

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. Chef-Diplom-Kaffe-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

**Wie: 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-Kaffeessommelier 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 Kaffeeländer?**

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?**

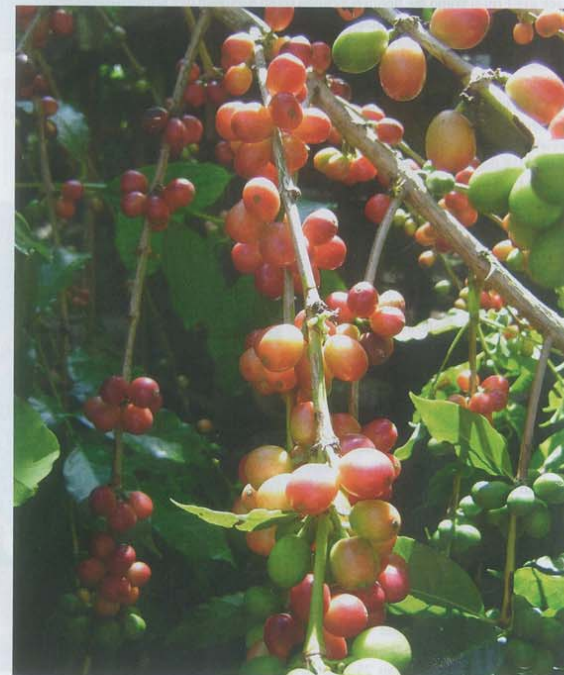
Ich erlebe dort manchmal, dass der Kaffee falsch zubereitet wird. Besonders bei Trendgetränken wie Cappuccino und Latte Macchiato fehlt noch viel Wissen. Es ist beispielsweise sehr wichtig, dass die Milch richtig geschäumt wird, sonst verbrennt sie und verliert dabei Milcheiweiß. Bei noch höherer Temperatur 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 Jamaika, 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.