

DIE KUNST DES WELTMEISTERS

Christian Ullrich ist seit 2014 der amtierende Weltmeister Latte Art.

Wir sprachen mit ihm über seinen Titel, seine Leidenschaft, seine Ziele und holten uns Tipps für die richtige Kunst in der Milch.

Café solo: Letztes Jahr hast du die World Latte Art Championship gewonnen. Davon träumen viele Latte-Art-Künstler. Wie hat sich der Gewinn angefühlt?

Christian Ullrich: Unglaublich! Wer die Siegerehrung mitverfolgt hat, weiß, wovon ich rede. Mein Ziel war das Finale, mehr eigentlich nicht. Ich hatte nie damit gerechnet, vor allem, weil über die Hälfte der Teilnehmer zum zweiten oder dritten Mal dabei war. 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 war und dass meine Freunde, Kollegen und Sponsoren gute Arbeit geleistet haben. Nur im Team kann man so etwas realisieren und dafür danke ich jedem. Es ist toll, dass die Welt gesehen hat, dass auch Deutschland weit vorne mitspielen kann und ich hoffe, dass sich dadurch vielleicht wieder mehr Leute mit gutem Kaffee befassen.

Café solo: Wie hast du deine Leidenschaft für Kaffee und Latte Art entdeckt?

Christian Ullrich: In meiner Ausbildung zum Hotelfachmann habe ich 2007 eine Kaffeeschulung besucht. Da wir im Betrieb eine Siebträgermaschine stehen hatten, sollten wir mal die „richtige“ Zubereitung erlernen. Dass dieser Tag meinen zukünftigen Arbeitsweg bestimmen sollte, war mir nicht klar. Der theoretische Teil war auch sehr interessant, aber im praktischen Teil kam dann 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.

Café solo: Wie lange musstest du üben, bis du richtig ansehnliche Bilder hinbekommen hast?

Christian Ullrich: Ich habe ein dreiviertel Jahr gebraucht, um für mich ein tolles Herz zu gießen, da ich es mir selbst beigebracht habe.

Café solo: Nach dem Gewinn der WM: Was machst du beruflich und was planst du für deine Zukunft?

Christian Ullrich: Ich bin freiberuflicher Barista und gebe Kaffeeschulungen für Endverbraucher, die mehr über Kaffee wissen möchten, aber auch Schulungen und Workshops für Gastronomen, die damit ihr Geld verdienen und dem Gast dieses Erlebnis bieten möchten. Außerdem bin ich auf Messen und Veranstaltungen in der ganzen Welt unterwegs, mache Präsentationen und bin auch Berater für gastronomische Einrichtungen. Außerdem trainiere und berate ich jetzt zukünftige Meisterschaftsteilnehmer. Zudem bin ich gerade bei der

<< Für Latte Art nehme ich immer einen 100-prozentigen Arabica. >>

Realisierung und Planung meines eigenen Schulungsraumes in Nürnberg, den ich voraussichtlich im Juni eröffnen werde.

Café solo: Viele schwören auf Robusta für eine gute Crema. Was ist dein Lieblingskaffee?

Christian Ullrich: Für Latte Art nehme ich immer einen 100-prozentigen Arabica, da die Crema nicht zu dick ist und sie schön weich wird. So kann ich viel feiner gießen. Die Crema von einem Robusta ist meist zu fest und meine Milch schafft es nicht die Crema zur Seite zu drücken und meine Muster werden schief. Der Kaffee sollte bestmöglich frisch sein, da er da noch viele Öle aufweist und diese ölige Konsistenz brauche ich auch für meinen cremigen Milchschaum, sodass sich das Muster nicht verschiebt. Ein alter Kaffee ist meist zu wässrig und ich habe beim fertigen Getränk Wasserschlieren auf dem Milchschaum. Außerdem habe ich eine dunklere Crema, was für meinen Kontrast enorm wichtig ist.

Café solo: Mit welchem Bild sollte ich als Latte-Art-Einsteiger am besten anfangen?

Christian Ullrich: Ich habe mit dem Herz begonnen, da es ein Grundmotiv ist und danach das Farnblatt. Mit meinen Schülern übe ich dann einen tollen Kontrast zu gießen, das heißt, dass man nur das Motiv ohne Schlieren auf die Crema legt. Das an sich ist schon eine Herausforderung.

Café solo: Was sind typische Anfänger-Fehler?

Christian Ullrich: Typische Fehler sind den Arm beim Gießen zu heben oder zu langsam zu gießen, sodass sich die flüssige Milch unter dem Schaum durchdrückt. Da habe ich aber tolle praktische Übungen, um das schnell zu unterdrücken.

Café solo: Kann ich anstelle von Milch und Kaffee, auch etwas anderes nehmen, um nicht so viele Lebensmittel zu verschwenden?

Christian Ullrich: Ich verwende meistens Kaffee und Milch, um so nah am Produkt, wie möglich, zu sein. Vor allem für die Vorbereitung auf Meisterschaften, sollte man immer die Produkte und auch gute Produkte verwenden, die man vielleicht dann auf der Bühne hat. Es bringt mir nicht viel zum Beispiel mit Spülmittel zu trainieren. Das wäre so wie, wenn man Herrn Vettel in einen Mercedes setzt und zur WM soll er mit einem Ferrari fahren. Viele können im täglichen Café-Geschäft trainieren und somit werden auch keine Lebensmittel verschwendet.

Saskia Klimpel



[1] Barista Christian Ullrich präsentiert stolz seinen Weltmeisterpokal. Er setzte sich im Mai letzten Jahres gegen 32 andere Nationen durch. [2] Vielfältige Kunst in der Tasse: Der Barista zaubert mit Latte Art fast alles in die Tasse.