

Praxis für die KAFFEEKUNST

Baristaschulung im CoffeeCompetenceCenter von Franke bremer im badischen Grünsfeld

Voll auf Service und Genuss eingestellt: 2008 wurde das CoffeeCompetenceCenter von Kaffeemaschinenhersteller Franke bremer im badischen Grünsfeld fertiggestellt. Im großzügigen Wohlfühlambiente mit Seminarräumen und einer Ausstellung mit historischen und aktuellen Modellen des Unternehmens werden auch Baristakurse angeboten – darunter 1-tägige Einführungen in die „Kaffee Kunst“. Die KoCa-Redaktion nutzte die Gelegenheit, an einem Tageskurs teilzunehmen.

Während Kursleiter Oliver Helbig Grundlagenwissen in Sachen Kaffee vermittelt und über Sorten und Anbauregionen spricht (siehe Seite 72 und 73), ist Profi-Barista Axel Jahraus für die Praxis zuständig. Dabei werden

Kaffeewissen und Kaffeefertigkeiten mit den technischen Möglichkeiten von vollautomatischen und Siebträgerkaffeemaschinen verknüpft. Der Kursteilnehmer lernt an Schulungsmaschinen, worauf es bei der Herstellung von Kaffeespezialitäten ankommt. Er wird an die Zubereitung von Espresso Spezialitäten herangeführt, Milchverarbeitung und Latte Art (der kunstvolle Umgang mit Milch und Milchschaum) spielen eine wichtige Rolle. Die Technik der Maschine, Mühle und Reinigung kommen hinzu. Dem Wasser als, was die Menge betrifft, Hauptbestandteil des Kaffeegetränks ist ein gesonderter Themenbereich gewidmet.

Siebträger oder Vollautomat?

Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato und Co. – Esprit und die besondere Atmosphäre verspricht die Zubereitung mit ei-

ner Siebträgermaschine, abgesehen von der unübertroffenen Qualität, wenn ein kundiger Barista am Werk ist. Weil man auch mit weniger erfahrenem Personal das Optimum herausholen will, nähern sich Siebträger und Vollautomat in ihren Eigenschaften an. Aktuelle Siebträgermodelle setzen auf mehr Automatisierung, der Vollautomat baut Siebträgererelemente ein. So gibt es beim Vollautomaten die sogenannte „One-Step-Methode“, bei der der Vollautomat vom Mahlen, über das Dosieren und Brühen bis hin zur Milchverarbeitung alles übernimmt. Bei der „Two-Step-Methode“ wiederum gibt es, quasi als zweiten Schritt“, einen separaten Milchaufschäumer.

Schäumverhalten:

Im Schulungszentrum von Franke bremer geht es zunächst einmal um das richtige Aufschäumen der Milch für Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato. „Das Schäumverhalten resultiert aus dem Eiweißgehalt, der mindestens zwischen 3,2 und 3,4 Prozent betragen sollte“, betont Barista Axel Jahraus. Ein höherer Fettgehalt gebe mehr Körper, deshalb sei eine Milch mit 3,5 Prozent Fettanteil einer mit nur 1,5 Prozent vorzuziehen. Einer speziellen Cappuccinomilch mit noch höherem Fettgehalt bedürfe es hingegen nicht. Da würde man nur unnötig mehr Geld ausgeben.

Beim Milchaufschäumen geht Jahraus den Kursteilnehmern zur Hand. Das richtige Halten des Metallkännchens ist wichtig, denn die Hand dient auch der Temperaturprüfung. Die Milch wird per Dampfzange aufgeschäumt. Wenn es der Hand zu heiß wird, ist die richtige Temperatur erreicht beziehungsweise der



Axel Jahraus ist zertifizierter Barista-Trainer und Kaffeesommelier.

Fotos: Kühle