

BARISTA: EIN BARKEEPER FÜR KAFFEESPEZIALITÄTEN.

## Kaffee ist nicht gleich Kaffee



Foto: wfa

Chef-Diplom Sommelier und amtierender Baristameister Goran Huber gründete am 1. Oktober 2007 das erste SCAE-Barista-Ausbildungsinstitut Westösterreichs. Was man bei der Zubereitung eines wirklich ausgezeichneten Kaffees alles zu beachten hat, kann man dort erlernen.

■ von Katharina Ötzbrugger

**K**affee ist eines der beliebtesten Getränke der westlichen Welt. Im internationalen Vergleich des Pro-Kopf-Verbrauchs liegen insbesondere die skandinavischen Länder Finnland, Norwegen und Dänemark ganz vorne und Österreich ist mit einem Jahresverbrauch von 8,1 Kilogramm an fünfter Stelle in der Weltrangliste. Damit konsumieren die Österreicher im Schnitt mehr Kaffee als beispielsweise die Italiener, Deutschen sowie die Franzosen. Aber Kaffee ist nicht gleich Kaffee. Hier gibt es gravierende Unterschiede. Was man bei der Zubereitung eines wirklich guten Kaffees alles beachten sollte, wissen Fachleute wie die Baristi.

**Die Liebe zum Kaffee.** Der Begriff Barista kommt aus dem Italienischen vom Wort „Bartender“ und bezeichnet den Beruf eines Barkeepers für Kaffee. Für dieses Tätigkeitsfeld benötigt ein Barista fachkundige Kenntnisse über Kaffeesorten sowie Kaffeeröstung, die fachgerechte Bedienung und Wartung einer Espresso-Maschine, das richtige Aufschäumen der Milch und vieles mehr. Goran Huber ist ein ausgebildeter Barista und Kaffeexperte der österreichischen Kaffeekultur. Dies beginnt schon bei der Auswahl der feinen Bohnen, die dann zu einer „Blend“ gemischt werden. Der Barista braucht viel Liebe zum Kaffee sowie ein umfang-

reiches Kaffeewissen. Er muss sich auch in den Dingen wie Kaffeeanbau, in den Pflanzen sowie in den Mischungen von Kaffee gut auskennen. Darüber hinaus benötigt ein Barista einen guten Geruchs- und Geschmackssinn.

**Wissen und Leidenschaft.** Als Quereinsteiger und gebürtiger Kroat kam Huber im Jahr 1996 nach Tirol. Zunächst arbeitete er als Kaffeeberater in einer Firma. Da er sehr erfolgreich war, riet man ihm, sich weiterzubilden. So absolvierte er die Ausbildung zum Diplomkaffeesommelier beim Österreichischen Kaffeemuseum und später wurde er zum SCAE zertifizierten Barista. Huber besuchte auf der ganzen Welt Kaffeeplantagen und Produktionsstätten, um sein Fachwissen zu erweitern.

Er wollte bei der Entstehung des Kaffees von der Pike auf mit dabei sein und die Produktion Schritt für Schritt mit verfolgen. Kaffee in seiner ursprünglichen Form ist für den Experten, wie er im Gespräch mit wfa erzählt, faszinierend. Und je mehr er sich auf die Materie Kaffee einließ, desto mehr Leidenschaft konnte er für dieses Produkt entwickeln: „Kaffee ist mein Leben. Mein Wissen darüber und meine Liebe und Leidenschaft dazu will ich an andere weitergeben.“ Wie gedacht, so getan. Der Kaffee-Liebhaber und Top-Experte gründete im Herbst letzten Jahres ein unabhängiges Kaffee-Institut mit Standort in Innsbruck. So konnte am 1. Oktober 2007 das erste SCAE-Barista-Ausbildungsinstitut Westösterreichs die Pforten öffnen.

**Intention und Angebot.** „Viele Menschen sind an der richtigen Zubereitung von Kaffee interessiert. Die Nachfrage in dem Bereich ist groß,“ weiß der Unternehmer und Kaffepezialist zu berichten. Goran Hubers Anliegen mit seinem Institut ist es, die österreichische Kaffeekultur neu zu beleben. Er will sein umfangreiches Wissen und seine langjährigen Erfahrungen an Unternehmen und deren Mitarbeiter, an Menschen jeder Altersgruppe sowie an Kaffeeliebhaber weitergeben. Sein Know-how, seine Referenzen aufgrund sehr komplexer Ausbildungen und die Spitzenplatzierungen bei Wettbewerben zählen genauso zu den Garantien für erstklassige Schulungen wie die absolute Produktneutralität und Produktunabhängigkeit.

Noch ist das Kaffee-Institut mobil, das heißt Goran Huber kommt für Mitarbeiterschulungen direkt ins Unternehmen. Zu Vorträgen bzw. Rahmenveranstaltungen bringt Huber sein vollständiges Equipment mit.

**Goran Huber:**  
„Kaffee ist mein Leben. Meine Liebe und Leidenschaft dazu und mein Wissen darüber möchte ich an andere Menschen weitergeben.“

Fotos: Goran Huber

