar: Das musst du lernen. Ich stand stundenlang nach Ladenschluss im Coffee

Shop und habe mir die LatteArt fast selbst beigebracht. Und mein Chef hat mich in dieser Disziplin immer inspiriert. Mein erster Erfolg in Sachen Kaffeekunst war im Jahr 2004 der 3. Platz auf der nationalen SCAE LatteArt Meisterschaft. Und 2006 wurde mein intensives Training schließlich zum ersten Mal mit der Goldmedaille belohnt.

GISY: Was ist Ihre Spezial-Kreation?

Rapp: Ich habe schon mehrere Cofftails (Kaffeecocktails, Anm. d. Red.) designed. Mein absoluter Favorit ist immer noch das trinkbare Bananen-Espresso-Tiramisu: Ein geeister, leicht gesüßter Monsooned Espresso mit einem feincremigen Bananen-Espuma (spanisch für Schaum, Anm. d. Red.), bestäubt mit einem feinwürzigen, hochwertigen Kakaoblend. Serviert wird der Cofftail aufgrund seiner Tiramisuoptik in einem Shotglas.

GISY: Wem würden Sie gern mal einen Kaffee servieren?

Rapp: Da gäbe es einige, zum Beispiel Bono von U2 oder den Fußballprofis Mehmet Scholl und Hugo Almeida, die finde ich sehr sympathisch. Auch Fidel Castro würde ich gerne mal einen Cappuccino kredenzen, da ich mich gerne mal mit ihm unterhalten würde.

GISY: Gibt es einen „Barista-Himmel“? Was ist Ihr Ziel?

Rapp: Sofern man seine Persönlichkeit über Erfolge bei Kaffeewettkämpfen definiert, wäre der Barista-Olymp wohl mit dem Sieg einer Weltmeisterschaft gleichzusetzen. Mein Ziel ist der nächste Schritt in der Evolution: Vom Barista zum Barista-Trainer. Ich möchte einen zukünftigen Weltmeister coachen beziehungsweise gecoacht haben.

www.mannheim-kaffee.de
www.coffee-store.de
www.coffee-consulate.com

„Kaffee, der mit zu hartem Wasser gebrüht wurde, ist quasi wie Apfelsaftschorle ohne Kohlensäure.“

TIPPS VOM PROFI

1. Verwenden Sie immer frisches, gefiltertes Wasser. Denn je härter das Wasser ist (je nach Region), desto schaler und flacher schmeckt der Kaffee. Wenn Sie nicht die Möglichkeit haben das Wasser zu enthärten, sollten Sie sich für einen fruchtigen Kaffee entscheiden.
2. Mahlen Sie die Kaffeebohnen frisch vor der Zubereitung. Wer kennt ihn nicht, den wundervollen Duft von frisch gemahlenem Kaffee? Doch eins ist klar: Was Sie riechen, können Sie später nicht mehr schmecken! In den ersten Minuten nach der Mahlung verliert der Kaffee schon einen Großteil seiner Aromen.
3. Sparen Sie nicht an der Bohne. Kaufen Sie hochwertige Kaffeequalität, am besten bei einem kleinen lokalen Röster Ihres Vertrauens. Aus einem Kilogramm Kaffee lassen sich rund 125 Tassen zubereiten. Gehen Sie von einem Kilogrammpreis von 20 Euro aus, dann kostet eine Tasse etwa 16 Cent. (Für eine Flasche Bier geben Sie 60 Cent aus und für eine Flasche Wein bis zu 10 Euro oder mehr.) Also: Kaffee ist nicht teuer.
4. Verwenden Sie bei Milchgetränken frische, fette Vollmilch. Versuchen Sie H-Milch zu vermeiden. Das cremigste, rundeste und vollste Geschmackserlebnis gibt's mit möglichst fetter Frischmilch.