

# Der Meister

Christian Ullrich ist der beste Schaumschläger der Welt. Der Deutsche wurde in Australien zum Latte-Art-Weltmeister 2014 gekürt. Jetzt besuchte er die Stadt, in der er seine Kunst gelernt hat: Innsbruck.

Es faucht aus der Düse, es röhrt im Milchkäferl, es blubbert der Schaum. Die Geräusche, die Christian Ullrich (26) einer Kaffeemaschine entlockt, sind wohl bekannt. So klingt es in einer italienischen Bar, wenn ein Cappuccino zubereitet wird. Nur das Kunstwerk, das der deutsche Barista in seine Tassen zaubert, das muss ihm erst einmal einer nachmachen. Da entstehen Farnblätter, Tulpen, Schwäne, Herzen oder gar eine ganze Schildkröte. Die Gäste, die auf der Innsbrucker Messe FAFGA (Fachmesse für Gastronomie, Hotel und Design) die Milchkunst betrachten, mur-

meln anerkennend. Nein, zu Hause habe man das noch nie zusammengebracht, so der einhellige Tenor, da scheitere man schon vorher beim Schäumen. Kein Wunder, so einfach ist das auch nicht. „Für das Herz habe ich schon ein Dreivierteljahr geübt“, erinnert sich Christian Ullrich an seine Anfänge.

## Mit Übung zur Schildkröte

Neben der vielen Trainingszeit, die der gelernte Hotelfachmann hinter dem Tresen verbracht hat, bildete er sich aber auch weiter. Bei Goran Huber am Kaffeeinstitut in Innsbruck lernte der gebürtige Nürnberger alles darüber, was ein echter Barista können muss. 2011 nahm er dann das erste Mal an der deutschen „Latte-Art-Meisterschaft“ teil und belegte den siebten Platz. Zwei Jahre später reichte es für den deutschen Titel und die WM-Qualifikation. Im Mai diesen Jahres konnte Ullrich in Australien, genauer in Melbourne, endlich dem Rest der Welt zeigen, was er in Tirol gelernt hat. Mit seinem eigens für den Bewerb erfundenen Motiv, der Schildkröte, „schäumte“ er sich zu Gold. Das ist bisher der größte Erfolg des jungen Kaffeekünstlers. Seitdem weiß Ullrich



1



2



3

**1** Beim Schäumen ist eine Temperatur von max. 65 Grad wichtig, sagt Christian Ullrich.

**2** Dann wird der Schaum gefühlvoll auf den Kaffee gegossen, die Tasse wird dabei gedreht.

**3** Beim Verziern kreiert er Schildkröten (r. u.) oder notiert seine Handynummer (r. o.).

Fotos: Rottensteiner



# der Schäume

auch, wie man sogar mit höchster Nervosität den idealen Schaum produziert.

Ein Wissen, das den Meister vom Laien trennt. In den heimischen Küchen braucht es nämlich keine weltmeisterschaftlichen Stresssituationen, um an der Schaumschlägerei zu verzweifeln. Mal fällt der Schaum zu schnell zusammen, mal geht die Milch erst gar nicht auf, dann wieder quillt das Häferl prompt über. Dabei sind die Regeln für eine ordentliche italienische „Schiuma“ gar nicht so schwer zu befolgen. Ullrich rät, die Milch auf maximal 65 Grad zu erhitzen. Darüber schäumt nichts mehr. „Wenn man das Milchkännchen festhält und es langsam in der Hand heiß wird, dann stimmt die Temperatur“, meint Ullrich. Kurzum: Wenn das Häferl schon glüht, dann ist es für den perfekten Schaum längst zu spät.

Der entsteht übrigens nur, wenn der Druck in der Maschine auch stimmt. „Eine Leistung von einem Bar ist ideal“, rät Christian Ullrich. Mit herkömmlichen Haushaltsgeräten ist das übrigens kaum herzustellen. Da rät der Experte eher zum elektronischen Handminimixer, die würden genügend Luft in die Milch bringen.

Dass der Fettgehalt einen Einfluss auf den Schaumerfolg hätte, ist übrigens ein Irrglaube. „Deswegen gibt es nicht mehr oder weniger Schaum, aber Fett ist als

Geschmacksträger entscheidend, damit der Kaffee auch schmeckt.“ Ein Faktor der bei all dem Theater rund um die Optik für Ullrich nicht zu kurz kommen darf.

## Flirtbotschaft im Cappuccino

Aber apropos Theater: Für scheue Typen ist die Barista-Branche ungeeignet. „Die Bar ist meine Bühne“, sagt Ullrich über seinen Arbeitsplatz. Das erinnert an Barkeeper, die lässig ihre Cocktails shaken und damit bewundernde Fans an ihre Theken locken. Nun kann ein Cappuccino natürlich nicht so gefährlich werden wie ein Batida de Coco, der Flirtfaktor ist dennoch beträchtlich. Im Gegensatz zu einem Cocktailmixer kann Ullrich auf seine Kreationen nämlich die eigene Telefonnummer notieren – mit der Hoffnung auf Feedback natürlich. Und? Mit Erfolg? Ullrich grinst und verrät nur so viel: „Ja, ich wurde angerufen.“ (Andrea Wieser)

II



Die kleine Speckschule

**Wussten Sie, dass jeder  
Tiroler Speck g.g.A.  
von HANDL TYROL das  
AMA Gütesiegel trägt?**



**Wer genau wissen will, was hinter dem Tiroler Original steckt, findet mit dem AMA Gütesiegel auf allen Sorten Tiroler Speck g.g.A. ein sicheres Zeichen für Qualität aus Österreich.**

Ehrlich schmeckt's am besten. Und weil wir Speckmeister von HANDL TYROL nichts zu verstecken haben, lassen wir uns bei der Arbeit auch gerne auf die Finger schauen. Denn unsere Tiroler Spezialitäten werden auch heute noch nach traditionellem Rezept von Hand gemacht, über Buchenholz mild geräuchert und bekommen anschließend genug Zeit, um in aller Ruhe in unserer klaren Bergluft zu reifen. Zudem werden alle unsere Tiroler Speck g.g.A. Specksorten und ausgewählte Rohwurst-Sorten aus 100 % österreichischem Schweinefleisch hergestellt. Deshalb tragen sie auch das AMA Gütesiegel als höchste Auszeichnung für beste österreichische Fleischqualität.

Bis es allerdings so weit ist, durchlaufen unsere Spezialitäten vom Fleischeinkauf bis zur Verpackung ein strenges Kontrollprogramm. Bei HANDL TYROL kommt zu den vorgeschriebenen drei Kontrollstufen sogar noch eine vierte Prüfung durch unabhängige Labore hinzu. Damit Sie ganz sicher sein können, dass nur allerhöchste Qualität aus Österreich auf Ihren Teller oder Ihr Marendbrettl kommt.

Ihre HANDL TYROL Speckmeister

Werde Tyroler auf  
[facebook.com/handltyrol](https://facebook.com/handltyrol)

