

Kaffee-Olympiade auf der FOOD & LIFE? Wo die Kaffee-Zubereitung zelebriert wird.

26.11.2015



Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato oder Filterkaffee, schwarz oder mit Milch, mit Zucker oder Sirup, heiß oder kalt aufgebrüht. Längst ist Kaffee eine Wissenschaft für sich. Die Experten der Kaffee-Branche treffen sich derzeit auf der Genuss-Messe FOOD & LIFE in München, wo die Kaffee-Olympiade, die Deutsche Meisterschaft der Barista stattfindet.

Leadin

Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato oder Filterkaffee, schwarz oder mit Milch, mit Zucker oder Sirup, heiß oder kalt aufgebrüht. Längst ist Kaffee eine Wissenschaft für sich. Die Experten der Kaffee-Branche treffen sich derzeit auf der Genuss-Messe FOOD & LIFE in München, wo die Kaffee-Olympiade, die Deutsche Meisterschaft der Barista stattfindet. Björn Czieslik hat sich dort nach Trends und Tipps zur perfekten Kaffee-Zubereitung umgehört.

O-TON 1 Volkmar Klebba 0:03

Sagt Volkmar Klebba, Vorstand im Spezialitätenkaffee-Verband SCAE, der die Kaffee-Olympia veranstaltet. Die Jury erwartet von den Teilnehmern nicht nur eine perfekte Zubereitung des Kaffees, sondern auch Fachwissen.

O-TON 2 Volkmar Klebba 0:17

Eine der Teilnehmerinnen ist Erna Tosberg, Barista in der Roestbar in Münster. Sie weiß: Bei der Kaffee-Zubereitung kann man auch viel falsch machen.

O-TON 3 Erna Tosberg 0:20

Das Wasser ist besonders wichtig. Schließlich besteht Kaffee zu 98 % aus Wasser. Der Tipp von Erna Tosberg:

O-TON 4 Erna Tosberg 0:07

Ein Barista, der etwas auf sich hält, bereitet Kaffee nicht nur einfach zu, nein, er zelebriert die Zubereitung. Der Kaffee-Markt ist in Bewegung, beobachtet auch Raphael Braune von der Kaffeerösterei Supremo.

O-TON 5 Raphael Braune 0:17

Dafür sind Kaffee-Liebhaber aber auch bereit, mehr zu bezahlen.

O-TON 6 Raphael Braune 0:15

Björn Czieslik, Redaktion München