WILLKOMMEN IM Kaffee-Bootcamps

Fast wie bei einem Türsteher – wer mit Kaffee zu tun hat, kommt an ihm nicht vorbei: Goran Huber. In Rum bei Innsbruck betreibt Huber das nach ihm benannte Kaffee-Institut; er ist für seine liebenswürdige Art bekannt. Eigentlich – denn im Barista Seminar bringt er seine Zöglinge gewaltig ins Schwitzen! Kommt da seine Vergangenheit als Personenschützer durch? Nein – Goran Huber ist ein Qualitätsfreak und stellt einfach höchste Ansprüche an seine Ausbildung. "Bei mir muss mensch sich anstrengen – und zeigen, was mensch kann – dann ist er auch stolz, weil hat er viel gelernt!" GASTWIRT Redakteurin Elisabeth Waxmund hat sich der Herausforderung gestellt und Hubers zweitägiges Kaffee-Bootcamp – offiziell; den Barista Basic Kurs – absolviert …

Gleich vorweg – ich habe es geschafft! So erschöpft und gleichzeitig stolz auf mich war ich das letzte Mal vermutlich nach meiner Abschlussprüfung auf der Universität. Denn der Barista Basic Kurs bei Goran Huber – so viel sei jedem gesagt, der Baristas für bloße "Milchaufschäumer" hält – hat es ganz schön in sich. Zwei Tage Schulung in Praxis und Theorie gehen da nicht spurlos an den Teilnehmern vorüber. Ich für meinen Teil fürchte ja, ab sofort wohl nicht mehr überall Kaffee trinken zu können – der Kurs hat mich ganz schön anspruchsvoll gemacht. Allein der Blick auf die Dampflanze einer Siebträgermaschine kann jetzt dazu führen, dass ich mich umdrehe und das Lokal unverrichteter Dinge verlasse … Aber – alles der Reihe nach …

Die Bohrmaschine

Das Kaffee-Institut von Goran Huber in Rum bei Innsbruck muss ich erst einmal finden. Die geniale Bergkulisse lenkt mich nur kurz von der wenig attraktiven Bundesstraße ab – Rum ist nicht gerade für seine architektonische Anmut zu bewundern. Autohäuser, Plattenbauten, ein paar marode Imbissbuden – Industriegebiet eben. Ich frage mich durch; die Herren beim Gummiwarenhandel wissen den Weg: "Do ummsch Eckh isches! Sixt eh glei die Buhrmaschin!" Bohrmaschine? – Tatsächlich! Aus der Fensterfront des beschriebenen Hauses ragt eine gigantische Plastik-Bohrmaschine in die Luft. Sie gehört zum Eisenwarenhandel, der sich im selben Komplex wie Hubers Kaffee-Institut befindet.

Unmittelbar darauf ist die triste Industrieumgebung vergessen - schon im Stiegenhaus steigt mir der herrliche Duft von frisch geröstetem Kaffee in die Nase. Kein Wunder, im ersten Stock nehmen die Röstmaschinen in Hubers Loft einiges an Platz für sich ein. Deren Anblick ist so beeindruckend, dass ich erst am Nachmittag genauer aus dem Panoramafenster schaue: Die Nordkette in ihrer vollen Wucht ist wirklich atemberaubend. Ein perfekter Kontrast zur langen Reihe feingliedriger Hightech-Siebträgermaschinen, die wohl in den nächsten Tagen meine volle Aufmerksamkeit fordern werden - ob Goran mich wohl auch an dieses Flugzeug-Cockpit heranlassen wird? Ein überdimensionaler Touchscreen, Hebel und blinkende Knöpfe - ist das Ding tatsächlich nur eine Kaffeemaschine? Sehr spannend auch die Tür mit der Aufschrift "Labor" – erwartet uns dahinter Doktor Frankenstein? Goran lacht herzlich. "Nein, hier probiere ich mit neuen Sorten!"





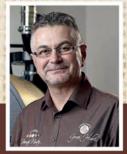
Ganz hinten gibt es noch ein geräumiges Extrazimmer – den Schulungsraum für die Theorieeinheiten. Ich kenn mich aus, es kann losgehen.

Noch sind nicht alle Teilnehmer da, also gibt Goran den Gastgeber: "Möchtest du lieber einen Äthiopier aus der Chemex oder einen Cascara-Aufguss probieren?" Cascara - ich krame verzweifelt in meiner Erinnerung. Noch nie gehört. Goran deutet meinen irritierten Gesichtsausdruck richtig: "Das ist wie ein Tee aus dem Fruchtfleisch der Kaffeekirsche." Richtig, sieht aus wie Schwarztee und schmeckt auch ähnlich, mit einer angenehmen, natürlichen Süße - ich versuche, mir den Geschmack einzuprägen. Nach und nach treffen die anderen Schulungsteilnehmer ein: Lea arbeitet im "Café Kurkuma" in Hallein und soll ihr Kaffeewissen vertiefen. Sandro möchte einmal in die Fußstapfen

seiner Eltern treten, die eine Rösterei in der Schweiz betreiben und dann sind da noch "die Deutschen", wie wir sie nennen werden: Peter und Silvia. Die beiden managen zahlreiche Coffeeshops eines großen Konzerns, haben bereits ein umfassendes Kaffeewissen und sind hier, um zu schauen, ob das Kaffeeinstitut vielleicht die passende Ausbildungsstätte für ihre Mitarbeiter sein könnte. Eine bunte Truppe – das wird sicher spannend.

Willkommen im Bootcamp!

Dass Goran Huber ein Perfektionist ist, der höchste Ansprüche an sich stellt, war mir klar. Auch klar wird mir schnell, dass wir – seine Schüler – Botschafter sein werden. Quasi eine Visitenkarte für eine exzellente Ausbildung im Kaffeeinstitut: "Ich nehme das sehr ernst und ich möchte euch mitgeben, dass ihr



Huber betreibt mittlerweile zehn Jahren das Kaffee-Institut Goran Huber in Rum bei Innsbruck. Beruflich kommt der gebürtige Kroate aber aus einem ganz anderen Eck: Bevor er der Liebe wegen nach Innsbruck kam, war er als Personenschützer tätig. Ein krasser Branchenwechsel in den Kaffee-Vertrieb weckte seine Leidenschaft: "Ich bin früh aufgestanden und habe gemeinsam mit den Angestellten in den Hotels Kaffee fürs Frühstücksservice zubereitet! Die Einblicke in die Abläufe waren enorm wichtig - und haben mich angespornt mein Wissen über die Zubereitung von Kaffee zu vertiefen."

Auch Latte Art brachte er sich im Selbststudium bei; eigenen Angaben zufolge schäumte Huber satte zwei Tonnen Milch – und nahm dann 2007 an der Barista-Weltmeisterschaft in Tokio teil. Ungeschlagen hält er seither – mit einem erfolgreichen elften Platz – bis heute die beste österreichische Platzierung bei einer WM.

Huber ist SCAE Mitglied und wurde kürzlich als "bester Trainer" ausgezeichnet; der Juror bei internationalen Kaffee-Wettbewerben begleitete unter anderen 2014 Christian Ullrich auf dem Weg zum Latte Art Weltmeister.











das alles für euch lernt und euren täglichen Betrieb, nicht für die Prüfung!" Er macht eine wirkungsvolle Pause, es ist mucksmäuschenstill. "Meine Anforderungen an euch sind wirklich hoch!" Wieder eine Pause. "Ich habe mir einen Namen erarbeitet - den setze ich nicht aufs Spiel. Wenn mensch in einer Kaffee-Bar seine Dampflanze nicht reinigt oder der Espresso dünn ist wie Wasser ohne Crema, dann soll diese Person nicht sagen, er oder sie hat bei Goran Huber seine Ausbildung gemacht!", donnert er. Puh. Zum ersten Mal spüre ich eine gewisse Verunsicherung ... Kann ich als Totalanfängerin ohne jedwede Barista Erfahrung das hinkriegen?

"Kaffeebäume tragen zum ersten Mal nach drei bis fünf Jahren Früchte … Die beiden wirtschaftlich relevanten Kaffeevarietäten der Eucofea-Pflanze sind Arabica und Canephora - Robusta ist genau genommen nur eine Unterart der letzteren ... Kaffee gedeiht zwischen dem 23. nördlichen und südlichen Breitengrad und in Ausnahmefällen auch andernorts ... Beim Röstvorgang "cracken" die Bohnen zum ersten Mal bei 180 Grad Celsius ... Scheiben- oder Kegelmahlwerke sind für die Gastronomie am besten geeignet ... Die ideale Siebträger-Durchlaufzeit für Espresso sind 20 bis 30 Sekunden ..." Die Informationen prasseln auf mich ein - wie soll ich mir das bloß alles merken? Den anderen geht es nicht besser, sogar die beiden Profis schreiben fleißig alles mit. Lea und Sandro wirken angespannt die Köpfe rauchen. Dann die Erlösung: "Kaffeepause!"

Party mlt Mühle?

Was habe ich gedacht? Dass Goran allen Kaffee serviert und wir gemütlich zum Plaudern kommen? Nix da: Ran an die Maschine! "Nicht vergessen, die Mühle kontrollieren – wahrscheinlich müsst ihr nachstellen – es ist heute schwüler als gestern …" Ach ja, da war doch was …

Fünf Maschinen und ein paar mehr Mühlen stehen zur Auswahl. Goran Huber legt großen Wert darauf, produktneutral zu arbeiten. Zwei Pappbecher, eine Mini-Waage und ein Schnapsglaserl sollen mir beim richtigen Einstellen der Mühle dienlich sein. Mich erinnert das spontan an meinen letzten Kinobesuch – im Film wurden auf einer ähnlichen Waage Drogen abgewogen und nachher gab es eine wilde Party ... Ich muss schmunzeln: Das ist also der Alltag im Kaffeehaus?

Doch selbstverständlich stehen die Utensilien aus gutem Grund bereit: Mit Pappbecher und Waage ermittle ich die richtige Menge an Kaffee für den Siebträger – 18 Gramm passen hinein. Die Wassermenge, die durch das Sieb läuft, lese ich vom Schnapsglas ab, das ich darunter gestellt habe. Rinnt das Wasser zu schnell und füllt das Glas voll, ist das Kaffeemehl zu grob; läuft es zu langsam durch, ist es zu fein gemahlen. "Probieren, probieren!", ermahnt uns Goran.

Diese Kaffeepause hatte es in sich: Nach etwa eineinhalb Stunden schmeckt das, was da aus meiner Maschine herauskommt so, dass ich auch bereit wäre, dafür zu bezahlen: Der Kaffee rinnt in einem schönen Mauseschwänzchen in die Tasse, genau 23 Sekunden und macht eine haselnussfarbene, geschlossene Crema, die nicht aufreißt, nicht zu dick ist und eine perfekte Marmorierung aufweist. Goran spricht aus, was ich mir insgeheim denke: "Überlegt einmal, ob der Kaffee in eurem Lieblingskaffeehaus auch alle diese Kriterien erfüllt? Schmecken kann er anders, das kommt ja auf die Bohne an und die Röstung ...'

Pfau, bin ich stolz auf mich und so gut hat mir noch nie ein Espresso geschmeckt.



Zack, zack - welter geht's!

Tag zwei - in der morgendlichen Theoriesession geht es zunächst um Wasser und Milch: "Besonders das Wasser ist fast so wichtig, wie eine gute Bohnenqualität!" Dann Filterkaffee: Chemex, Karlsbader Kanne, Areopress, Aromakanne - keine Extraktionsmethode wird im Selbstversuch ausgelassen. Am Siebträger bereiten wir unterschiedlichste Bestellungen zu, die Huber uns abwechselnd zuruft: "Zwei Latte Macchiato, zwei Cappuccino! Lea - machst mir bitte vier Espresso! Sissy - vier Cappuccino - los!" Wir schäumen Milch, justieren Mühlen, gießen in Gläser und Tassen, räumen Geschirr. Streng schaut Huber uns auch bei den ersten Latte Art Versuchen über die Schulter: "Eingießen - hochziehen! Ein bisschen schneller; Tasse schräg! Geh runter - vor, vor, vor!!! Mit der Spitze - bleib - und zieh vor!" Mir stehen die Schweißperlen auf der Stirn. "Drill-Instructor, Bootcamp" schießt es mir durch den Kopf. Nur sein Tonfall ist - ein wenig - netter. Als uns Goran Huber später erzählt, dass er einst in der Sicherheitsbranche tätig war, als Personenschützer, wird mir einiges klar. Allerdings: Der Erfolg gibt ihm Recht, das Ergebnis passt! Bereits nach dem dritten Versuch hat Barista Lea ein Milchschaum-Herz in ihrer Tasse; Sandro wird als zukünftiger Latte Art Meister gefeiert und auch Silvia und Peter zaubern sehr regelmäßige Herzerl und Blätter aus der Kanne. Nur meine Herzen sind etwas knittrig und klein - aber immerhin als solche erkennbar! Mir reicht das für den Anfang und Goran wirkt zufrieden mit uns allen.

Ich freue mich auf einen gemütlichen Abend, vielleicht werde ich ein wenig durch Innsbruck bummeln – da reißt mich Goran Huber aus meinem Traum: "Nicht vergessen, morgen ist Prüfung!" Jeder von uns bekommt noch schnell ein kurzes Briefing, was er sich vielleicht noch einmal ansehen soll vor dem Schlafengehen. Au weia – ich glaube, ich wiederhole besser das gesamte Skriptum ... Mir wird leicht mulmig – aber den anderen geht es auch nicht viel besser, stelle ich verwundert fest. Gorans Gardinenpredigt hat gewirkt – wir haben unseren Drill-General ins Herz geschlossen und wollen ihn nicht enttäuschen. Bis weit nach Mitternacht wälzen Lea und ich gemeinsam unsere Lernunterlagen ...

Mission accomplished!

Selten sind zwei Tage gefühlt so schnell vorbeigegangen wie im Barista Basic Seminar bei Goran Huber. Die Prüfung haben wir alle bestanden: kniffelig zwar und sicher nicht geschenkt – aber mit der guten Vorbereitung im Kurs und ein wenig Wiederholung machbar. Mein Fazit: Hart aber herzlich!

Mit dem Diplom in der Hand, verlasse ich guter Laune das Haus mit der Bohrmaschine. Das Bergpanorama erscheint heute irgendwie noch schöner – und auch das unattraktive, muffige Industriegebiet hat in meiner Wahrnehmung deutlich an Atmosphäre gewonnen. Vielleicht punktet diese Ecke Tirols nicht durch Schönheit, aber sie hat etwas, was es sonst nirgends gibt: Goran Hubers Kaffeeinstitut ist einen Besuch wert, mit oder ohne Bootcamp.

Ich jedenfalls würde Silvia und Peter empfehlen, ihre auszubildenden Mitarbeiter zu Goran Huber zu schicken: Immerhin hat er auch aus einer kleinen Redakteurin in nur drei Tagen eine große Barista gemacht! ;-)

NFO

Hätten Sle's gewusst? – Fragen aus der Theorle-Prüfung des Barlsta Basic Kurs am Kaffee-Institut Goran Huber:#

- 1. Nennen Sie die drei Kaffee-Aufbereitungsarten
- 2. Welche drei unterschiedlichen Mahlwerke kann man in einer Kaffeemühle finden?
- 3. Was bedeutet "überextrahiert"?
- 4. Wann trägt die Kaffeepflanze zum ersten Mal Früchte?
- 5. Welche Inhaltsstoffe sind für das Aufschäumen der Milch verantwortlich?

Proteine (Eiweiß)

Lösungen: 1: Trockenaufbereitung, washed, semi-washed; 2: Schlag-, Kegel- und Scheibenmahlwerk; 3: Durch eine zu lange Brühzeit oder eine zu feine Mahlung werden zu viele Stoffe aus dem Kaffeemehl gelöst und der Kaffee schmeckt unangenehm bitter. 4: nach rund drei bis fünf Jahren; 5: