Christian Ullrich ist die Weitergabe seines Fachwissens sehr wichtig und er legt deshalb Wert auf eine ernsthafte und gründliche Schulung.

VON DEN PROFIS LERNEN

ALS **DEUTSCHER WORLD LATTE ART CHAMPION 2014** UND **DEUTSCHER LATTE ART MEISTER 2013** IST BARISTA CHRISTIAN ULLRICH EIN ABSOLUTER EXPERTE AUF DEM GEBIET DER **GERÖSTETEN SCHWARZEN BOHNE** UND DER ZUBEREITUNG **ERSTKLASSIGER KAFFEESPEZIALITÄTEN**.

coffee|capital: Herr Ullrich, was sind die typischen Charakteristika eines guten Kaffees oder Espressos?
Christian Ullrich: Ein Kaffee oder Espresso sollte für mich geschmacklich ausbalanciert sein, komplex von den Aromen her, einen guten Körper haben und einen angenehmen, langen Nachgeschmack haben.

c|c: Welches sind Ihrer Meinung nach die grundlegenden Komponenten, die ein hochqualitativer Kaffee erfüllen muss?
CU: A wie Anbau bis Z wie Zubereitung sind die grundlegenden Komponenten. Das ist zwar sehr verallgemeinert, aber für jeden ist qualitativ hochwertig etwas anderes. Mich interessiert das Anbauland, die Region, die Farm, die Kaffeeart, die Varietät, die Pflückungsmethode, die Aufbereitungsmethode, die Rohkaffee-

qualität, die Verpackung vom Rohkaffee, die Röstmethode, der Kühlprozess, die Verpackung vom Röstkaffee, die Zubereitungsmethode, egal ob Filter- oder Espressozubereitung (Temperatur, Menge, Extraktionszeit, usw.) und am Ende natürlich noch der Geschmack.

c|c: Inwiefern ist die Bewertung der einzelnen Komponenten vom Auge des Betrachters abhängig bzw. inwiefern sind sie objektivierbar? Hängt das Ganze vom jeweiligen Barista ab oder herrscht hier weitgehend Einigkeit?

CU: Es ist immer vom Betrachter abhängig. Es kommt auch immer darauf an wie man seinen ersten Kontakt mit Kaffee oder anderen Produkten hatte, ob es ein toller oder nicht so toller Moment war. Die Werbung spielt natürlich auch eine sehr große Rolle, die uns in gewisser Hinsicht beeinflusst. Ein Essen was toll aussieht muss nicht schmecken und anders herum, aber es beeinflusst uns natürlich in unseren Erwartungen auf den Geschmack, das Mundgefühl und das allgemeine Erlebnis. Ganz gemäß dem Sprichwort: „Das Auge isst und trinkt mit." Der Barista sollte das Getränk ansprechend verkaufen und zubereiten, aber das gehört zu den grundlegenden Aufgaben eines Gastronomen.

Ein guter Barista zeichnet sich nicht zuletzt auch durch Ideenreichtum beim Visuellen aus.

c|c: Wie sind Sie zu Ihrer Barista-Tätigkeit gekommen und was fasziniert Sie daran?

CU: In meiner Ausbildung zum Hotelfachmann habe ich im 3. Lehrjahr (2007) eine Kaffeeschulung besucht. Da wir im Betrieb eine Siebträgermaschine stehen hatten, sollten wir mal die „richtige" Zubereitung erlernen. Das dieser Tag meinen zukünftigen Arbeitsweg bestimmen sollte, war mir nicht klar. Der theoretische Teil war auch sehr interessant, aber im praktischen Teil kam dann eigentlich das richtige Feuer für dieses Thema. Espresso und Milchschaum war schon faszinierend, aber dann kam der Knackpunkt, warum ich weiter gemacht hatte, Latte Art. So wie heute meine Gäste da stehen und sagen: "Der ist viel zu schön zum Trinken", so stand ich auch da. Ich wollte schon immer etwas anderes machen und meinen Gästen ein noch besseres Erlebnis bieten. Das hatte ich nun gefunden und trainierte jeden Tag. Mich fasziniert die Aromenvielfalt, die Spannung vor jeden Trinken, ob man ihn gut zubereitet hat und vor allem, dass man dem Gast ein Erlebnis bietet und er sich freut.

c|c: Momentan ist ein gewisser Trend zu erkennen, wonach viele Röstereien oder auch Backketten viel Wert auf eine Barista-Schulung einzelner Mitarbeiter legen, um eine entsprechende Expertise im Bereich Kaffee zu erlangen. Glauben Sie, dass der Begriff Barista Gefahr läuft, inflationär verwendet zu werden und welches sind für Sie Grundvoraussetzungen und -fertigkeiten, die ein guter Barista mitbringen muss?

CU: Ich freue mich sehr, dass jetzt immer mehr etwas über das Thema Kaffee wissen möchten. Nur so kann man die Qualität in den Betrieben steigern.

Da der Beruf als Barista kein Ausbildungsberuf ist kann man nicht genau sagen, ab wann man ein Barista ist.

Ich mache immer ein Brainstorming mit meinen Teilnehmern und frage sie, was sie von einem Barista oder Barkeeper erwarten. Freundlichkeit, kommunikativ sein, Kompetenz vom Anbau bis zur Zubereitung, sauberes, schnelles, und souveränes Arbeiten, gepflegtes Äußeres, gute Beratung ohne den Kunden zu überfordern, Einfühlungsvermögen, Übersicht behalten und eine „Show" bieten sind die häufigsten Antworten. Ich denke, dass trifft es ganz gut.

c|c: Sie sind Deutscher Latte Art Meister 2013 und World Latte Art Champion 2014. Was bedeutet Ihnen der Titel und inwiefern sind Wettkämpfe dieser Art für Sie wichtig? Sagt ein derartiger Titel wirklich viel aus oder was sind die exakten Eigenschaften, die einen Barista unabhängig von gewonnen Titeln auszeichnen?

CU: Die Titel bedeuteten mir natürlich sehr viel. Es ist immer noch ein tolles Gefühl, vor allem, wenn man sich noch einmal alle Bilder der Reise nach Australien anschaut und natürlich den Pokal. Ich weiß nun, dass ich mich richtig vorbereitet habe, dass alles was ich getan habe, gut investierte Zeit und investiertes Geld war und das meine Freunde, Kollegen und Sponsoren gute Arbeit geleistet haben. Nur im Team kann man so etwas realisieren und dafür danke ich jedem!!

Ich habe die Meisterschaften immer als Weiterbildung gesehen, da man sich in-

tensiv mit dem einzelnen Thema befasst und neues heraus findet, um auch neue Kollegen kennenzulernen und ich hatte es dafür genutzt, um zu sehen wo ich stehe und wie weit ich mich schon entwickelt habe.

Der Titel sagt in erster Linie aus, dass man sich an die Regeln gehalten halt und die meisten Punkte geholt hat. Dennoch muss man verschiedene Eigenschaften optimal beherrschen. Dazu zählen unterschiedliche Bewertungen: richtige Arbeitsabläufe für den Espresso, richtige Arbeitsabläufe für das Milchaufschäumen, Hygienestandards, Servicequalitäten, Arbeitsplatzorganisation, Umgang mit Maschine und Mühle, die Wettbewerbszeit, usw. und die speziell bei Latte Art gewerteten visuellen Komponenten: identische Cappuccini, Kontrast zwischen Milchschaum und Crema, die Schaumqualität, Harmonie/Größe des Musters in der Tasse, Kreativität, usw.

Es ist auch tagesabhängig. Hätte ich in Melbourne einen schlechten Tag gehabt, hätte ich vielleicht keinen Titel geholt, obwohl ich mich sicherlich optimal drauf vorbereitet habe. Da spielt viel zusammen. Ich finde es aber immer wieder toll und respektiere es bei allen Kollegen, wenn man sich auf die Bühne stellt, „Time“ sagt und seine Performance zeigt. Da gehört viel dazu!

c|c: Sie bieten einen Latte Art und Latte Art Premium Workshop an. Wie genau läuft eine solche Schulung ab und wie wichtig ist es Ihnen, Ihr Wissen an den Nachwuchs weiter zu geben?
CU: Ich gebe alle Arten von Kaffeekursen. Ich bin sehr viel mit Röstereien, Maschinenherstellern und Caterern aktiv. Ich schule auch direkt in den Betrieben, egal wo. Speziell in den Latte Art Kursen, die einen ganzen Tag gehen, behandle ich den optimalen Espresso, die Milch- und Milchaufschäumtechnik, Üben des kontrastreichen Gießens, Erlernen der Technik für Herz und Farnblatt, sauberes Arbeiten und die Reinigung und Pflege der Maschinen. Für die bereits Geübten verfeinere ich die Gießtechniken und zeige auch neue Motive z.B.: inverted Techniken, wo man die Tasse dabei drehen muss. Ich habe verschiedene Charts und über 15 verschiedene Videos, die sich die Teilnehmer immer wieder ansehen können. Am Ende der Schulung habe ich immer noch etwas Spezielles für die Teilnehmer geplant, was ich hier aber nicht verraten darf.

Wichtig für mich ist eine hohe Qualität der Schulung. Ich nehme maximal 8 Personen in meine Kurse, um mich optimal auf jeden einzelnen einzustellen und mache z.B. keine Schulungen im laufenden Geschäft. Mir ist es sehr wichtig Wissen an den Nachwuchs weiter zu geben, denn nur so können wir über Jahre hinweg die Qualität verbessern. Ich selbst bilde mich stetig durch weitere Schulungen und Ausbildungen weiter, um nicht stehen zu bleiben. Auch als Weltmeister muss man weiter machen. Vor allem an den Berufsschulen für Gastronomie und Bäckerhandwerk sollte mehr über Kaffee gesprochen werden, denn das ist ein sehr großer Faktor, der immer noch etwas vergessen wird.

Als ich letztes Jahr in Melbourne war, war ich sehr überrascht über die sehr gute Qualität in der Gastronomie. Nach der Weltmeisterschaft hatte ich die Möglichkeit wahrgenommen, um einen Tag an einer Berufsschule in Melbourne mit zu wirken und

Jeder Profi mus sich regelmäßig einer kritischen Jury stellen.

Die Arbeit eines Baristas zeichnet sich durch Handwerk und Finesse aus.

wusste dann auch warum das so ist. Bereits in der Schule lernen die 17-, 18jährigen die richtige Kaffeezubereitung. Sie haben mehrere PowerPoint Präsentationen, verschiedene Brühmethoden, verschiedene Mühlen, Rohkaffees, usw. und müssen am Anfang jeder Stunde, nach den Scoresheets der Weltmeisterschaft, Kaffee zubereiten. Das war Wahnsinn zu sehen und so sollte es bei uns auch sein.

c|c: Wenn Sie beruflich viel mit der schwarzen Bohne zu tun haben - schmeckt Ihnen eigentlich noch ein guter Kaffee oder ist es irgendwann „zu viel"?
CU: Kaffee wird mir nie zu viel. Ich halte das ganze natürlich im Rahmen, aber ich trinke jeden Tag Kaffee und versuche jeden Tag etwas Neues heraus zu finden. Man kann so viele Parameter verändern, dass es immer spannend bleibt, selbst mit dem gleichen Kaffee. Das für mich dadurch Erlernte kann ich natürlich dann wieder an meine Seminarteilnehmer weiter geben.

c|c: Welches sind Ihrer Meinung nach bemerkenswerte und wichtige Trends auf dem Kaffeemarkt, sowohl was professionelle Anbieter als auch Endkonsumenten und Kaffeeliebhaber angeht?
CU: Es freut mich zu sehen, dass immer mehr Leute auf die Qualität des Kaffees schauen und sich gezielt Kaffees aussuchen. Das Thema Kaffee wird in der Gastronomie und auch im Haushalt immer wichtiger. Seitdem man sich daheim seinen eigenen Kaffee mit zum Beispiel einem Vollautomaten zubereiten kann, beschäftigen sich die Endkonsumenten natürlich immer mehr mit der Bohne und der Technik und haben leider oft mehr Wissen, als in manchen Gastronomischen Betrieben. Toll finde ich auch, dass wieder mehr und mehr Filterkaffee angeboten wird und auch kalt extrahierter Kaffee. Da ist noch viel Potenzial da und man kann auch wunderbar damit Kaffeecocktails kreieren.

c|c: Welches sind Ihrer Meinung nach die am häufigsten begangenen Fehler bei der Kaffeezubereitung, insbesondere wenn es um Laien geht?
CU: Da man beim Kaffee so viele verschiedene Parameter verstellen kann, kann man einige Fehler entdecken. Einige Parameter wären: das Wasser, die Mühle, der Mahlgrad, die Zubereitungsart – mit oder ohne Druck, die Kaffeemenge, die Extraktionszeit, die Röstung, die Lagerung, die Brühtemperatur, die Tasse, die Hygiene und Sauberkeit und noch einige mehr. Diese sollten optimalerweise zusammenspielen, um ein gutes Ergebnis in der Tasse zu erzielen. Letztendlich entscheidet der Geschmack, denn darum geht es.

www.barista-ullrich.de