

Auf Schaum SO EINE



Hingucker: Wenn Top-Barista Christian Ullrich Kaffee aufgießt, zaubert er ein kleines Gemälde in die Tasse

gebaut, KARRIERE IST SELTEN



Sieben Jahre hat Christian Ullrich gebraucht, dann war er Latte-Art-Weltmeister. Heute bringt er internationalen Baristas bei, wie man Kunstwerke in den Kaffee malt

TEXT: PHILIPP ELSBROCK, FOTOS: MARKUS BASSLER

Bevor Christian Ullrich zum Superstar unter den Baristas aufsteigt, trinkt er vier Whiskey-Shots gegen die Aufregung, startet seine Playlist und sagt „Time“. Am Ende seiner Vorstellung, acht Minuten, sechs Sekunden und sechs Kaffeetassen später, hebt er die Hand, sagt wieder „Time“ und wartet. Als alle Juroren ihr Urteil gesprochen haben, ist er endlich am Ziel: Weltmeister!

Das war vor einem Jahr in Melbourne, Frühsommer 2014. Unvergesslich, wie Ullrich die Arme hochreißt, den Pokal küsst, euphorisiert, glücklich, völlig fertig. Und alles nur, weil er aus aufgeschäumter Milch eine Schildkröte in eine Tasse Kaffee gezeichnet hat – das Gewinnermotiv der World Latte Art Championship.

Bei Latte Art geht es darum, mit Milchschaum Bilder in den Kaffee zu zeichnen. Eine Tulpe oder ein Herz (siehe Step-Fotos auf der rechten Seite), eine flüchtige Sinnenfreude, die den Kaffeetrinker entzückt. Wer gut darin sein möchte, muss jeden Handgriff tausendmal üben, äußerst diszipliniert sein und darf keine Angst vor Auftritten haben. So wie Christian Ullrich. Gepflegter Bart, gepflegte Hände, smarter Typ. Er steht an der Theke einer Nürnberger Rösterei, in einer Ecke rauschen die Bohnen durch die Trommel, es duftet köstlich nach Kaffee, und Ullrich erzählt seine Geschichte: vom Spüler zum Weltmeister, in sieben Jahren.

2005, da ist er 17, hat er gerade die Realschule abgeschlossen. Was tun? Das weiß er nicht so genau. Vielleicht Schlosser? Er sucht sich ein Praktikum. Vier Wochen bemüht er sich, danach sagt

Privat trinkt er am liebsten Filterkaffee: Christian Ullrich mit Kollegin Melanie Weldert in der Nürnberger „Rösttrommel“



Gute Baristas erkennt man auch daran, dass nicht ein Krümel Kaffee am Arbeitsplatz herumliegt

der Schlosser: „Das wird hier nichts“. Enttäuscht setzt sich Ullrich hin und überlegt: Was kann ich noch machen? Er entscheidet sich für die Gastronomie und bewirbt sich als Hotelfachmann. Er bekommt einen Zweijahresvertrag als Fachkraft im Gastgewerbe. Etage, Küche, Restaurant. Von allem etwas, nichts so richtig. Nicht einmal die eigentliche Ausbildung zum Hotelfachmann ist ihm sicher. „Es hieß: Wenn du eine 2,5 hast, darfst du ins dritte Lehrjahr“, sagt Ullrich. Er hatte eine 2,7.

Seine Berufslaufbahn beginnt er ganz unten. Als Spüler. „Dabei wollte ich immer etwas Besonderes machen“, sagt er. Dann schickt ihn seine Chefin eines Tages zu einem Barista-Seminar. Dort er-

So macht's der PROFI:

Mit der Schildkröte als Motiv (rechte Seite, Foto 1) holte sich Christian Ullrich den Weltmeistertitel – dafür muss man mit Werkzeug arbeiten. Freihändig mit dem Milchkännchen entstehen Farnblatt (2), Tulpe (3) und das Einsteiger-Motiv, ein Herz.

So gelingt es Ihnen zu Hause: Füllen Sie Ihr Kännchen zur Hälfte mit kalter Milch, und schäumen Sie sie bei 63 Grad auf, bis feine Bläschen entstehen und sie glänzt. Halten Sie eine Tasse, gefüllt mit einem doppelten Espresso, schräg, und gießen Sie langsam die Milch unter (4). Wenn die Tasse halb voll ist, gehen Sie mit der Tülle nah ran und gießen weiter – so legt sich der Schaum auf die Crema und ein weißer Punkt entsteht (5). Am Ende durchkreuzen Sie ihn mit dem Strahl (6), und das Herz ist fertig (7)

In vier Schritten ZUM KUNSTWERK AUS MILCH



fährt er viel darüber, wie Kaffee nach Deutschland kommt, welche Sorten es gibt, was Robusta- und Arabica-Bohnen unterscheidet. Anschließend geht es ums Milchaufschäumen – „ich habe mich grauenhaft angestellt“, sagt Ullrich. Er versteht überhaupt nichts, bringt die Milch zum Überkochen, als er sie aufschäumen soll.

Nach acht Stunden, zum Ende des Seminars, gießt der Trainer einen Macchiato auf und zeichnet zwei Motive in den Kaffee: ein Herz und ein Farnblatt. Wenn Ullrich heute zurückblickt und den Wendepunkt in seinem Leben beschreiben soll, sagt er: „Ab da war nur noch Fasching im Kopf.“ Kaffee, Kaffee, Kaffee.

Nach Feierabend fährt er in seine 35 Quadratmeter kleine Wohnung, räumt nicht auf, putzt nicht, sitzt nur vor dem Computer. Er bestellt bei Amazon Bücher über Kaffee und schaut sich auf YouTube Videos an, wie die Profis es machen. Auf welche Temperatur erwärmt man die Milch? Wie viel braucht man? Welche Kannen eignen sich am besten? Wie viel Gramm Espresso muss man mahlen? Er kauft sich ein Latte-Art-Besteck, um den Schaum zu formen: einen Löffel, einen Dorn, einen Spatel. Im Hotel darf er nun die Maschinen bedienen, und die Kaffees, die er zubereitet, geraten immer einen Tick besser als die seiner Kollegen.

2011, als er sich bereits selbstständig gemacht hat, hört er zum ersten Mal von einem Wettbewerb, in dem sich die Top-Baristas des Landes messen: der deutschen Latte-Art-Meisterschaft. 2012 tritt er an und erfindet dafür ein eigenes Motiv: eine Insel mit Palmen. Knapp verpasst er das Finale, es fehlt nur ein Punkt. „Ich wollte sehen, wo ich stehe“, sagt Ullrich. Im Jahr darauf bereitet er sich akribisch vor. Mit einem voll beladenen Nissan Primera fährt er zum Hotel, lässt sich sämtliches Zubehör heimlich durchs Hotel-

fenster hereinreichen und baut eine kleine Kaffeebar auf. Trainingslager im Zimmer. Er belegt den ersten Platz und qualifiziert sich für die Weltmeisterschaft in Australien.

Der Wettbewerb wird jedes Jahr ausgetragen, nur die jeweiligen Landesmeister dürfen teilnehmen. Es gibt ein 22-seitiges Regelbuch, in dem genau steht, was zu beachten ist. Ob der Barista freundlich ist und sauber arbeitet, ob er Augenkontakt hält. Die Qualität des Schaums wird beschrieben (bläschenfrei, glänzend, glatt), wie heiß der Espresso aus der Maschine kommen muss (zwischen 90,5 und 96 Grad), wie hoch der Pumpendruck sein muss (zwischen 8,5 und 9,5 bar), wie viel Kaffeepulver pro Mahlvorgang übrig sein darf (fünf Gramm). Im Grunde ist es ein Theaterstück. Es geht um eine Performance. Dafür kann man proben. Und Ullrich probt.

Vier Monate vor dem Wettbewerb nimmt er keine Aufträge mehr an. Er belegt Kurse bei den besten Baristas, investiert mehrere Tausend Euro in seine Weiterbildung. Ein Schreiner baut ihm den Original-Jurytisch nach, damit er die gleichen Bedingungen vorfindet. In anderthalb Monaten mahlt er 25 Kilogramm Espresso und schäumt 400 Liter Milch auf. Zwei Monate vorher beginnt er mit dem täglichen Training. Er bucht eine Mental-Trainerin, die ihm hilft, sich zu konzentrieren. Zwischendurch übt er die Technik: Wie drücke ich das Pulver perfekt an, wo kann ich Sekunden sparen. Kein Krümel darf herumliegen. Während eines Trainingslagers in Mailand kommt er zu seinem Motiv: Er gießt etwas in den Kaffee, als er von seinen Kollegen hört: „Ey, das ist eine Schildkröte, die musst du nehmen.“ Ullrich folgt dem Rat. Monatelang arbeitet er an der Schildkröte, fotografiert sie, druckt das Foto aus und zeichnet mit einer roten Linie nach, wie er gießen muss. „Einmal ist sie mir perfekt gelungen – dann habe ich aufgehört.“

Als er nach Melbourne fliegt, ist er ganz ruhig. Die Milchkännchen packt er zur Sicherheit nicht in den Koffer, sondern ins Handgepäck. Aber alles kommt wohlbehalten in Australien an. Am Wettbewerbstag legt er sich die perfekte Bohne heraus, die ihm seine Freundin als Talisman mitgegeben hat. Er stellt sich an die Maschinen, das Adrenalin schießt ins Blut. In drei Disziplinen ruft er alles ab, was er trainiert hat. Freihändig gießt er zwei Espresso macchiato und zwei Caffè Latte. Jeweils absolut identisch, mit perfektem Schaum. Dann kommt die Schildkröte für die zwei Designer-Latte: Er arbeitet mit dem Besteck, auch hier können die Juroren keinen Unterschied ausmachen. Und Ullrich wird tatsächlich Weltmeister.

Heute schult er neben Privatleuten auch die nationalen Meister-Baristas aus anderen Ländern, er berechnet einen Tagessatz, den auch ein guter Anwalt verlangt. Privat trinkt er übrigens am liebsten Filterkaffee, schwarz. ☕

Wie guter Schaum ENTSTEHT:

Man braucht für den perfekten Schaum keine Frischmilch, mit H-Milch funktioniert es auch. Wichtig ist, dass sie gut gekühlt ist. Das Kännchen aus Edelstahl sollte etwa 200 Milliliter fassen und zur Hälfte gefüllt sein. Die Dampfdüse wird zunächst nur knapp unter die Oberfläche getunkt und dann tiefer eingetaucht, bis feine Blasen entstehen. Danach die Kanne langsam schwenken, bis die Milch nicht mehr matt, sondern glänzt und cremig ist



Bei der Vorbereitung für die Weltmeisterschaft mahlte Christian Ullrich 25 Kilogramm Espresso und schäumte 400 Liter Milch auf