

Kaffeetrinker aus Leidenschaft

Goran Huber lebt für Kaffee und die Liebe seiner Frau

miniert eindeutig der Kaffee. Eine Haushalts-Kaffeemaschine, Kaffeemühle, Kannen, Tassen und eine Sammlung von Kaffeesorten aller Plantagen, auf denen er schon war: Jamaica, Puerto Rico, Mexiko, Venezuela oder Costa Rica.

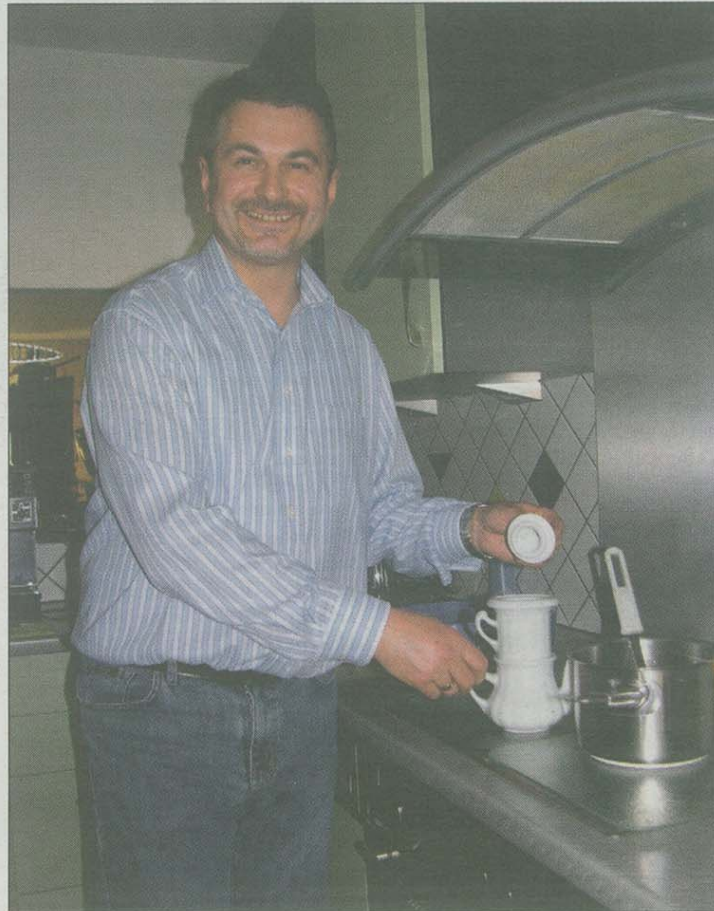
WIE ALLES BEGANN

Seine erste Kaffeeplantage besuchte Goran Huber in Costa Rica. Alles selbst finanziert, denn es war ihm wichtig, „den Kaffee selber zu erleben und bei der Entstehung mitzumachen.“ Er wollte sich weiterbilden, weil er merkte, „dass sich nur sehr wenig Menschen so intensiv mit dem Genussmittel Kaffee beschäftigen.“ Er tut das seit 1997, machte die Ausbildung zum Kaffee-Experten, zum Chef-Diplom-Kaffeesommelier und zertifizierten SCAE Barista. Für die Special Coffee Association of Europe ist er nun auch Barista-Ausbildner und hat seit dem 1. Oktober 2007 – zufällig der Tag des Kaffees – sein eigenes Kaffee-Institut (www.kaffee-institut.at).

DIE KAFFEE-LEIDENSCHAFT

„Mit der Weiterbildung wurde auch die Leidenschaft immer größer“, erklärt er, „das ist wie mit der Liebe in einer guten Ehe.“ Die führt er seit 13 Jahren mit seiner Frau Gabriele, die ihn voll unterstützt: „Ohne die Liebe meiner Frau und ihr Verständnis würde ich das sicher nicht schaffen.“ Ihretwegen zog er 1996 von Köln nach Tirol und wechselte vom Personenschutz zur Kaffeekultur. Denn die Kaffeekultur „zu fördern und zu bewegen ist mein Ziel“, sagt er.

Der Duft des Apfelkuchens im Backrohr wird nun von herrlichem Kaffee-Aroma verdrängt, denn Goran kreiert seinen preisgekrönten Mozartkaffee, die Top-Innovation 2006. Im darauffolgenden Jahr war er bereits österreichischer Baristameister, qualifizierte sich damit für die Weltmeisterschaft in Japan und schaffte mit seinem elften Platz (von 45) das bisher beste Ergebnis für Österreich. „Ich bin total kaffeeverrückt“, charakterisiert er sich selbst sehr treffend. Wäh-



BARISTAMEISTER GORAN HUBER liebt die Karlsbader Methode mit Porzellanfilter.

Foto: Albrich

rend er hantiert, erzählt er von Rohkaffee, Röstung, Aroma und Milchschaum. „Das Wasser darf nicht kochen, da sonst zu viele

„Mein Ziel ist es, die Kaffeekultur zu fördern und zu bewegen.“

GORAN HUBER, KAFFEESOMMELIER

Bitterstoffe frei werden“, erklärt er, als er mit einer Kelle heißes Wasser in die Karlsbader Kanne mit Porzellanfilter gießt. „Das Beste kommt zum Schluss“, zitiert er zufällig den Filmtitel, in dem der „Kopi Luwak“ auch vorkommt. Und sicher

als Erste in Tirol trinke ich nun den teuersten Kaffee der Welt, einen Katzenkaffee aus Indonesien, von den Inseln Java, Sumatra und Sulawesi. Dort fressen Schleickatzen die reifen Kaffeeirschen, die Bohnen können sie nicht verdauen, sondern scheiden sie wieder aus. „Die Bohnen werden dann gewaschen, getrocknet und geröstet“, beruhigt Goran. Da es nur rund 200 Kilo pro Jahr davon gibt, kostet ein Kilo rund 1200 Euro, und somit 8 Euro pro Espressotasse...

KAFFEE-KREATIONEN VON GORAN HUBER

Mozartkaffee

10 ml Schoko-Nougat Sauce in ein Glas gießen, 10 ml Marzipan-Cremelikör vorsichtig darauf gießen, 30 ml geschäumte Milch über den Likör gießen, 1 kleiner Schwarzer (ca. 30 ml) vorsichtig über Milchschaum gießen, zum Schluss mit etwas Milchschaum garnieren.

Chilli-Summer-Coffee:

Eiswürfel ins Glas geben, 20 ml Chilisirup, 1 Espresso vorsichtig seitlich ins Glas eingießen, mit Schlagobers garnieren.

Haselnuss-Cappuccino:

10 ml Haselnusslikör, 1 Cappuccino, geschäumte Milch, geriebene Haselnüsse zum Garnieren.