



## Interview mit einem Barista Experten

# Lernen vom Meister: So werden Sie Profi!

Wir wollten etwas tiefer in die Welt der Kaffee-Experten und -kurse blicken und haben einen Spezialisten befragt: Thomas Kraft ist durch die SCAE zertifizierter Barista und Leiter der German Barista School in Puchheim bei München.

### Herr Kraft, was kann man bei Ihnen im Rahmen eines Barista-Kurses lernen?

In den Barista Schnupperkursen möchten wir den Teilnehmern Tipps und Tricks für den heimischen Kaffeegenuss mit auf den Weg geben. In unserer einwöchigen Grundausbildung für angehende Profis legen wir das Fundament für eine berufliche Tätigkeit als Barista. Wir vermitteln Schritt für Schritt das wichtigste Know-how in Theorie und Praxis, so dass die Teilnehmer nach dem erfolgreichen Abschluss in der Lage sind, professionell an den Siebträgermaschinen zu arbeiten.

### Auf welcher Grundlage haben Sie Ihre Kurse aufgebaut?

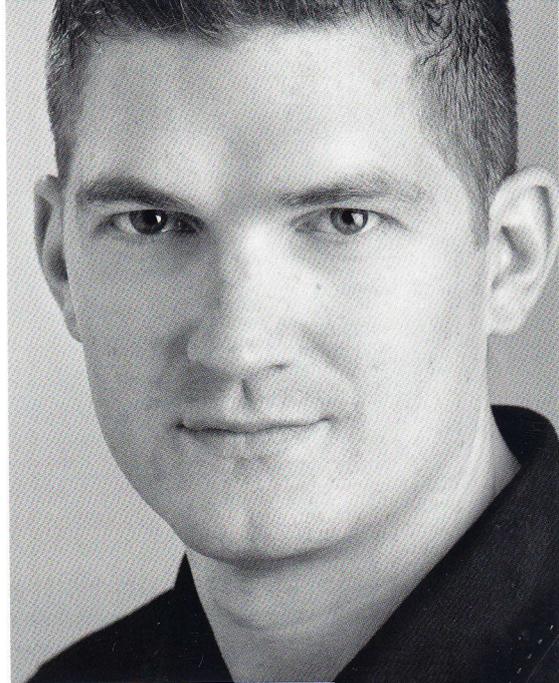
Meine Kenntnisse habe ich mir in einer Vielzahl an Fortbildungen über viele Jahre angeeignet, sowohl in den USA als auch in Europa. Es gibt einen länderübergreifenden Interessensverband von Kaffeexperten, dem ich seit vielen Jahren angehöre. Das vermittelte Know-how an meiner Schule entspricht den internationalen Leitlinien dieser Vereinigung und stellt so ein hohes Maß an Qualität für die Teilnehmer sicher.

### Wer kommt hauptsächlich in Ihre Kurse – eher Privatleute oder Menschen, die sich beruflich weiterbilden möchten?

Das hält sich tatsächlich in etwa die Waage. Die Barista Schnupperkurse für Privatleute sind in Form von Gutscheinen ein beliebtes Geschenk. Zum anderen besuchen immer mehr angehende Profis die German Barista School, um sich für eine berufliche Tätigkeit im Kaffeegeschäft zu qualifizieren. Inzwischen schicken auch viele Gastronomen und Hotels ihr Personal zur Ausbildung an meine Schule, um den steigenden Ansprüchen der Gäste in punkto Qualität gerecht zu werden.

### Welche Kursinhalte interessieren Ihre Schüler besonders?

Die praktischen Kursinhalte sind bei den Teilnehmern naturgemäß beliebter als der (notwendige) Theorieunterricht. Wenn die Teilnehmer ihre ersten eigenen Espresso extrahieren, ist die Freude in der Regel sehr groß. Aber auch das „geheimnisvolle“ Schäumen von Milch ist sehr beliebt, wenn es auch am Anfang etwas Übung erfordert.



**THOMAS KRAFT**  
Barista und Leiter der German Barista School, in Puchheim

Wer mehr über die Baristakurse von Thomas Kraft erfahren möchte:

[www.deutsche-baristaschule.de](http://www.deutsche-baristaschule.de)

German Barista School  
Zeppelinstr. 5  
82178 Puchheim bei München



Kaffee ist immer noch das beliebteste Getränk in Deutschland. Noch vor Wasser und Bier liegt der Kaffee auf Platz 1 mit 162 Litern pro Kopf im Jahr 2014. Damit trinken die Deutschen sogar ganze 28% mehr Kaffee pro Kopf als die Italiener.

**Haben Sie den Eindruck, dass in Deutschland das Interesse an der Kaffeezubereitung gestiegen ist? Und wenn ja, woran liegt es?**

Das kann ich voll und ganz bestätigen. Kaffee ist in Deutschland inzwischen das beliebteste Getränk, es wird mehr Kaffee als Mineralwasser oder Bier getrunken. Die Deutschen lieben ihren Kaffee und möchten ihren Kaffeegenuss verständlicherweise optimieren. Leider gibt es immer noch viel zu viele gastronomische Betriebe, in denen dem Kaffee nicht die nötige Aufmerksamkeit zukommt. Das Personal ist oft unzureichend oder gar nicht geschult, die Heißgetränke sind teils ungenießbar. Die Gäste haben dies in der Vergangenheit, auch aus Unwissenheit, meist toleriert. Hier findet jedoch langsam ein Umdenken statt, die Ansprüche an Produktqualität und Frische steigen, der Gast ist nicht mehr bereit, viel Geld für mangelhafte Kaffeegetränke zu bezahlen. Um hier mithalten zu können und die Gäste mit einer Top-Qualität zu überzeugen, legen immer mehr Gastronomen und Hotels gesteigerten Wert auf geschultes Personal.

**Eine Barista Schule zu leiten ist ja eher ungewöhnlich, wie sind Sie dazu gekommen, Baristas auszubilden?**

Ich bilde bereits seit 2002 professionelles Barpersonal für die Hotellerie, Gastronomie und Kreuzfahrtindustrie aus. Im Laufe der Jahre stieg dann immer mehr die Nachfrage nach Kursen für den Kaffeebereich. Da ich selbst auch leidenschaftlicher Kaffeeliebhaber bin, erwarb ich mir im Laufe der nächsten Jahre das nötige Knowhow und erweiterte meine Baristaschule.

**Was macht einen guten Barista Ihrer Meinung nach aus?**

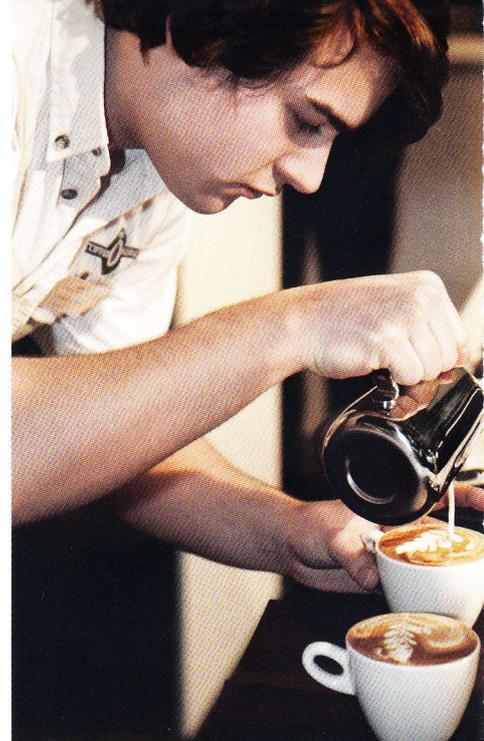
Ein guter Barista zeichnet sich durch ein solides fachliches Fundament, die Liebe zum Kaffee und einen deutlichen Hang zum Perfektionismus aus.

**Sie haben selbst einige Zeit im Ausland verbracht – gibt es länderspezifische Unterschiede, wie die Tätigkeit des Baristas angesehen wird?**

Meine Erfahrungen im Ausland waren recht unterschiedlich. In manchen Ländern ist der Barista ein angesehener Beruf, ein Kaffeexperte und Botschafter guter Kaffeekultur. Andere Länder hinken hier noch etwas hinterher. Jedes Land hat seine eigenen „Kaffeementalität“, überall wird der Kaffee anders getrunken, was für mich aber auch den Reiz ausmacht. Guten Kaffee gibt es auf der ganzen Welt – leider aber auch schlechten.

**Welche Kaffeetrends gibt es derzeit? Gibt es bestimmte Zubereitungsarten, Geräte oder Kaffeesorten, die im Moment besonders gefragt sind?**

Beliebt sind kalt zubereitete Kaffees, so genannte Cold brew oder Cold drip Coffees. Die fehlende Temperatur kompensiert man über eine wesentlich längere Kontaktzeit, Cold brew Kaffee braucht schon mal 12 Stunden oder länger bis er fertig ist. Das Warten lohnt sich jedoch, das Ergebnis ist im besten Fall ein fruchtig-aromatischer Kaffee ohne jede Bitterkeit, der gekühlt auch noch wochenlang haltbar ist. Man genießt diesen Kaffee pur, als Basis für Eiskaffee oder als Drink, beispielsweise mit Tonic Water. Für die meisten Espresso-Liebhaber kommen nur dunkle Röstungen in Frage, die typisch italienischen Kaffees mit einer betonten Bitterkeit und kräftigen Note. Der Trend geht allerdings immer mehr hin zu hellen Kaffees, so wie sie in Skandinavien beliebt sind. Diese Kaffees werden kürzer geröstet, das Ergebnis sind aromatische Kaffees mit zum Teil deutlicher Säure. Ein weiterer Trend ist die Wiederentdeckung des guten alten Filterkaffees, qualitativ und professionell zubereitet. Filterkaffee ist für mich der am meisten unterschätzte und weit unter Wert gehandelte Kaffee. Ich oute mich hiermit als großer Fan – ich selbst starte jeden Morgen mit einer guten Tasse frisch aufgebrihten Kaffees.



„Die Verbraucher kaufen mehr Kaffee ein und geben mehr dafür aus. Neue Technik und neue Geschmackserlebnisse sorgen offenbar für eine Wiederbelebung der Kaffeekultur in Deutschland.“

