crema

for coffee-lovers

+ IFA HIGHLIGHTS

Alle neuen Maschinen in der Übersicht

DIE 25 BESTEN CAFÉS

AUF DEM PLANETEN

SZENE MÜNCHEN

Der Coffee-Guide für die nördlichste Stadt Italiens

MEGATREND FAIRTRADE:

IST FAIR AUCH GUT?

Ist fairer Handel die Lösung oder das Problem?

Oktober/November 2014
Deutschland 4,80 € / Österreich 5,50 €
CH 9,60 sfr, BeNeLux 5,65 € / IT/ES 6,50 €
Ausgabe 05/2014

Das ist der strahlende Sieger: crema traf den Latte-Art-Weltmeister Christian Ullrich in Nürnberg.

ÜBUNG MACHTE **DEN MEISTER**

Vor zwei Monaten gewann er den Titel des Latte-Art-Weltmeisters in Melbourne. crema traf Christian Ullrich in der Rösttrommel Kaffeerösterei in Nürnberg. Exklusiv spricht der sympathische Überflieger über Passion, Perfektion, persönliche Erfahrungen und die Zukunft des Kaffees.

An einem heißen Sommertag treffen wir den frisch gebackenen Latte-Art Weltmeister 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.

Wenn man weiß, dass alles gut vorbereitet ist, dann geht man mit einem guten Gefühl auf die Bühne.

Gratulation! In diesem 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 großartiges Gefühl, sein Land auf der WM zu vertreten – allein das war eine großartige Erfahrung. Zudem war die Unterstützung, die ich von meiner Familie, den Freunden, Kollegen und Sponsoren erhalten habe überwältigend. Danke an alle!

Trotzdem war es mein primäres Ziel, ins Finale zu kommen. Da hätte ich schon einen Pokal und eine Reise nach Indonesien gewonnen. Ich habe abends vor der Finalrunde drei Stunden meine Milchkännchen poliert. Ich hatte Handschuhe an, habe jeden Fleck unter die Lupe genommen und danach alle Utensilien ordentlich eingewickelt. Das ist wie eine Therapie. Wenn man weiß, dass alles gut vorbereitet ist, dann geht man mit einem guten Gefühl auf die Bühne. Vorbereitung und Perfektion sind die halbe Miete. Ich hatte mir beispielsweise Checklisten geschrieben und die Bühne graphisch mit selbst entworfenen Skizzen dargestellt, sodass ich genau wusste, wo was hinkommt: vor und nach dem Lauf, die Positionen meiner Tassen, Lappen und Kännchen. Kännchen hatte ich sogar mehr in meinem Koffer als Unterwäsche *(lacht)*. Als Trainer ist es gut, derartige Perfektion zu beherrschen. Denn ich unterrichte auch Leute, die auf Wettkämpfen teilnehmen. Und wenn ich

1

3

Foto: Michael Matejka, World Coffee Events, Michael Park

2

(1)Kreativität und Perfektion sind bei der Latte-Art von großer Wichtigkeit. Jeder Handgriff muss sitzen. (2) Auch während der Trainingsphase für die WM verlor der sympatische Latte-Art-Künstler seine gute Laune nicht. (3) Mit dem Motiv der Schildkröte konnte Ullrich die Jury in Melbourne von sich überzeugen. (4) Stolz und auch etwas erleichtert präsentiert der frischgebackene Weltmeister seinen Pokal.

weiß, wie streng die Jury auf Fingerabdrücke reagiert, ist dies ein großer Pluspunkt.

Wichtig ist, dass die Jury dich mag. Etwas subjektiv ist eine WM dann doch. Der erste Eindruck zählt. Ich habe das relativ clever gemacht: Man wartet anfangs auf der Bühne, bis die Jurymitglieder eintreten. Während andere ins Publikum schauten, habe ich die ganze Zeit auf die Tür, aus der die Juroren kommen sollten, geblickt. Als sie dann eintrafen, haben sie meinen wartenden Blick gesehen und gelächelt. Das zählt auch in die Bewertung hinein. Zudem hatte ich noch eine besondere Musik dabei, die sowohl Publikum als auch Jury gefallen hat: deutscher Hip-Hop nach meinem Geschmack. Ich hatte mir einen speziellen Mix zusammengestellt, der anfangs ruhiger und zum Finale hin schneller wurde. Alle Lieder gingen harmonisch ineinander über und es entstanden dadurch keine Pausen. Die Musik hilft, den Rhythmus der Abläufe beizubehalten und unterhält gleichzeitig das Publikum. Als ich vor zwei Tagen das erste Mal meinen Lauf sah, fiel mir das richtig auf.

4

Die Musik hilft, den Rhythmus der Abläufe beizubehalten und unterhält gleichzeitig das Publikum.

Was hat es mit dem Motiv der Schildkröte auf sich? Damit hast du die Jury ja überzeugen können.
Die Jury möchte etwas Innovatives sehen – nicht immer wieder die gleichen Farnblätter, Herzen und Tulpen. Da braucht es schon etwas anderes, um sie vom Hocker zu reißen. Die Entstehungsgeschichte der Schildkröte war ein richtiger Zufall: Ich war auf dem DC-Campus bei dalla Corte in Mailand, auf dem wir unsere Muster zeigen sollten. Es ging unter den Latte-Art-Künstlern sehr freundschaftlich zu und man hilft sich untereinander. Es nimmt einem keiner Ideen weg. Es geht beinahe zu wie in einer großen Familie. Da habe ich mir gedacht: Gießt du einfach mal irgendetwas im Kreis. Die anderen haben einstimmig gesagt, dass das Gegossene wie eine Schildkröte aussieht. So habe ich innerhalb von drei Wochen die Schildkröte kreiert. Ich habe mir die Formen ausgedruckt und Pfeile für die jeweilige Gießrichtung entworfen, bis ich genau wusste, in welchem Winkel ich eingießen musste. Es gab dieses Motiv bisher noch nicht und ich bin der Einzige, der die Schildkröte gießen kann. Es handelt sich um eine schwimmende Wasserschildkröte, der ich noch Füßchen verpasst habe. Das Schöne an dem Motiv ist, dass es aus 13 verschiedenen Teilen besteht und ganz wenig nachgezogen werden muss. Lediglich der obere Teil des Panzers und das Gesicht. Sie sitzt einfach richtig schön und ästhetisch in der Tasse.

Meister in der erwählten Disziplin zu werden, ist der größte Erfolg. Mehr geht kaum. Was steht als Nächstes an? Barista-Meisterschaften?
Bloß nicht stehen bleiben. Es geht gleich nächstes Jahr weiter. Latte-Art werde ich nicht mehr mitmachen. 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. Ich freue mich, dieses Jahr einfach als Zuschauer bei den Deutschen Meisterschaften dabei zu sein. Ich werde alles Stück für Stück und in Ruhe aufbauen – es wird ein schönes Konzept, so viel kann ich verraten.

Wie schätzt du die Zukunft der Kaffeekultur ein? Wird sich Filterkaffee, die Third Wave, durchsetzen?
Davon gehe ich stark aus. In Melbourne war es unglaublich. Die Australier sind uns in dieser Hinsicht zehn Jahre voraus. Ich war drei Wochen Down Under und habe auch einige Zeit in der Stadt verbracht. Kurz zuvor hat Auction rooms ein neues Café aufgemacht, in dem es ausschließlich Filterkaffee gibt – ganz andere Standards als bei uns. Doch von nichts, kommt nichts. Die Australier haben in dieser Hinsicht weitaus mehr Ehrgeiz und Zielstrebigkeit. Ein Erlebnis meiner Reise nach Melbourne sticht

5

6

Foto: Michael Matejka, World Coffee Events, Michael Park

(5) Den Pokal hat er sogar extra für uns zum Interview mitgebracht. (6) Konzentration, eine ruhige Hand und Stabilität sind beim Gießen das A und O. (7) Das Ergebnis kann sich wahrlich sehen lassen. (8) Die Juroren bei der WM sind überaus kritisch und achten auf jeden nur so kleinen Fingerabdruck an Maschine oder Kännchen. Außerdem gut zu sehen: Christians ganz eigene Gießtechnik, bei der er sich auf den Ellbogen stützt.

7

8

Ich möchte ein gutes Produkt anbieten und den Menschen zeigen, wie Qualität hergestelltwird.

dabei heraus: Ich war für einen Tag an der Berufsschule und habe dort geschult. Das war eine neue spannende Erfahrung: Es gab zwei Siebträgermaschinen, Rohkaffee und eine Powerpoint-Präsentation. Total professionell. Die Schüler wissen, wie man eine Siebträgermaschine und eine Mühle zerlegt. Sie gießen mit 16 bis 18 Jahren schon Herzen und müssen am Anfang der Stunde innerhalb von 15 Minuten nach den Score-Sheets der WM Kaffees kreieren. Sie werden im wahrsten Sinne des Wortes gedrillt. In Melbourne ist man als Barista der Superheld. So muss das sein! Man bekommt zwischen 20 und 25 Dollar die Stunde gezahlt und da lohnt sich das. Da bekomme ich wieder eine Gänsehaut, wenn ich daran zurückdenke.

Mein Hauptbroterwerb sind tatsächlich noch immer Schulungen. Zusätzlich bin ich auch 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.

Dürfen wir dir eine persönliche Frage stellen? Was ist mit den Fingern deiner linken Hand passiert?
Das habe ich von Geburt an. Wahrscheinlich bin ich an der Nabelschnur hängen geblieben. Ich habe damit gelernt und kenne es insofern nicht anders. Dadurch habe ich auch eine spezielle Gießtechnik. Ich lege nämlich meinen linken Arm auf die Theke und auch das hat die Jury in Melbourne beeindruckt. So eine Gießtechnik hatten sie nämlich noch nicht gesehen. Sonst hat jeder die Tasse in der Hand und direkt vor den Augen, während ich meinen Ellenbogen auf die Theke lege. Für mich wäre es ansonsten schwierig, die Tasse zu drehen. Es ist auch nicht schlimm, wenn mich jemand darauf anspricht. Ich mache da eher meine Witzchen drüber. Vielmehr ist es zu einem Markenzeichen geworden, das ich nicht missen möchte. Auch wenn du ein Problem hast, kann man das Beste oder sogar etwas noch Besseres daraus machen. Und lustigerweise machen sogar viele diese Gießtechnik nach.

Vielen lieben Dank für das tolle Gespräch und den leckeren Kaffee, Christian.