

ZU BESUCH BEIM KAFFEE-MAESTRO

DAMPF IN ALLEN TASSEN

Ein guter Caffè - so sagt man in Italien - ist schwarz wie die Nacht, heiß wie die Hölle und süß wie die Sünde. Wie man das hinkriegt und dabei auch noch Telefonnummern abgreift? Indem man es lernt - bei einem Barista-Trainer

TEXT KLAUS MERGEL

W

Wie ich diesen Mario beneide! Oder heißt er Luigi? Der dunkellockige Typ halt, hinterm Tresen meiner Lieblingsespresso-Bar. Führt seine chromblitzende, zischende Faema-Maschine aus den 60er-Jahren, lässig wie Lukas seine Lokomotive. Zaubert Apfelbacken-Popos in Cappuccino-Milchschaum. Feuert lässige Späßchen auf die Damen ab, welche sich augenblicklich in kichernde, errötende Teenager verwandeln.

Aber all das ist nichts, was ein Mann nicht lernen könnte. Etwa bei der Kaffee-Firma Segafredo: Sie betreibt hierzulande etwa 100 Cafés – und vor den Toren Münchens eine renommierte Barista-Schule: 500 Menschen lassen sich hier jährlich zum Maestro del Caffè ausbilden. Heute auch ich.

Die Toilette ist tapeziert mit „Il Corriere della Sera“, aus den Boxen krächzt der gute alte Paolo Conte. Den Raum beherrscht eine San-Marco-Maschine mit 19-Liter-Kessel: Ganz klar, ich habe italienisches Staatsgebiet betreten, mitten im Industriegebiet von Gröbenzell. Und das Reich von Sven Eydner, dem Barista-Trainer.

„Regel Nummer eins: Ein Barista kommt immer chic daher“, sagt Eydner. Ich schaue an mir herunter und merke: Mit meinem Kapuzenpulli hab ich mich eigentlich schon disqualifiziert. Eydner dagegen, gerade 54 geworden, wirkt wie ein Hollywood-Star: Mit Weste, Fliege und kantig geschnittenem Blondschof sieht er aus wie Christopher Walken in nett.

Aber ich lerne ja noch. Auch Theorie. Etwa, dass der Baristaberuf in Italien hoch angesehen ist. Dass mit der Zahl der Besucher in einer Bar auch die Luftfeuchtigkeit steigt: Je mehr Gäste, umso gröber muss der Mahlgrad des Kaffees sein. „Ein Routiner ist den ganzen Tag am Justieren“, erklärt mir der Kaffeeflüsterer. Die drei „Ms“ zählen: Mischung, Mühle, Maschine. Und das kleine ungeliebte „p“ wie putzen: „Ein guter Barista ist

immer nur so gut wie sein Werkzeug“, mahnt Eydner, „das muss immer blitzsauber sein.“

Er drückt mir den Siebträger in die Hand. Angenehm schwer, mindestens ein Kilo. Ich lege ihn in die Kaffeemühle ein. Ziehe, wie geheißen, zweimal am Hebel. Presse mit dem Stempel die Füllung ein, „antampern“ nennt man das. „Das Kaffeepulver muss so fest sein, dass beim Umdrehen nichts rausfällt“, sagt Eydner.

Klappt bei mir schon ohne Sauererei. Dann lerne ich, dass man vor dem Brühen die Maschine „flushen“, also den zu heißen Dampf ablassen muss. Sonst schmeckt der Kaffee nicht.

Endlich rinnt der Espresso wie flüssiges Pech heraus, oben auf eine fingerdicke, goldbraune „Crema“. Die, wie ich lerne, vier Sekunden die Last eines Löffel Zucker tragen muss, bevor er untergehen darf. Tut sie. Und schmeckt hervorragend!

Richtig Gefallen finde ich an meinem neuen Job, als mir mein Trainer das Schaumschlagen beibringt: Dampf-Lanze eintauchen, bis man das heiße Metallkännchen gerade noch anfassen kann. Die Milch darf nicht blubbern, sondern soll sich drehen. Dann klopfen, schwenken, einschenken. Echt eine Wissenschaft. Aber auch Leidenschaft. „Und die muss ein Barista unbedingt haben“, sagt Eydner, „vielleicht sogar Amore.“

Apropos Amore: Wie kriegt man diese Herzen in den Cappuccino? Eydner zeigt es mir. Zaubert einen Indianer mit Federschmuck in den Schaum. Ein Kätzchen, dann ein Bunny.

„Damit“, prophezeit mir Eydner, während er mit dem Zahnstocker sein Werk perfektioniert, „kriegst du jede Telefonnummer, glaub mir.“

Jetzt verstehe ich auch, warum der Barista in Italien so ein begehrter Job ist.

Segafredos „Scuola del caffè“: Eintagesseminare für maximal zehn Personen bei Sven Eydner, Preis: 100 Euro. Tel. 0 89/8 29 92 50, scuola@segafredo.de



Die hohe Kunst der Schaumschlagerei: Barista-Maestro Sven Eydner zaubert auf Wunsch sogar einen Indianerhäuptling in die Tasse



Alleskönner:
Die Funktionen einer großen Maschine in klein, 500 Euro.
www.gaggia.de



Minimal-Design:
Die kleinste Pad-Maschine der Welt braucht nur 20 Zentimeter: WMF1.
99 Euro, www.wmf.de



Küchen-Lamborghini:
Vollautomatisch und schön wie ein Auto: „Perfekta Limited“ von De Longhi.
800 Euro, www.delonghi.de



Vergiss den Quirl:
Milchschaumer Krups XL 2000.
130 Euro. www.krups.de



Edel und stark:
Tre-Forze-Kaffee wird über Olivenholz geröstet. 250g ca. 13 Euro.
www.viani.de

IN DER BOHNE LIEGT DIE KRAFT

ALLES FÜR DIE SCHWARZE KUNST

Ein guter Barista sollte nicht nur alle Tassen im Schrank, sondern auch stets edles Werkzeug zur Hand haben



Klassische Handarbeit:
Die „La Pavoni“ braucht eine starke Hand. 400 bis 800 Euro (nach Größe).
www.lapavoni.de



Männerspielzeug:
Die „Bellmann“ funktioniert auf Gas- und Benzinkochern, zur Not sogar am Grill.
99 Euro, www.authentex.de



Der gute Begleiter:
„Bricco dell'Uccellone“ ist ein Jahrgangsg-rappa: höchst rar und noch aromatischer.
0,7l für 69 Euro.
www.braida.it



Unschlagbar lecker:
Schokoladenbutterkekse aus Italien.
160 g für 7 Euro. www.wiani.de



Wie bei Mutttern:
Der gute alte Filterkaffee - neu gebrüht: Kenwood kMix, 79 Euro.
www.kenwoodworld.de



MILCH ODER ZUCKER?

Die wichtigsten Fakten über Kaffee

Arabica, der → **wichtigste K.-Sorte** für jede Röstmischung, 60 Prozent der Weltproduktion. Wird v. a. in Südamerika angebaut. Verleiht K. den säuerlichen Geschmack.

Cafete, die ← **Kurzform für „Cafeteria“**, beliebter Rückzugsort an Universitäten. Oft geprägt von höherer geistiger Produktivität als ein Hörsaal. K.-Qualität sinkt meist mit zunehmender Größe..

Coffeeshop, der → **üblicher Amsterdamer Gastronomiebetrieb**, der trotz des Namens weniger dem K.-Genuss als vielmehr dem Konsum von Cannabisprodukten dient.



Berliner Lokal, auch bekannt als „Hoyzer-Grill“, wo in der Vergangenheit mehr in Geldbeutel als in Tassen gerührt wurde. Sorgte 2009 für starke personelle Veränderungen in den niederen Fußballigen..

← **Café King, das**

Kaffeefahrt, die → **halblegale Form der Direktvermarktung** von oft minderwertigen Produkten, bei der die Kunden (meist im Rentenalter) in entlegene Gaststätten gekarrt und dort (der Nötigung nahen) Verkaufsgesprächen ausgesetzt werden.



bis etwa 1990 in Deutschland verbreitete Mindestverzehrmenge an Koffeinprodukten in der Freiluftgastronomie. Ursache war die hohe Diskrepanz zwischen Wert des Konsumguts und zurückgelegtem Weg.

← **Kännchen draußen, das**

Kopi Luwak, der → **teuerster K. der Welt** (bis zu 1000 Euro/Kilo). Wird in Indonesien mittels Zibetkatzen gewonnen, die K.-Kirschen fressen und ihnen durch Verdauung besonderes Aroma verleihen. Aber so genau wollten Sie das gar nicht wissen, oder?

italienisch für „gefleckt“. ← **Macchiato, der** Beschreibt eine Darreichung von K. mit hohem Milchanteil, die in deutschen Cafés seit den 90ern sehr beliebt ist. Im Ursprungsland Italien als Kindergetränk geächtet.

Muckefuck, der → **volkstümlicher Begriff für Malzk.**, einst obligatorisch in Kliniken, Internaten und Kasernen. Mittlerweile stark durch Filter-K. verdrängt.

zweitwichtigste K.-Sorte, ← **Robusto, der** wird vor allem in Afrika und Asien angebaut. Gibt dem Getränk die notwendige Würze und ist verantwortlich für die Crema auf dem Espresso.



→ **österr. Hauptstadt und Geburtsort der Kaffeehäuser**. Die Türken ließen 1683 nach ihrer Belagerung Säcke mit K.-Bohnen zurück, aus denen ein gewisser Georg Franz Kolschitzki K. siedete und in seiner Wirtsstube anbot.

essenzieller Bestandteil mancher K.-Zubereitungsformen, etwa des türkischen Mokka oder der Wiener Melange.

← **Wien, das**

← **Zucker, der**



AUF EINEN ESPRESSO MIT

GERALD UHLIG

„Das Café ist ein geistiger Ort“

Der Gründer der Berliner Café-Institution „Einstein Unter den Linden“ über das Kaffeehaus als Kunstwerk und den Ort der Begegnung – mit der Frau seines Lebens

Playboy: Politiker, Stars, Touristen – alle kommen zu Ihnen. Kann man so etwas planen?

Gerald Uhlig: Nein. Genau darin liegt das Geheimnis.

Playboy: Sie sind Schauspieler, Regisseur, Maler...

Uhlig: ... ja, und ich war regelmäßig im alten „Café Einstein“ in Kreuzberg. Dort fühlte ich mich sehr wohl, genau wie in den Kaffeehäusern von Wien, wo ich Schauspiel studiert hatte. Ich hatte daher eine Kombination aus Café und Galerie im Sinn. Auch zwei andere Berliner In-Lokale, das „Borchardt“ und das „Grill Royal“, werden ja nicht von Gastronomen, sondern von künstlerischen Köpfen geführt.

Playboy: Das bedeutet?

Uhlig: Dass das Kaffeehaus ein geistiger Ort ist – ein begehbare Kunstwerk, wo alle gesellschaftlichen Gruppen zusammenkommen.

Playboy: Sie machen keine Unterschiede?

Uhlig: Nein. Denn auch der Minister findet es spannend, mal neben einem Schauspieler oder Schriftsteller zu sitzen. Das knüpft an die verlorengegangene Tradition der Berliner Literatencafés aus den 20er-Jahren an.

Playboy: Sind Sie manchmal selbst Gast?

Uhlig: Manchmal sitze ich an meinem Lieblingstisch, schreibe an einem Buch oder wandere in meinen Gedanken. An solch einem Tag habe ich auch meine heutige Frau Mara zum ersten Mal gesehen.

Playboy: Wer soll die „Einstein“-Tradition später fortführen?

Uhlig: Hoffentlich meine Tochter Geraldine, sie ist aber erst neun. Jedenfalls will ich das Lokal nicht verkaufen. Da würde ich lieber aufhören und einen Film über mein Leben und das „Einstein“ machen. Interview: Uwe Killing