

INTERVIEW: ÖSTERREICHS BESTER BARISTA

"Kaffee ist mein Leben"

Was der Barkeeper für die Cocktails, ist der Barista für die Kaffeespezialitäten: ein Fachmann mit Geschmack und Menschenkenntnis. Diplom-Chef-Kaffee-Sommelier und amtierender österreichischer Baristameister Goran Huber lädt auf der fafga zur Kaffee-Erlebnisreise ein.

von Natalie A. Saboor



„Goran Huber auf der fafga“

Sonntag, 16.09.07

10.30 - 12.00

„Der Duft des Kaffees“ - Teil 1

Halle 2a/Bühne

13.00 - 15.30

„Der Duft des Kaffees“ - Teil 2

Halle 2a/Bühne

Wia: Herr Huber, wie trinken Sie Ihren Kaffee am liebsten?

Goran Huber: Ich trinke meinen Kaffee am liebsten schwarz und ungesüßt. Morgens gibt es bei mir einen leichten Kaffee und später am Tag einen kleinen Schwarzen. Ich koche ihn auf meiner kleinen Haushaltskaffeemaschine oder nach der Karlsbader Methode mit Porzellanfilter.

Wie hat sich Ihre Leidenschaft für den Kaffee entwickelt?

Seit 1996 lebe ich in Tirol. Zunächst habe ich als Kaffeefachberater gearbeitet. Ich

war sehr erfolgreich und mein Chef hat mir geraten, mich weiterzubilden. So habe ich mehrere Ausbildungen bis zum Chef-Diplom-Kaffeesommelier und SCAE-zertifizierten Barista absolviert. Jetzt habe ich vor, mich in Innsbruck selbstständig zu machen.

Was hat Sie nach Tirol verschlagen?

Die Liebe. Ich habe meine Frau auf einer Geschäftsreise kennengelernt und entschloss mich, in ihre Heimat zu ziehen. Sie unterstützt mich sehr bei meiner Arbeit. Wenn ich Kaffeeplantagen rund um die

Welt besuche, ist sie immer dabei. Zuletzt habe ich Produktionsstätten und Plantagen in Costa Rica und Jamaika besucht, um dort die Produktion zu verfolgen. Es ist faszinierend, Kaffee in seiner ursprünglichen Form zu sehen.

Sie reisen auf eigene Kosten in Kaffee-Länder?

Ja, ich habe alles selber finanziert und bin damit ein hohes Risiko eingegangen. Aber es ist wichtig, den Kaffee selber zu erleben, bei der Entstehung mitzumachen. Auch in meine Ausbildung habe ich viel Geld in-

vestiert. Aber es hat sich gelohnt!

Sie haben heuer ja bereits diverse Auszeichnungen eingeheimst.

Ja, im April dieses Jahres bin ich österreichischer Baristameister geworden und habe mich damit für die Weltmeisterschaft in Japan qualifiziert, die im Juli stattfand. Dort habe ich den 11. Platz von 45 Teilnehmern belegt und bin sehr stolz darauf. Schließlich schafften die Italiener mit einem Wettkampfbudget von 30.000 Euro nur den 16. Platz.

Japan ist ja weniger für seinen Kaffee, als für seinen Tee bekannt. Wie hält man's dort mit der Kaffeekultur?

Ich war überrascht! In Japan wird sehr guter Kaffee getrunken. Die Coffeeshops blühen, es werden immer mehr eröffnet. Kein Wunder, wenn man bedenkt, dass die Japaner ein sehr gesundheitsbewusstes Volk sind. Nicht ohne Grund gehören sie zu den ältesten Menschen der Welt. Entgegen vieler Meinungen ist richtig zubereiteter Kaffee schließlich gesund und regt das Nervensystem an. Interessant ist in diesem Zusammenhang, dass 80 Prozent der Blue Mountain Kaffeebohnen – die zu den wertvollsten Kaffeesorten der Welt gehören – in die USA und Japan exportiert wird.

Wobei Amerika nicht unbedingt für seine Kaffeekultur berühmt ist. Was halten Sie von den US-Coffeeshops?

Ich erlebe dort manchmal, dass der Kaffee falsch zubereitet wird. Besonders bei Trendgetränken wie Cappuccino und Latte Macchiato fehlt noch viel Wissen. Es ist beispielsweise sehr wichtig, dass die Milch richtig geschäumt wird, sonst verbrennt sie und verliert dabei Milcheiweiß. Bei noch höherer Temperatur geht auch der Milchzucker verloren. Viele Kunden merken das aber gar nicht, weil sie es nicht anders kennen. Ich möchte das Bewusstsein der Kunden schulen, damit so etwas in Zukunft nicht mehr vorkommt.

Kaffeeunternehmen haben Ihnen sicherlich Geld geboten, um Sie für sich zu gewinnen. Warum legen Sie so viel Wert darauf, produktneutral zu arbeiten?

So bewahre ich mir meine Objektivität. Es geht mir in erster Linie um die Pflege und Bewahrung der österreichischen Kaf-



Luxuskaffee: Goran Huber besuchte eine Plantage in Jamaica, wo der berühmte Blue Mountain Kaffee angebaut wird - der „Champagner“ unter den Kaffees.



Kostbare Kirsche: Blue Mountain schmeckt harmonisch, fruchtig und säurebetont, das Aroma ist intensiv und kräftig. So auch der Preis: 1 Kilo kostet etwa 100 Euro.



Nach der Ernte: Wenn die Bohnen aus den roten Kirschen des Kaffeebaumes geschält werden, sehen sie zunächst wie farblose Erdnüsse aus.

feekultur. Die kulinarische Vergangenheit dieses Landes bietet Potential dafür – vieles ging aber mit den Jahren verloren. Deswegen liegt es mir am Herzen, Unternehmen, beziehungsweise deren Mitarbeiter, sowie Kaffeeliebhaber zu schulen. Ich weiß, dass viele Menschen daran interessiert sind, sich aber wenig auskennen – darum ist Weiterbildung die beste Maßnahme. Das Problem ist: Das „schwarze Gold“ wird einfach getrunken – gesprochen wird über Kaffee jedoch viel zu selten. Dabei lebt Tirol vom Tourismus und sollte sich durch seine Gastfreundschaft auch in kulinarischer Hinsicht hervorheben. Das Essen hier ist gut, aber beim Kaffee kann man noch nachhelfen.

Was ist die zentrale Aussage, die Sie auf der diesjährigen fafga transportieren möchten?

Kaffee ist nicht nur Kaffee – es ist ein Genussmittel. Und um es richtig genießen zu können, muss etwas dafür getan werden. Es ist ein Geben und Nehmen! Ich möchte der Gastronomie und dem Nachwuchs helfen, Kaffee richtig zuzubereiten. In der heutigen Gastronomie werden aus Unwissenheit heraus viele Fehler gemacht. Einen guten Kaffee macht zu 25 Prozent die Bohne, zu 25 Prozent die Maschine und zu 50 Prozent der Mensch aus.

Menschen machen Fehler, welche sind vermeidbar?

Grundlegende Voraussetzung ist Zeit. Unter Stress entsteht keine Qualität. Maßgeblich für die Zubereitung guten Kaffees sind unter anderem die Qualität der Bohnen, die richtige Mahlung, Portionierung,

Temperatur, Wasserqualität, Standzeit und Lagerung. Hier können unzählige Fehler gemacht werden. Crema oder Bohnengröße sagen nichts über die Qualität des Kaffees aus.

Wie kann der Konsument selber zur Qualitätssteigerung beitragen?

Verbraucher werden oft ohne ihr Wissen hinters Licht geführt. Manchmal wird auf der Verpackung mehr versprochen, als tatsächlich enthalten ist! Bei einer Untersuchung stellte sich heraus, dass 48 Prozent der untersuchten Kaffeepackungen falsch beschriftet waren. Das Mischverhältnis von Arabica und Robusta Bohnen war nicht so wie auf der Verpackung angekündigt. So tragen auch die Hersteller ihren Teil zur Verfälschung der Qualität bei. Aber den Verbrauchern fehlt es ebenfalls an Wissen. Viele kaufen das billigste Produkt. Aber gute Qualität hat ihren Preis.

Was sind Ihre Pläne für die Zukunft?

Ab Herbst möchte ich produktneutrale Schulungen für Gastronomie und Kaffeeliebhaber anbieten. Ein etwas entfernteres Ziel von mir ist es, ein Kaffeeausbildungszentrum in Innsbruck zu gründen.

Danke für das Gespräch.



Bereit für den Genuß: Zurück in der Heimat verarbeitet Goran Huber bei der Eröffnung eines Innsbrucker Kaffee-Geschäfts das Endprodukt für Kaffeeliebhaber.

KAFFEEWISSEN: DER UNSICHTBARE INHALT

Was in der Wunderbohne steckt

Nordeuropäer schätzen Filterkaffee, Araber Mokka mit „Seele“ (Kaffeersatz); Italiener lieben ihren kleinen starken Espresso genauso wie Cappuccino mit seiner weißen, üppigen Schaumkrone. Franzosen mögen Milchkaffee. Im Zentrum des Genusses steht bei allen die Kaffeebohne, deren Aussehen nicht errahnen lässt, was sie alles enthält.

Kaffee im rohen Zustand besteht zu 30 bis 40 Prozent aus Kohlenhydraten, die damit den bedeutendsten Bestandteil ausmachen. Der Wassergehalt im Rohkaffee liegt zwischen zehn und 13 Prozent. Durch den Röstvorgang reduziert sich der Anteil durch Entweichen vorübergehend auf 1 bis 2,5 Prozent, um dann im Folgeprozess wieder leicht anzusteigen. Die gesetzliche Grenze von maximal fünf Prozent Wasseranteil wird dabei nicht überschritten.

Fettstoffe und Säuren. Der Gesamtgehalt an Fettstoffen im Rohkaffee liegt zwischen zehn und 13 Prozent. Arabica-Kaffee enthält mehr Lipide oder Kaffeeöle, wie sie auch genannt werden, als Robusta. Die Substanzen nehmen beim Rösten kaum ab und damit steigt ihr prozentualer Anteil angesichts des Einbrandverlustes im Röstkaffee. Die Fettstoffe sind jedoch kaum wasserlöslich und gelangen nur zu einem geringen Teil in die Tasse. Wichtigster Vertreter unter den Säuren sind die Chlorogensäuren. Diese für den Kaffee charakteristischen Säuren werden im Röstprozess, je nach Röstgrad, zwischen 30 und 70 Prozent abgebaut. Der Anteil aller Säuren im Rohkaffee liegt zwischen vier und fünf Prozent, wobei die Chlorogensäuren den Löwenanteil ausmachen. Außer Mate (Paraguay-Tee) enthält Kaffee von allen Lebensmitteln die höchste Konzentration an Chlorogensäuren.

Eiweißstoffe und Alkaloide. Die im Rohkaffee zu etwa elf Prozent vorhandenen natürlichen Eiweißstoffe (Proteine) kommen im Röstkaffee praktisch nicht mehr vor. Durch die Hitzeeinwirkung werden sie zum Teil abgebaut oder setzen sich mit Kohlehydraten und den Chloro-



Ein guter Kaffee muss schwarz wie die Nacht, heiß wie die Liebe und so süß oder bitter wie das Leben sein.

Arabisches Sprichwort

gensäuren zu Bräunungsprodukten um. Alkaloide sind stickstoffhaltige Natursubstanzen, die in bestimmten Pflanzengattungen vorkommen. Beim Kaffee ist an erster Stelle das Koffein zu nennen. Durch den Röstvorgang ändert sich der Koffeingehalt kaum. In diese Stoffgruppe gehören ebenfalls das Trigonellin und die Nicotinsäure. Trigonellin wird beim Rösten bis zu 75 Prozent abgebaut. Unter den dabei entstehenden Substanzen ist speziell die Nicotinsäure (Niacin) erwähnenswert. Sie wirkt als Vitamin im menschlichen Organismus. So enthält eine Tasse Kaffee etwa ein Zehntel des Tagesbedarfs eines Erwachsenen an Niacin. In Spuren sind übrigens auch noch Theobromin und Theophyllin im Kaffee vorhanden. Der Koffeingehalt bei Arabica-Kaffee liegt bei 0,8 bis 1,8 Prozent und bei Robusta 1,4 bis 3 Prozent.

Mineralstoffe und Aromastoffe. Der Gehalt an Mineralstoffen unterliegt bei

einem Naturprodukt starken Schwankungen. Kaffeeart, Anbauggebiet, Bodenbeschaffenheit sowie Düngung beeinflussen ihren Anteil. Gemeinhin rechnet man mit rund vier Prozent Mineralstoffen im Rohkaffee. 90 Prozent davon gehen in das Getränk über. Den größten Prozentsatz nimmt Kalium ein, gefolgt von Kalzium, Magnesium und Phosphor als Phosphat. Als Spurenelemente können praktisch alle anderen Mineralstoffe nachgewiesen werden. Erfreulich ist, dass im Kaffee äußerst niedrige Gehalte an Schwermetallen oder sonstigen Rückständen festgestellt werden. Wenn überhaupt, liegen sie zudem an der Nachweisgrenze. Mit einem Gehalt von bis zu 0,1 Prozent flüchtigen Aromastoffen ist der Röstkaffee eines der aromareichsten Lebensmittel. Sie bilden sich erst durch den Röstprozess und sind im Rohkaffee nicht vorhanden. Diese Geruchs- und Geschmacksstoffe, die in der Summe das Aroma bilden, machen erst die Einzigartigkeit des Kaffees aus, denn alle anderen Inhaltsstoffe des Kaffees tauchen mehr oder weniger in vielen pflanzlichen Produkten auf, vom Koffein einmal abgesehen. Mehr als 800 flüchtige Verbindungen des Röstkaffees sind entdeckt worden. Besonders seit den 60er Jahren hat mit den verbesserten Analysetechniken die Anzahl der identifizierten Verbindungen sprunghaft zugenommen. So ist es nicht verwunderlich, dass es bis heute noch nicht gelungen ist, das Kaffee Aroma künstlich herzustellen, also zum Beispiel durch Mischen der bis jetzt identifizierten Bestandteile. Erstaunlich ist auch, dass kein einzelner Aromastoff den typischen Kaffeegeruch auch nur annähernd erzeugt.