

# Der Kaffee mit der Schildkröte

Christian Ullrich zählt zu den weltbesten Caffé-Latte-Künstlern – In Lüneburg zaubert er vor Publikum Bilder in den Milchschaum

ap Lüneburg. Der Siebträger füllt sich mit frisch gemahlene Bohnen. Wenige Sekunden und Handgriffe später läuft goldbraune Flüssigkeit in die Tasse. Es dampft, zischt und riecht nach frischem Espresso. Nebenbei schäumt Christian Ullrich Milch in einer Metallkanne auf. Dies wird kein klassischer Cappuccino, man mag ihn gar nicht trinken. Denn auf dem eigentlich schlicht weißen Milchschaum prangt eine Schildkröte. Kaffee-Kunst, fabriziert vom World Latte Art Champion 2014 und dem Deutschen Latte Art Meister 2013. Am Sonnabend war Christian Ullrich in Lüneburg zu Gast, zeigte Kunden im Media Markt seine Fertigkeiten

Zwei Monate hart trainiert

Den WM-Titel gewann er mit eben jener Schildkröte. 400 Liter Milch und 25 Kilo Espresso verbrauchte der 27-Jährige in der Vorbereitung. Die wenigsten Tassen trank der Nürnberger, der eigentlich Filterkaffee bevorzugt, selbst. Über einen Zeitraum von zwei Monaten, in denen er sich buchstäblich in der heimischen Küche einschloss, sein Geschäft dicht machte, hätte er womöglich einen Koffeinschock erlitten.

„Ich war früher überhaupt kein Kaffeefan, mit 16 fing ich an, ihn zu trinken. Mit sehr viel Milch“, sagt der junge Mann, der nun mit Kaffeekenntnissen sein Geld verdient. Heute hat er sich unter dem Firmennamen „Barista Christian Ullrich“ selbstständig gemacht, bietet unter anderem Schulungen und Shows an. Er ist geprüfter



Der Kaffee wird bei Christian Ullrich zum Genuss für Gaumen und Augen: Er zaubert regelrechte Kunstwerke aus Milchschaum in die Tasse, zum Beispiel eine Schildkröte.

Fotos: t&w



Kaffee-Experte, hat seinen Barista-Bachelor. Der Master soll noch folgen. Die Deutschen Meister von 2014 und 2015 hatte Ullrich als Trainer zum Erfolg gebracht, er gibt sein Wissen weiter. „Das Produkt muss in erster Linie schmecken. Etwas, das gut aussieht, kann trotzdem schlecht schmecken“, nennt er einen seiner Grundsätze. Vernünftige Produkte seien wichtig. Empfehlungen will er aber keine geben, er sieht sich nicht als Verkäufer. Ullrich rät aber jedem Kaffeeliebhaber zu einer entsprechenden Schulung. „Das ist wie bei Wein, die Geschmäcker sind verschieden.“

Den einen oder anderen Tipp hat er dann doch parat: Er rät zu kleinen 250-Gramm-Verpackungen beim Espresso, um die Tüte immer frisch öffnen zu können. Zudem sei es wichtig aufs Röstdatum zu schauen. „Im Supermarkt immer die hinterste Tüte im Regal nehmen, das ist der frischeste Espresso.“ Dieser sollte zu Hause nicht im Kühlschrank, sondern im Küchenschrank gelagert werden.

Seit neun Jahren schlägt sein Herz für die kleinen Bohnen, die er liebevoll als „Aroma-Tresore“ bezeichnet. „Riechen Sie mal an der Bohne und knacken Sie sie anschließend auf. Erst

dann entfaltet sich der eigentliche Geruch“, sagt der Fachmann und hält seinen Zuschauern eine Schale voll gerösteter Bohnen hin. Für die kleinen Fans röstet er den Kaffee live, mit einem kleinen Showröster. Die hellen grünen Bohnen, die eher an Wasabi-Nüsse erinnern, verfärben sich langsam bräunlich. Bo Simonsen ist vom Geschehen fasziniert, auch wenn er mit seinen zehn Jahren noch zu jung für Kaffee ist. „Sein Vater macht aus Kaffee genau so eine Philosophie wie der junge Mann hier“, erklärt die Mutter und nimmt von dem jungen Mann einen Latte mit Schild-

kröten-Optik entgegen. „Wirklich lecker.“ Christian Ullrich ist gelernter Hotelfachmann. „Im dritten Lehrjahr habe ich das hier für mich entdeckt“, erinnert er sich. 2011 nahm er erstmals an einer Meisterschaft teil. „Ich wollte sehen, wie weit ich bin“, sagt er – und erlebte eine Pleite. Ebenso 2012. Erst im nächsten Jahr kommt er mit dem Titel zurück in die Heimat. Als er dann 2014 als deutscher Vertreter nach Australien zur WM fliegen darf, weiß er noch nicht, welches Motiv auf dem Kaffee prangen soll. Beim Training mit anderen Teilnehmer in Italien wird es

eine Schildkröte, ganz zufällig. Was andere mit einem Stift auf Papier zeichnen, schafft Ullrich mit einem Schuss Milch, Espresso und einem lockeren Handgelenk.

Beim Latte Art-Wettbewerb geht es darum, ein solches Kunstwerk nicht nur einmal zu erzeugen. Drei Muster bereite Christian Ullrich für die WM vor, die Fotos legte er der Jury vor. „Man muss das Motiv zweimal identisch nachgießen“, erklärt er. Mittlerweile sei er mit dieser Disziplin durch. Im März fliegt er zur WM nach Shanghai – diesmal aber nur als Berater für andere Teilnehmer.

## Öfen für Nicaragua

Lüneburger unterstützen Projekt in Mittelamerika

mm Lüneburg. Sie sind ein bunt zusammengewürfelter Haufen, doch es gibt etwas, das die sechs Studenten zusammenschweißt: ihr Projekt. Von Lüneburg aus unterstützen sie Frauen, die in Condega in Nicaragua leben, auf dem Weg in ihre Selbstständigkeit. Die Studenten sammeln Spenden, die für den Bau von neuen Öfen vor Ort benötigt werden. Die nicaraguanischen Frauen, die meist alleinerziehend sind und mehrere Kinder haben, sollen sich ihren Lebensunterhalt selbst verdienen können, durch den Verkauf von Gebäck und Tortillas, dafür brauchen sie die Öfen.

Marie Kionka mag die spanische Sprache, sie verbrachte einen Sommerurlaub in Ecuador, das weckte ihre Neugier

auf Mittel- und Südamerika. Die 19-Jährige studiert Entrepreneurship – Unternehmertum und möchte den Frauen in Nicaragua helfen, Unternehmerinnen zu werden. Genauso Jorin Meyer, ebenfalls 19 Jahre alt, der mit seiner Familie während seiner Schulzeit schon mal in Argentinien lebte, an der Lüneburger Universität zurzeit noch Betriebswirtschaftslehre studiert, jetzt aber wechseln möchte zu VWL.

Ebenfalls des Spanischen mächtig ist Annisa Pöpping, 18 Jahre alt, sie studiert Umweltwissenschaften und möchte später mal in der Entwicklungshilfe arbeiten. Das können sich auch ihre Gruppenmitglieder Pauline Müller, Daria Hammerschmidt und Lotta Dräger vorstellen. Die Wahl des Projekt-

seminars, in dem die Studenten die Entwicklungszusammenarbeit in Condega begleiten, ist daher nicht zufällig. Und es ist gut, dass spanischsprachige Studenten zu der Gruppe zählen.

Denn sie müssten viel mit der Projektkoordinatorin vor Ort von der Organisation INPHRU kommunizieren, sie unterstützen, indem sie in Lüneburg die Spendentrommel rühren. Einer der zehn Öfen, die gebaut werden sollen, koste in der Anschaffung 130 Euro, hinzu kämen Transport- und Personalkosten, sodass pro Gerät mit rund 2000 Euro kalkuliert werden müsse. Die neuen Öfen seien holzsparender und gesundheitsschonender als die traditionellen Kochstellen. Dadurch eröffneten sie den Frauen



Um Unterstützung für ihr Projekt werben (vorne, v.l.) Annisa Pöpping, Jorin Meyer und Marie Kionka sowie (hinten, v.l.) Pauline Müller, Daria Hammerschmidt und Lotta Dräger.

Foto: t&w

neue Möglichkeiten zum Backen.

Die Gruppe hat schon Fundraising-Projekte angeschoben, genau wie Ofen-Patenschaften, es wurden digitale Kochbücher

erstellt, die Spender erhalten können. Zu denen schon die Unternehmen Zimmer & Kreim, Dieckmann und Echaz Consulting zählen. Doch damit die Öfen angefeuert werden

können, wird mehr Geld benötigt. Wer spenden möchte, erhält weitere Informationen zum Projekt und die Kontodaten unter [www.ofenfuernicaragua.wordpress.com](http://www.ofenfuernicaragua.wordpress.com) im Internet.

## Frauen und Kinder wirksam schützen

Land stellt Konzept für seine Flüchtlingsunterkünfte vor – Lob und ein Wunsch aus Lüneburg

red Lüneburg. Das Niedersächsische Ministerium für Inneres und Sport und das Sozialministerium haben gemeinsam ein Konzept für den Schutz von zugewanderten Frauen und Kindern vor Gewalt erarbeitet. Sie haben Standards festgelegt, um diese besonders schutzbedürftigen Flüchtlingsgruppen in den Aufnahmeeinrichtungen des Landes vor Gewalt zu schützen. Der Vorstand der

Landesarbeitsgemeinschaft kommunaler Frauenbüros Niedersachsen (lag) begrüßt das Konzept. Damit würden wesentliche Forderungen der Arbeitsgemeinschaft aufgegriffen. „Das Signal des Konzeptes ist klar: Gewalt gegen Frauen und Kinder wird nicht akzeptiert. In den Aufnahmeeinrichtungen muss alles dafür getan werden, Frauen und Kinder zu schützen und das bestehende Hil-

fesystem mit einzubeziehen“, kommentiert Vorstandsmitglied Christine Ullmann, Gleichstellungsbeauftragte für Stadt und Landkreis Lüneburg.

Ebenfalls begrüße die Arbeitsgemeinschaft die Bereitstellung von Mitteln für die Schwangerschafts- und Gewaltberatungsstellen für Finanzierung von Dolmetschern. Der Vorstand bedauert, dass das Konzept nicht für die kommu-

nalen Notunterkünfte gilt und hofft, dass die Kommunen sich dennoch an dem Konzept orientieren und auch für ihre Einrichtungen wichtige Standards zum Gewaltschutz vereinbaren.

Das Konzept enthält Empfehlungen zur separaten Unterbringung von Frauen und Kindern, zu sicheren Sanitäranlagen und notwendigen Rückzugsräumen. „Frauen und Kinder bleiben oft längere Zeit in den Einrich-

tungen. Es muss einen Platz geben, wo muslimische Frauen ihre Schleier ablegen und ihre Kleinkinder ungestört stillen können. Und Kinder brauchen Raum zum Spielen“, stellt Sozialministerin Cornelia Rundt klar. „Wir streben einen Betreuungsschlüssel von einer Sozialarbeiterin für 75 Flüchtlinge an. Dabei sollen in den Einrichtungen auch genügend Frauen beschäftigt sein, damit

weibliche Flüchtlinge in Bedrohungssituationen Frauen als Ansprechpartnerinnen haben. Und das Personal muss selbstverständlich darüber informiert sein, wie Misshandlung und sexuelle Gewalt erkannt werden kann, wie in einer akuten Gewaltsituation zu reagieren ist und welches Beratungs- und Hilfenetz den Frauen zur Verfügung steht. Das Konzept gibt dafür klare Vorgaben.“