



# Barista Virtuoso

Anläßlich der „Alles für den Gast“-Messe in Wien messen sich Österreichs Baristi im kunstvollen Umgang mit der Kaffeebohne. Für die heimische Szene eine publikumswirksame Plattform, ihren Staatsmeister zu küren.

© Harald Richter

Einer der Höhepunkte der diesjährigen Messe sind die Austrian Barista Championships 2008. Diese werden vom österreichischen Kaffeespezialitäten-Verband SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) gemeinsam mit der Zeitschrift Gastwirt, der Internetplattform [www.coffee-explorer.com](http://www.coffee-explorer.com) sowie Messeveranstalter

werden müssen. Der Latte Art- Championship, wobei der kunstvolle Umgang mit Milchschaum im Vordergrund steht, und der Coffee in good Spirits-Championship, die den Fokus auf perfekte Harmonie zwischen Alkohol und Kaffee im Getränk legt.

Championship

Reed Messen über die Bühne gehen.

Baristi beherrschen die Espresso-Zubereitung perfekt – was keineswegs einfach ist. Ist das Wasser zu heiß, schmeckt der Kaffee verbrannt. Ist die Mahlung zu grob, rinnt der Espresso zu schnell durch und nimmt wertvolle Aromastoffe nicht auf.

Aufgrund ambitionierter Gastronomen und Cafetiers wird der Barista als Spezialist der Kaffeezubereitung immer populärer. „Mit der Veranstaltung der österreichischen Baristameisterschaften möchten wir das Qualitätsbewusstsein sowohl bei den Gästen als auch den Kaffeehausbetreibern weiter fördern. Der Gast soll schlechten Kaffee ebenso selbstverständlich reklamieren wie mangelhaften Wein“, erklärt Rüdiger Eggers, Sprecher der SCAE Austria. „Heimische Gastronomen sollen das enorme Potential des Kaffees als neues In-Getränk nutzen sowie Angebot und Qualität weiter steigern.“

## Spezialisten am Gerät

An den Turniertagen messen sich die besten Kaffeespezialisten des Landes in drei verschiedenen Wettbewerben: der Barista Championship, bei der Jury und Publikum mit perfekten Espresso, Cappuccini und kreativen Eigenrezepturen überzeugt



**Goran Huber**  
Barista-Staatsmeister 2007

„Die Baristameisterschaften sind für mich immer etwas Besonderes. Zum einen bieten sie der heimischen Elite ein Plattform, sich untereinander zu messen und Erfahrungen auszutauschen. Zum anderen leisten sie einen entscheidenden Beitrag zur Förderung der

heimischen Kaffeekultur – im privaten wie im gewerblichen Bereich. Weltweit gibt es Kaffeemeisterschaften. So ist es für Österreich aufgrund seiner Tradition nahezu ein Muß, einen solchen Wettbewerb abzuhalten. In den letzten Jahren war das Niveau schon sehr hoch, sowohl von der Organisation als auch vom Können der teilnehmenden Baristi. Ich erwarte mir heuer sogar noch eine weitere Steigerung. Darin sehe ich auch ein klares Ausrufezeiten, daß sich auf dem Sektor eine Menge bewegt. Anbieter, Gastronomen und auch Konsumenten haben erkannt, daß das Zusammenspiel zwischen Mensch, Maschine und Bohne stimmen muß. Ich bin sogar der Meinung, daß in einer Tasse Kaffee Bohne und Maschine je 25% der Qualität ausmachen und der Mensch den restlichen Teil.“