



Mannheimer Profi-Baristas über Kaffeekultur – und was einen perfekten Espresso ausmacht

Schwarze Leidenschaft

Was macht einen guten Kaffee aus? Welche Maschine liefert das beste Ergebnis? MEIER hat mit dem deutschen "SCAE LatteArt"-Meister 2006, Christopher Rapp, und dem Barista Patrick Sebening bei einer Tasse Kaffee darüber gesprochen.

MEIER: In Italien ist Barista ein ganz normaler Beruf – aber wie wird man in Deutschland zum Profi-Barista?

Patrick Sebening: Barfachmann, Braumeister und Sommeliere sind anerkannte Berufe. Barista nicht. Die IHK weigert sich vehement, das als Beruf anzuerkennen. Aber im Prinzip ist ein Barista dasselbe wie ein Sommelier, nur nicht für Wein, sondern eben für Kaffee. Der Begriff ist aber nicht geschützt. Es gibt keine festgeschriebene Ausbildung oder Prüfung.

Christopher Rapp: Man muss natürlich Kaffee mögen und sich mit dem Thema auseinandersetzen. Schweiß, Blut und Tränen gehören auch dazu (lacht).

MEIER: Wie steht es um die Kaffeekultur in Deutschland? Trinkt denn noch jemand Filterkaffee?

Sebening: Ja, klar. Das ist einer der großen Märkte in Deutschland. Espresso macht derzeit nur drei bis fünf Prozent des weltweiten Kaffeekonsums aus.

Rapp: Filterkaffee ist lange nicht tot und unserer Ansicht nach sogar noch stärker im Kommen, da er, wenn er korrekt und aus gutem Kaffee zubereitet ist, ganz hervorragend schmeckt.

MEIER: Und wie mache ich guten Filterkaffee?

Sebening: Mit frischem Kaffee, frischem Wasser und der richtigen Mahlung – also weder zu grob noch zu fein – und möglichst ohne Fremdstoffe, das heißt: Kein Filterpapier. Das ist aus Cellulose und erzeugt Fremdgeschmack. Besser sind hier Gold- oder Porzellanfilter. Die sehr feinen Goldfilter halten allerdings viele Kaffeeöle zurück, die den Geschmack positiv beeinflussen.

MEIER: Und wie sieht der perfekte Espresso aus?

Rapp: Er wird frisch zubereitet, hat eine feinporige, haselnussbraune Crema und wird unmittelbar nach der Zubereitung getrunken. Der Espresso sollte frisch gemahlen sein, die Wasserqualität ist ganz entscheidend, denn 99 Prozent der fertigen Tasse bleibt immer noch Wasser.

Sebening: Das Know-How und die Fähigkeiten des Baristas spielen die zentrale Rolle, hier wird oft in wenigen Sekunden monatelange Arbeit der Farmer, Exporteure und Verarbeiter vernichtet.

MEIER: Was ist mit der kleinen Espressokanne, die ich mir zu Hause auf den Herd stelle?

Sebening: Die haben ein entscheidendes Problem: sie werden zu heiß. Die Temperatur sollte zwischen 90 und 96 Grad haben. Das Wasser in der Kanne kocht und steht zunächst unter Druck, kann nicht verdampfen und erreicht deswegen Temperaturen über 100°C.

MEIER: Welche Kaffeemaschine steht bei Ihnen zu Hause?

Sebening: Eine Karlsbader Kanne. Die sieht aus wie Omas Kaffeekanne und hat einen handgestochenen Porzellanfilter. Das geht schnell und einfach und liefert hervorragende Ergebnisse.

MEIER: Und welcher Kaffee kommt rein?

Rapp: Wir wechseln oft, im Prinzip probiere ich mich durch alle 83 Erzeugerländer. Mein Lieblingskaffee kommt zurzeit aus Äthiopien.

Sebening: Ich bin derzeit Brasilien-Fan und habe mich einer Plantage in Minas Gerais verschrieben.

JK FOTOS: PRIVAT, DIETRICH BECHT

→ **Christopher Rapp** (22) hat gerade sein BA-Studium bei *The Coffee Store* in Mannheim beendet. **Patrick Sebening** (22) hat nebenberuflich bei *The Coffee Store* gearbeitet und ebenfalls im Oktober sein BA-Studium dort beendet.

→ Beide geben Workshops, Lehrgänge und Seminare rund um das Thema Kaffee bei der Mannheimer Firma *Coffee Consulate*.

→ Info: www.coffee-consulate.de

Mehr Kaffee-Bars

Es ist unmöglich, die besten Coffee-Bars im Delta auf eine Top 10 zu reduzieren, deshalb hier weitere Adressen mit gutem Kaffeeangebot:

Café Flo (Friedrichsplatz 15, Mannheim), **Kaffee Kult** (Seckenheimerstr. 34, Mannheim), **Café Rossi** (Rohrbacher Str.4, Heidelberg), **Goya** (Bio-center/Stadthaus N 1, Mannheim), **Café Sammo** (B 1.4, Mannheim), **Café Adria** (Lange Rötterstr.1, Mannheim), **Espression by Lavazza** (Hauptstr. 90, Heidelberg), **Lavazza Caffè Espresso Bar** (Rohrbacher Str. 6-8, Heidelberg), **Cat** (siehe Seite 98),