

Auf zur Baristameisterschaft

Die 6. Schweizer Meisterschaft für Baristakunst steht vor der Tür. Im März wird sich gut ein Dutzend professioneller Baristi in der Kunst der Espressogetränke-Zubereitung messen. Bisher war dieser Wettbewerb einem eher kleinen Kreis von Kaffee-Freaks bekannt. Das soll sich jetzt ändern. 2006 wird Bern zum Schauplatz der Barista-Weltmeisterschaften. – Höchste Zeit für Kaffee-Experte Ingo Rogalla, die Schweizer Barista-Profis auf das internationale Parkett vorzubereiten.

TEXT: INGO ROGALLA FOTO: TONY BAGGENSTOS

Während den vergangenen vier Schweizer Meisterschaften war ich Jurymitglied und hatte immer viele Ideen und Vorschläge, wie diese Championships im Kreise einiger Kaffee-Freaks für ein breiteres Publikum geöffnet und für die Medien noch interessanter gestaltet werden könnten. Nicht zuletzt der Besuch der Weltmeisterschaften in Triest 2004 hat mir definitiv die Augen geöffnet für die Chancen einer professionellen Aufbereitung solcher Wettbewerbe.

Die Rechnung für das laute Nachdenken kam prompt: Kurzum hab' ich den Job des Organisators gefasst, gemeinsam mit Organisationskollegin Caroline Brönnimann aus Chur. Wir haben uns hohe Ansprüche gesetzt: Insbesondere mussten Sponsoren gefunden werden um eine professionelle Event-Logistik sicherzustellen und ein ansprechendes Beiprogramm zu entwickeln, welches ein möglichst grosses Publikum an die Veranstaltung locken soll. So wird u.a. eine Barista-Party die Veranstaltung abrunden. Doch das Entscheidendste wird sein, dass die Baristi mit einer tollen Show brillieren.

Um den Zuschauern bei den Auftritten der Baristi ein noch höheres Level zu bieten als bisher, ziehen wir ins Trainingslager: Alle Teilnehmer treffen sich im Vorfeld der Meisterschaften an insgesamt sechs Terminen, um miteinander zu üben, den gegenseitigen Erfahrungsaustausch voranzutreiben und von mir – als ehemaliges Jurymitglied – wichtige Insider-Tipps zu erhalten, worauf sie bei dieser Art von Wettbewerben besonders achten müssen.

Die Trainingseinheiten finden an unterschiedlichen Orten statt, mit dem Ziel, auch gemeinsam als Team den Standard noch einen Tick höher zu schrauben. Neben der technisch perfekten Bedienung der Maschine, werden an den Workshops verschiedene Themen behandelt: Von der Vertiefung des theoretischen Kaffeewissens und der Hygienestandards bis hin zur Analyse des persönlichen Auftritts. Selbstverständlich sollen die Anwärter auf den Schweizer Titel dabei auch ihre Milk Art (kunstvolle Milchschaumzeichnungen im Cappuccino, wie

Herzchen und Blattformen) verfeinern. – Halt alles, was einen perfekten Barman resp. Barfrau hinter der Espressomaschine auszeichnet.

Wer noch Interesse hat, an diesen Treffen und Gratistrainings mitzumachen, um sich so mit uns auf die Meisterschaften vorzubereiten, kann sich gerne bei mir melden: ingo.rogalla@schaerer.com. Und natürlich sollten sich alle, die gerne Kaffee trinken oder mit Kaffee arbeiten den Termin in Passugg notieren:

19. März 2005

Schweizer Meisterschaft für Baristakunst

«Swiss School of Tourism and Hospitality» in Passugg (www.ssth.ch)



INGO ROGALLA. Ein Kerl im Saft. 56 Jahre alt, born to be Beizer. Koch gelernt, Kosmetikerin geheiratet. Beiz im Engadin, zwenig zum Läbe, zvil zum Stärbe. Vor der Wirteprüfung eine Angina eingefangen und zum Hausarzt gegangen, der ihn nach einer Flasche Red Label als Direktor für sein Hotel Bernina in Celerina eingestellt hat. Sechs Jahre dort. 1979 Pacht Restaurant Winzerhaus. 1988 Kauf. Sie hat Ausbildungen absolviert und ist zur Seele des Hauses geworden.