

# Espresso - Max ist ein Coup gelungen

## Kaffee-Profis treffen sich zum Regionalausscheid in Leipzig

**Espresso-Max ist ein Coup gelungen**

**Kaffee-Profis treffen sich zu Regionalausscheid in Leipzig**

Spätestens seit Bach lieben die Leipziger ihr „Scheelchen Heeßen“. Zu den kleinen Cafés gesellen sich heute auch zunehmend Coffee-Bars. Die Spezialisten, die da an den Espressomaschinen Cappuccino und Co. herstellen, heißen Baristas. Mitte März küren sie in Berlin ihren Deutschen Meister. Bundesweit gehen sieben Regionalausscheide voraus. Der für Süddeutschland steigt morgen erstmals an der Pleiße.

Max alias Marcus Lange drückt am Halbautomaten einen Hebel. Zschschschsch, Flupps, ist die Tasse voll. Zufrieden guckt er in die haselnussbraune dicke Brühe und sagt, was der Laie bisher kaum ahnte: „Espressomachen ist eine Kunst“. Regionale Wasserqualität, Röstmischung, Kaffeemahlgrad und Maschineneinstellung müssen harmonisieren, erklärt er. Jeder Barista habe zu wissen, wie viel Pulver auf so und so viel Wasser das beste Ergebnis liefert. Und laut Max kann das nur gut sein, wenn das ganze Gebräu binnen 18 bis 23 Sekunden aus der Maschine in die Tasse stürzt. „Läuft's kürzer oder länger, war der Mahlgrad falsch“, sagt er. Nicht nur gut, sondern perfekt sei der Trunk dann, wenn seine Crema beim Schwenken in der Tasse am Rand liegen bleibt.“ Max muss es wissen. Er ist Barista. Einer jener Spezies, die in den trendigen Café Bars an den Espressomaschinen stehen. Bei einem großen deutschen Kaffeeröster in Hamburg habe er das gelernt. Hauptsächlich aber in Italien, bei Freunden. Dort sei das ein Ausbildungsberuf, bei dem man drei Jahre alles über die Bohne büffeln muss – bis hin zur Zubereitung. „Kann man ja auf viele Arten Brühen, pressen, kochen, siedend...“, sagt Max. Er selbst glüht für die Sache. Der 28-Jährige brüht und kocht und kreiert das edle Getränk in zig Variationen in seinem „Coffee Shop pressoway - coffee & more“, Fichtestraße 66. Mit oder ohne Alkohol, Aromen, Schokolade, Sahne, Karamell, Milch oder Sirup. Jetzt ist ihm auch ein richtiger Coup gelungen. „Ich habe gekurbelt, um den südostdeutschen Regionalausscheid für die Deutsche Baristameisterschaft Mitte März in Berlin erstmals nach Leipzig zu holen!“ Max, von Natur aus nicht eben groß von Wuchs, hat offenbar großartig überzeugt: Das Event jedenfalls steigt morgen ab 10 Uhr in seinem „pressoway“ - mit Teilnehmern aus Halle, Weimar, Gotha, Erfurt, Jena und Leipzig. „Ich selbst mache auch mit“, sagt er. Zur Jury gehören unter anderem Kaffeebuch-Autorin Ulla Heise sowie Laszlo Karoly vom Vorstand des sächsischen Gaststätten-Verbandes Dehoga und hiesiger Kümmelapotheken-Chef. Vielleicht auch MDR-Moderatorin Kathrin Huß. Aber das wisse er noch nicht genau. Fest stünde indes die Kriterien, nach denen die zu gucken haben: Ist der Arbeitsplatz sauber? Wie klappt bei der Herstellung von jeweils vier Espresso, vier Cappuccino und vier Kaffee-Cocktails in 15 Minuten die Zusammenarbeit Maschine-Mensch? Wie sieht das aus, was da herauskommt? Schmeckt's stark, süß, sauer oder bitter? Wie wird's serviert? „Großen Wert“ - Max kaffeeschwarze Augen leuchten auf – wird natürlich auf die Handarbeit gelegt. Wir schäumen zum Beispiel die Cappuccino-Milch manuell auf.“ Freilich, auch das sei eine Wissenschaft, schwört er und fischt einen Löffel voll aus einer probehalber durchgewalkten Milch: „Hier“, sagt Max, „so feinsporig und fest muss der Schaum sein! Sonst fällt er sofort zusammen.“ Der größte Frevler eines Baristas sei, den Kaffee in einer kalten Tasse vorzusetzen. Auch dafür, dass so ein mit Leidenschaft zubereitetes Getränk mancherorts profan mit Strohhalm geschlürft wird, habe er nicht die Bohne Verständnis. „Max“ Marcus Lange wird heiß aufkochen, kräftig durch- und bei der Jury vielleicht sogar voll einschlagen.

Angelika Rautien



Hält der Milchschaum? Bei „Max“ Marcus Lange ganz gewiss. Er ist schließlich ein waschechter Barista. Foto: André Kemmer

Spätestens seit Bach lieben die Leipziger ihr "Scheelchen Heeßen".

Zu den kleinen Cafés gesellen sich heute auch zunehmend Coffee-Bars.

Die Spezialisten, die da an den Espressomaschinen Cappuccino und Co. herstellen, heißen Baristas.

Mitte März küren sie in Berlin ihren Deutschen Meister. Bundesweit gehen sieben Regionalausscheide voraus. Der für Süddeutschland steigt morgen erstmal an der Pleiße.

Max alias Marcus Lange drückt am Halbautomaten einen Hebel. Zschschschsch, Flupps, ist die Tasse voll. Zufrieden guckt er in die haselnussbraune dicke Brühe und sagt, was der Laie bisher kaum ahnte: "Espressomachen ist eine Kunst".

Regionale Wasserqualität, Röstmischung, Kaffeemahlgrad und Maschineneinstellung müssen harmonisieren, erklärt er. Jeder Barista habe zu wissen, wie viel Pulver auf so und so viel Wasser das beste Ergebnis liefert. Und laut Max kann das nur gut sein, wenn das ganze Gebräu binnen 18-23 Sekunden aus der Maschine stürzt. "Läuft's kürzer oder länger, war der Mahlgrad falsch", sagt er. Nicht nur gut, sondern perfekt sei der Trunk dann, wenn seine Crema beim Schwenken in der Tasse am Rand liegen bleibt". Max muss es wissen.

Er ist Barista. Einer jener Spezies, die in den trendigen Café Bars an den Espressomaschinen stehen. Bei einem großen deutschen Kaffeeröster in Hamburg habe er das gelernt. Hauptsächlich aber in Italien, bei Freunden. Dort sei das ein Ausbildungsberuf, bei dem man drei Jahre büffeln muss - bis hin zur Zubereitung. "Kann man ja auf viele Arten Brühen, pressen, kochen, siedend..." sagt Max. Er selbst glüht für die Sache.

Der 28-Jährige brüht und kocht und kreiert das edle Getränk in zig Variationen in seinem "Coffee Shop pressoway - coffee & more", Fichtestraße 66. Mit oder ohne Alkohol, Aromen, Schokolade, Sahne, Karamell, Milch oder Sirup.

Jetzt ist ihm auch ein richtiger Coup gelungen. "Ich habe gekurbelt, um den südostdeutschen Regionalausscheid für die Deutsche Baristameisterschaft Mitte März in Berlin erstmals nach Leipzig zu holen!" Max von Natur aus nicht eben groß von Wuchs, hat offenbar großartig überzeugt: Das Event jedenfalls steigt morgen ab 10 Uhr in seinem "pressoway" - mit Teilnehmern aus Halle, Weimar, Gotha, Erfurt, Jena und Leipzig. "Ich selbst mache auch mit", sagt er.

Zur Jury gehören unter anderem Kaffeebuch-Autorin Ulla Heise sowie Laszlo Karoly vom Vorstand des sächsischen Gaststätten-Verbandes Dehoga und hiesiger Kümmelapotheken-Chef. Vielleicht auch MDR-Moderatorin Kathrin Huß. Aber das wisse er noch nicht genau. Fest stünde indes die Kriterien, nach denen die zu gucken haben: Ist der Arbeitsplatz sauber? Wie klappt bei der Herstellung von jeweils vier Espresso, vier Cappuccino

und vier Kaffee-Cocktails in 15 Minuten die Zusammenarbeit Maschine-Mensch? Wie sieht das aus was, was da herauskommt? Schmeckt´s stark, süß oder bitter? Wie wird`s serviert? "Großen Wert" - Max Kaffeeschwarze Augen leuchten auf - "wird natürlich auf die Handarbeit gelegt. Wir schäumen zum Beispiel die Cappuccino-Milch manuell auf." Freilich, auch das sei eine Wissenschaft, schwört er und fischt einen Löffel voll aus einer probenhalber durchgewalkten Milch: "Hier", sagt Max, "so feinporig und fest muss der Schaum sein! Sonst fällt er sofort zusammen." Der größte Frevel eines Baristas sei, den Kaffee in eine kalte Tasse vorzusetzen. Auch dafür, dass so ein mit Leidenschaft zubereitetes Getränk mancherorts profan mit Strohhalm geschlürft wird, habe er nicht die Bohne Verständnis, sagt er. Irgendwie kommt das Gefühl auf: Die Konkurrenz kann sich beim Ausscheid morgen frisch machen. "Max", Marcus Lange wird heiß aufkochen, kräftig durch- und bei der Jury vielleicht sogar voll einschlagen.

Angelika Raulien