

„Schildkröte“ krönt Cappuccino-Schaum

Latte-Art-Weltmeister Christian Ullrich zeigt sein kreatives Können in der Altenmarkter Kaffeerösterei „Baruli“

Von Pia Mix

Altenmarkt. Deutschland ist Weltmeister. Das ist seit vergangener Woche jedem klar. Doch nicht nur im Fußball hat sich Deutschland den Welpokal gesichert, sondern auch bei den „World Latte Art Championships“, die im Mai im australischen Melbourne stattfanden. Barista Christian Ullrich aus Nürnberg holte sich dort den Weltmeistertitel mit seiner außergewöhnlichen Kreation einer Schildkröte, die er in den Cappuccino-Schaum zauberte. Vergangenen Samstag war er nun in der „Baruli“-Kaffeerösterei von Uli Niedersteiner in Altenmarkt zu Besuch und zeigte, was er in Sachen Latte Art alles drauf hat.

Botschafter für den besten Kaffeegenuss

Christian Ullrich ist gelernter Hotelfachmann und entdeckte während seiner Ausbildung die Liebe zum Kaffee. Durch ständige Weiterbildung zum geprüften Kaffee-Experten und Barista eignete er sich umfangreiche Fachkenntnisse an, die vom Kaffeeanbau über Rohkaffee, das Rösten, die Maschinen- und Mühlenkunde bis zur richtigen Kaffeezubereitung reichen. 2009 machte er sich selbstständig, gibt heute sein Wissen in Schulungen und Workshops weiter und ist quasi als Botschafter für den besten Kaffeegenuss auf zahlreichen Messen und Veranstaltungen in Deutschland und Europa unterwegs.

Am Samstag war er bei Uli Niedersteiner in Altenmarkt zu Gast, den er bei einer gemeinsamen Ausbildung zum Kaffee-Sommelier im letzten Jahr kennengelernt hat.

Neben seiner beruflichen Tätigkeit nimmt der Kaffee-Experte seit 2011 auch an Latte-Art-Wettbewerben teil, weil es ihm einfach großen Spaß macht, neue Kunstwerke auf dem Schaum in der Kaffeetasse zu kreieren. Vom Herz über Farnblätter, Tulpen und Tiere bis hin zu kurzen Grußbotschaften



Latte-Art-Weltmeister Christian Ullrich (links) und „Baruli“-Betreiber Uli Niedersteiner versuchen und erfreuen sich an den unterschiedlichsten Kaffeeschaum-Kreationen.

– Foto: mix

hat er eine Vielfalt an Motiven parat. Als Deutscher Latte Art Meister 2013 qualifizierte er sich für die Weltmeisterschaft in Australien und konnte dort unter den 32 Teilnehmern aus der ganzen Welt die Jury am besten überzeugen.

Die Teilnehmer mussten ein selbst entworfenes Bild vorgeben, das sie dann möglichst exakt und identisch zweimal auf Kaffeeschaum produzieren sollten. Die Jury achtete genau darauf, dass neue, phantasievolle Motive entstanden. „Die Kreativität zählte dort sehr viel und ich bekam als einziger dafür 5,5 von sechs möglichen Punkten“, erzählt Christian Ullrich. Die Jury zählt mit, ob immer die gleiche Anzahl an Milchschwüngen für ein Motiv gemacht wird, misst nach, ob das Bild in der Tasse genau in der Mitte ist und achtet darauf, dass keine unschö-

nen Schlieren entstanden sind. Gleichzeitig wird der Barista bei seiner Arbeit akribisch beobachtet und es wird bewertet, ob er sauber arbeitet, angemessen gekleidet ist und dabei auch noch ein höfliches Auftreten an den Tag legt.

Christian Ullrichs „Schildkröte“, die er eigens für den Wettbewerb entworfen hatte und die aus zwölf verschiedenen Punkten besteht, überzeugte die Jury schließlich und brachte ihm den Titel Latte Art Weltmeister ein.

In der Kaffeerösterei von Uli Niedersteiner im Erl Mode Atelier in der Hauptstraße in Altenmarkt fasziniert der frische gebackene Champion die Besucher mit seiner Weltmeisterschafts-Kreation und anderen Motiven. Er hat sein eigenes Arbeitsmaterial dabei, das sauber im Koffer gestapelt ist, und je-

nach Bedarf werden verschiedene Milchkännchen oder Zeichenhilfsmittel daraus hervorgeholt. Während der Barista in überraschendem Tempo die schönsten Motive in den Schaum zaubert, gibt er bereitwillig noch den einen oder anderen Tipp an Kaffee-Freaks dazu. Er betont, dass die Milch beim Aufschäumen nie über 70 Grad erhitzt werden darf und der Milchschaum nicht zu fest sein sollte. Entgegen einer oft geäußerten Meinung sei es aber völlig egal, welchen Fettgehalt die Milch hat. Da Fett ein Geschmacksträger ist, bedeute mehr Fett eigentlich nur mehr Geschmack. „Und schmecken muss es am Ende, das ist doch die Hauptsache“, betont Christian Ullrich.

Zu seinem Handwerk gehört viel Übung. Vor der Weltmeisterschaft übte er täglich einige Stun-

den und verbrauchte dabei Unmengen an Kaffee und Milch.

Uli Niedersteiner ließ sich von dem Kaffee-Fachmann noch den einen oder anderen Tipp geben und übte selber fleißig, um ein schönes Herz oder andere Motive in den Schaum zu zeichnen. Sein „Baruli“-Geschäft laufe sehr gut, freut sich der Diplom-Kaffeekommerzialist. Zum einen genießen bei ihm die Kunden des Modehauses Erl gerne einen Kaffee zwischendurch. Viele Kunden kämen aber auch vorbei, um sich Kaffee für zu Hause zu kaufen. Sein Favorit ist im Moment eine Mischung aus drei Bohnen mit dem schönen Namen „Monsoon“. Die Kaffeebohnen aus Brasilien, Indien und Uganda, die er selber röstet, ergeben zusammen eine sehr nussige und schokoladige Note, die bei den Kunden bestens ankommt.

Satelliten-Netzwerk: WFG treibt die Förderung voran

Berchtesgadener Land. Ein weiterer Meilenstein zur finanziellen Förderung der High-Tech-Unternehmen in der Region ist geschafft. Die Europäische Union hat das Unternehmer-Netzwerk Satellitenavigation Berchtesgadener Land vor kurzem mit dem „Europäischen Cluster Excellence Bronze Label“ ausgezeichnet. Das gab Netzwerkmanager Lars Holstein von der Wirtschaftsförderungsgesellschaft Berchtesgadener Land beim Treffen der Partnerunternehmen bekannt.

Im Mittelpunkt der Arbeit des Netzwerkmanagements stehen dabei die Dienstleistungen wie Unterstützung bei der Geschäftsentwicklung, innovative Finanzierungsformate und High-Tech orientierte Unternehmensgründungen.

Holstein wies auch nochmals auf die Fördermöglichkeiten durch das EU-Programm Horizon 2020 und das Gründerprogramm ESA BIC Bavaria hin.

Neben der fortlaufenden Hilfestellung zur Unternehmensgründung und Geschäftsentwicklung will Holstein die überregionale Öffentlichkeitsarbeit des Netzwerks verbessern. „Unsere High-Tech-Unternehmen haben etliche Erfolge vorzuweisen, auf die wir die Öffentlichkeit, Kunden und nicht zuletzt neue Partner aufmerksam machen müssen“, so der Netzwerk-Manager. Auch den Ausbau von internationalen Geschäftsbeziehungen und Kooperationen treibt das Team der Wirtschaftsförderungsgesellschaft stetig voran. Lars Holstein wird demnächst gemeinsam mit Vertretern der Netzwerkmfirma „Dialogis“ aus Laufen bei der Firma „Catapult“ in Harwell in der Nähe Londons zu Gast sein und im Herbst ist ein Austausch mit dänischen Unternehmern geplant.

– hw

Gut aus- und fortgebildete Touristiker

Traunstein. Auch beim Chiemgau Tourismus e.V. wird höchster Wert auf Aus- und Fortbildung gelegt. Landrat Siegfried Walch kam