



COFFEE GUIDE

— 2016 —

DIE BESTEN ADRESSEN FÜR GUTEN KAFFEE

DEUTSCHLAND / ÖSTERREICH / SCHWEIZ / ITALIEN

NUR 9,90 EURO MIT STÄDTE-GUIDES FÜR BERLIN
DÜSSELDORF / FRANKFURT / HAMBURG
MÜNCHEN / SALZBURG / ZÜRICH / ROM / NEAPEL





Barista des Jahres: Christian Ullrich

An einem heißen Sommertag treffen wir den Latte-Art Weltmeister 2014 und unseren Barista des Jahres Christian Ullrich. In der Produktionsstätte der Röstbar hat Ullrich das Büro seiner Firma „Barista Christian Ullrich“. Die Atmosphäre in den großen Räumen mit industriellem Flair ist locker, geschäftig und jugendlich frisch – ganz die Kaffeebranche eben. Hinter der langen Bar herrscht reges Treiben und es duftet nach frischem Kaffee. Direkt daneben stehen die zischenden Röstmaschinen – für jeden einsehbar. Der gelernte Hotelfachmann begrüßt uns mit einem breiten Grinsen: „Kaffee?“ Er bereitet einen Filterkaffee zu. Wir beobachten den Meister gebannt bei der Arbeit. Christian selbst trinkt überwiegend Filterkaffee, den dann aus einem Glas und lauwarm bis kalt. Denn ein guter Kaffee muss auch kalt schmecken. Cappuccino gibt es nur einmal die Woche. Gratulation! Im letzten Jahr gab es für Deutschland ja gleich zwei Weltmeister. Die deutsche Elf war eindeutiger Favorit. Wie war das bei dir? Hast du dich selbst als Favorit gesehen? „Nein, überhaupt nicht. Die Konkurrenz war groß: Viele der anderen Teilnehmer waren bereits mehrere Jahre bei der WM dabei und hatten mehr Erfahrung. Ich wollte alles einfach auf mich zukommen lassen. Es ist ein großarti-

ges Gefühl, sein Land auf der WM zu vertreten – allein das war eine großartige Erfahrung.

Trotzdem möchte er Latte-Art im Wettbewerbsmodus nicht mehr weiter machen.“, erzählt uns Christian und ergänzt dann überraschend: „Mit dem Titel habe ich diese Disziplin abgeschlossen. Latte-Art ist auch eine junge, dynamische Disziplin mit jungen Teilnehmern. Barista ist dann noch mal eine andere Nummer. Beim Barista ist zwar auch viel Show dabei, aber du musst mehr Gastgeberqualitäten besitzen und auch mehr interagieren. Ich habe jetzt bis zu meiner Rente Zeit, die anderen Disziplinen zu perfektionieren.“ Christian Ullrichs Hauptbroterwerb sind letztendlich Schulungen. Zusätzlich ist er viel auf Messen unterwegs. „Doch nicht jedes Angebot nehme ich an: So bin ich beispielsweise kein Verfechter der 3-D-Latte-Art, das hat nichts mehr mit Qualität zu tun. Anfragen für die IFA diesbezüglich habe ich aus Überzeugung abgesagt. In diesem Zusammenhang pflege ich wirklich den Gedanken von Goran Huber, meinem Mentor. Ich möchte ein gutes Produkt anbieten und den Menschen zeigen, wie Qualität hergestellt wird. Vor allen Dingen muss das Getränk noch schmecken.“

www.barista-ullrich.de