

Kunst in Braun und Weiß



Für den perfekten Cappuccino braucht es die richtige Maschine, Geduld und ganz viel Gefühl. Eindrücke vom Baristakurs



Von **Tina Rausch**

An diesem Morgen hat mein Cappuccino ein vollendetes Herz im Milchschaum. Leider stammt es nicht von mir. Ob ich am Ende des Tages ein ähnliches Kunstwerk vollbringen werde? Das Milchschaumen sei ein wichtiger Programmpunkt des „Großen Barista-Seminars“, verkündet der Kursleiter Thomas Steinke beim Frühstück im Café. Fünf Männer und zwei Frauen sind angetreten, um in der Kaffeerösterei Dinzler die professionelle Kaffeezubereitung zu erlernen. Dass dafür viel Kaffee durch den Siebträger fließen und noch mehr Milch im Topf tanzen wird, stellt Steinke von vornherein klar: „Das Gefühl für den Schaum und die Temperatur kann Ihnen kein Buch und kein Video vermitteln.“ Zur Einstimmung gibt's dennoch einen Film – und einen Überblick über die Geschichte des Kaffees, seinen Anbau, die Hauptsorten Robusta und Arabica, unterschiedliche Qualitäten und Röstmethoden.

Welche Faktoren den Geschmack ein und derselben Kaffeemischung beeinflussen, dürfen wir nun selbst herausfinden – an einer imposanten Siebträgermaschine hinter der Cafébar. Während der Barista nebenan einen Cappuccino nach dem anderen für die Gäste zaubert, scharen wir uns ums Übungsgerät. Routiniert füllt Steinke das gemahlene Pulver in den gesäuberten Siebkorb, drückt es mit einer Art Stempel, dem Tamper, fest, spannt den Siebkorb in den Brühkopf und verrät mit dem Knopfdruck die erste Faustregel: „Wenn sich der Kaffee beim Rausfließen wie ein Mäuseschwänzchen biegt, ist es perfekt.“ Das gelingt uns schon mal nicht: Entweder schießt der Kaffee in die vorgewärmte Tasse oder aber er tröpfelt viel zu langsam. Das liegt am fehlenden Gefühl für den Tamper, mit dem das Pulver so in den Siebkorb gedrückt werden soll, dass das Wasser dem Druck standhält und doch gleichmäßig hindurchfließt. Neben dem Mäuseschwänzchen gibt es ein weiteres Kriterium: die Crema. Schön goldbraun sollte sie sein, ohne Blasen oder Löcher – und wenn sie schnell zusammenfällt, hat man auch was falsch gemacht. Wie sich das geschmacklich äußert, testen wir löffelweise.

Die Unterschiede sind riesig: Etwas zu grob gemahlen, kann dasselbe Pulver einen guten Espresso in Plörre verwandeln. Die Crema ist dann zu hell, der Kaffee schmeckt säuerlich. Der nächste Versuch hat eine dunkle Crema und schmeckt bitter. „Entweder war der Kaffee nun zu fein gemahlen“, erklärt Steinke, „oder man hat zu fest gepresst, zu viel Pulver verwendet oder eine zu hohe Temperatur verwendet.“ Wichtig sei, dass die Wassertemperatur knapp unterhalb des Siedepunkts bleibe, den Kaffee also nicht verbrühe. Mittlerweile ist es halb 1 Uhr, ich habe so viel Espresso verkostet, dass ich meinen Herzschlag zu hören glaube. Den Kollegen scheint es ähnlich zu gehen. Zumindest verzichten nach dem Mittagessen alle auf den angebotenen Espresso oder Cappuccino – wir wollen ja noch die eigenen probieren!

Nun versuchen wir uns in der Latte Art, der hohen Kunst des Schäumens. Für einen cremigen, feinporigen Milchschaum verwendet man Steinke zufolge am besten frische, pasteurisierte, homogenisierte Milch mit hohem Fett- und Eiweißgehalt und erwärmt diese auf 65, maximal 67 Grad. Anders als die meisten kleineren Siebträgermaschinen für den Hausgebrauch verfügt unser luxuriöses Übungsgerät über vier Dampfdüsen. Das macht es einfacher, den gewünschten Wirbel zu erzeugen – aber nicht zum Kinderspiel. So verwerfen wir die Anregung eines Teilnehmers, ein Hello-Kitty-Gesicht in den Milchschaum zu zeichnen, wie er es in Japan gesehen hat, und konzentrieren uns aufs angeblich einfachste Muster: das Herz. Die Ergebnisse erinnern an Bleigießen zu Silvester: Von Pacman bis zum Schlossgespenst Hui Buh ist alles dabei. Doch irgendwann erscheint mit etwas Fantasie auch das eine oder andere Herz. Zum Glück war das nicht ausschlaggebend fürs große Baristadiplom – ich wäre glatt durchgefallen. So nehmen wir alle nach gut sieben Stunden intensiver Kaffeekunde unsere persönliche Auszeichnung nebst Baristaschürze in Empfang. Mir schmeckt der Cappuccino in meinem Stammcafé jetzt übrigens noch besser: Weil ich weiß, welch große Kunst dahintersteckt.

Der **Große Baristakurs** in der Kaffeerösterei Dinzler am Irschenberg findet ab 2015 jeden zweiten Samstag statt. Er dauert von 9 bis 16 Uhr und kostet inklusive Essen und Baristaschürze 210 Euro. Anmeldung unter Tel. 08025 99225-140. Weitere Infos unter www.dinzler.de

Butterplätzchen



Seit jeher die
bewährte Rezeptur:
nur mit Butter.

Butterplätzchen

Echt fein.

Plätzchen
gelingen am besten
mit mir :-)



Wer gerade keine Zeit für einen Baristakurs hat oder noch mal nachlesen möchte, besorgt sich **Das Kaffeebuch** von Anette Moldvaer: Neben dem reich illustrierten gesammelten Kaffee-Know-how erklärt die mehrfache Barista-Weltmeisterin Vor- und Nachteile der verschiedenen Zubereitungsmöglichkeiten und verrät exotische Kaffeerezepte wie Panda Espresso, Cherry Berry oder Caribbean Punch. **Dorling Kindersley, 16,95 Euro**



Lernen von den Profis

Vom Filterkaffee-Workshop über Latte Art bis hin zur SCAE-Barista-Zertifizierung: Die neue **Dallmayr Academy** richtet sich mit mehreren Anfänger- und Fortgeschrittenenkursen an ambitionierte Kaffeefreunde ebenso wie an angehende Baristi. Im Schulungszentrum in **München** lernt jeder Teilnehmer an einer eigenen Kaffeemaschine, worauf zu achten ist, damit das Ergebnis hundertprozentig stimmt. Weitere Trainingscenter befinden sich in **Braunschweig** und **Bremen**; auf Wunsch kommen die Kaffee-Profis von Dallmayr plus Equipment auch nach Hause oder in Firmen. Die Kurse dauern zwischen vier Stunden und mehreren Tagen und kosten ab 120 Euro. www.dallmayr.de/academy

Weitere Baristakurse

Vier Workshops mit verschiedenen Schwerpunkten bietet die **Röststätte Berlin**: Barista Basic (zwei Stunden, 55 Euro), Brewing Trainer, Barista Advanced (je zwei Stunden à 65 Euro) sowie Roasting & Cupping (vier Stunden, 119 Euro). www.pro-macchina.com
In der **Kaffeeschule Hamburg** sind die vier Barista-, Röst-, Sensorik- und Maschinen-Technik-Kurse in unterschiedlichen Schwierigkeitsstufen für Einsteiger, Fortgeschrittene und Profis buchbar. Sie dauern zwischen vier und acht Stunden und kosten ab 190 Euro. www.kaffeeschule-hamburg.de
Die **CoffeeAngels** veranstalten in ihrer CoffeeAngels Lounge in **Dortmund** Barista-Kurse für Einsteiger (vier Stunden, 82 Euro) und Fortgeschrittene (vier Stunden, 106 Euro). Mit ihrer mobilen Kaffeebar kommen diese Engel auch nach Hause – und das deutschlandweit (vier Stunden p.P. 106 Euro zzgl. Fahrtkosten). www.coffeeangels.net
Im **Caffé Fausto** in der Kraemerschen Kunstmühle in **München** stehen Barista-Grundkurse (drei Stunden, 79 Euro), Latte Art (drei Stunden, 89 Euro) und Barista-Intensivkurse (sechs Stunden, 179 Euro) auf dem Programm. www.caffe-fausto.de