

# ZÜRITIPP



WOCHE  
20

DONNERSTAG 9.  
BIS MITTWOCH  
15. MAI 2013  
[WWW.ZUERITIPP.CH](http://WWW.ZUERITIPP.CH)

**KAFFEE**

## STARKE BRÜHE

*Die Zeiten, als Kaffee einfach nur  
heiss und schwarz war, sind längst vorbei.  
Ein Blick in die Welt der Baristas.*

S. 36





## KAFFEE

# WO SCHAUMSCHLÄGER ANGESAGT SIND

*Die Barista-Kultur in Zürich wurde in den letzten Jahren professionalisiert – bis hin zu Kunstwerken auf dem Schaum. Wir haben im Kaffeesatz gelesen und verraten, wo der Trend herkommt und wo er hinführt.*

VON JAN GRABER (TEXT) UND DORIS FANCONI (BILDER)

**KAFFEE** Wenige Jahre ist es her, dass ein Cappuccino mit Baumblattverzierung im Milchschaum einen Gast noch zu erstaunen vermochte. Irgendwann stellte man dann fest: Eine neue Zeit der Kaffeekultur ist angebrochen. Eine, die den Fokus stärker auf die Qualität eines der liebsten Getränke von Herrn und Frau Schweizer richtet: Rund 1200 Liter Kaffee schlucken Schweizer pro Jahr, hinter Finnland nimmt die Schweiz Platz zwei in der Rangliste des Kaffeekonsums ein. Und doch: Die Schweiz war in Sachen Kaffee-kultur jahrelang alles andere als Weltmeister.

Der Barista-Schweizer-Meister Shem Leupin ist in Australien aufgewachsen. Dort würden bereits seit den Neunzigerjahren Barista-Ausbildungen angeboten, sagt er. «Vor vier Jahren gab es in Zürich zwei bis drei professionelle Baristas, nur Bern war eine Nasenlänge voraus.» Er selbst habe vor acht Jahren mit der professionellen Zubereitung von Kaffee begonnen.

Mittlerweile hat sich die Situation aber auch in Zürich verändert, wie ein weiterer Vorreiter der Kaffeekultur weiss: Christoph Huber, Mitinhaber der Café Bar Henrici und seit vier Jahren selbst Barista. «Heute sind rund 20 professionell ausgebildete Baristas in der Stadt tätig», sagt Huber und ergänzt: «Wir befinden uns in der dritten Welle der Kaffeezubereitung.» Als erste Welle gilt abgepackter gemahlener Kaffee, zur zweiten Welle werden die Kaffeehäuser mit Espressomaschinen und Coffee-to-go-Angeboten gezählt. Mit der dritten Welle tritt die Geschmacksvielfalt verschiedener Kaffeearten stärker in den Mittelpunkt, und für den Konsum nimmt man sich Zeit wie für einen guten Wein. Auch wenn er es nicht gern hört, gibt Huber zu, dass die amerikanische Kaffee-Kette Starbucks bei der breiteren Öffentlichkeit überhaupt ein Bewusstsein für Kaffee geschaffen hat.

### MIT DER MASCHINE VERHEIRATET

Die Kultur des Kaffees reicht aber weiter, und es genügt nicht mehr, per Knopfdruck einfach einen Cappuccino oder einen Latte macchiato zu pro-

duzieren. Ein professioneller Barista hat eine tief greifende Ausbildung hinter sich, die von der Speciality Coffee Association of Europe (SCAE) angeboten wird: Nach der Ausbildung kennt sich der Barista aus mit dem Anbau und der Herkunft der Kaffeebohnen, hat seine sensorische Wahrnehmung geschärft, kennt die Brühmethoden und ist mit seiner Kaffeemaschine verheiratet. «Ein Barista kennt seine Mühle und Maschine in- und auswendig», sagt Huber. Ein Barista degustiert täglich den Kaffee und justiert bei Abweichungen seine Maschine. Zudem reinigt und pflegt er sie jeden Tag bis zur letzten Schraube.

Aushängeschild des Barista sind Kunstwerke, die er auf und mit dem Schaum zaubert. «Es macht einen stolz, etwas Schönes servieren zu können», sagt Huber. Nach zwei bis drei Tagen üben hätte er ein einfaches Herz geschafft. Bis er eine mehrfache Tulpe oder einen Schwan in den Schaum zaubern konnte, sei jedoch mindestens ein Jahr vergangen. In Kennerkreisen ist es nicht verpönt, die Kunstwerke mit einem Hilfsmittel, zum Beispiel einem Holzstift, in den Schaum zu zeichnen. Inspiration holen sich viele professionelle Baristas auf Youtube. «Die Koreaner sind besonders kreativ», weiss Huber. Die Zeichnung gehöre ebenso zum Produkt wie der gute Kaffee: Das Bild ist für den Gast der erste Zugang zum Genuss.

Entscheidend nicht nur fürs Bild, sondern auch den Geschmack ist der Schaum. «Er sollte samtig und feinporig sein, an der Oberfläche keine grossen Blasen bilden und das Aroma des Kaffees kommunizieren», sagt Huber. Ein Cappuccino verlangt zum Beispiel nach einem dichteren Schaum als ein Caffè Latte.

Eine tragende Rolle beim Kaffeehandwerk spielt die Milch, denn sie ist der Geschmacks-träger, und für einen guten Schaum braucht es Vollmilch. «Bei den Gästen kommt Milch mit einem Fettgehalt von 3,5 Prozent am besten an», sagt Huber. Erreicht wird die Dichte des Schaums mittels der richtigen Technik. Barista-Schweizer-

Meister Leupin vergleicht es mit dem Schlagen von Eiweiss: «Die Milch muss im Gefäss rollen. Wildes Auf- und Abbewegen hat zu grosse Blasen zur Folge.»

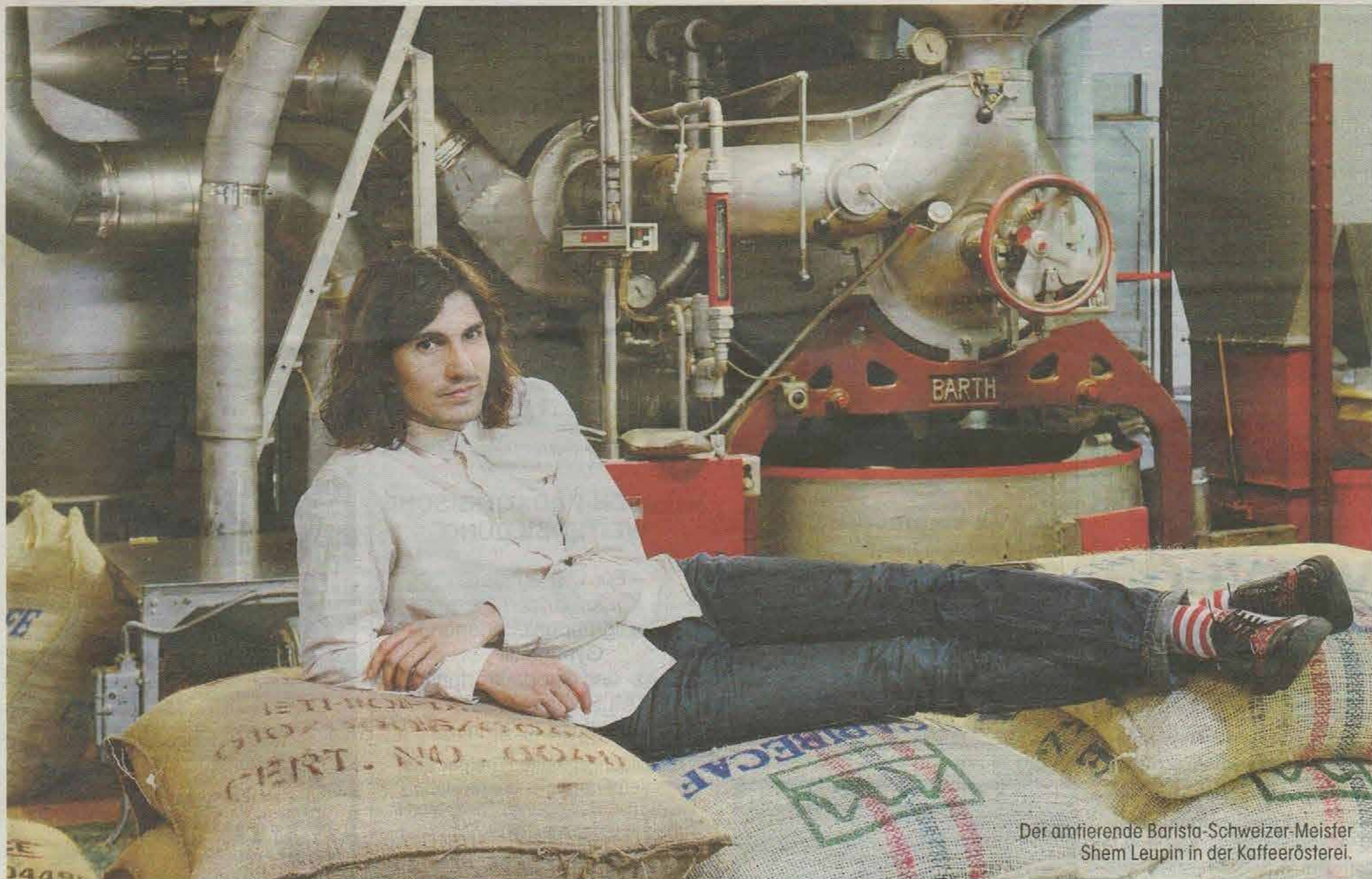
Apropos Kaffeegenuss: Für Leupin muss ein guter Kaffee das Rohprodukt – die Bohne, ihre Herkunft und Verarbeitung – zum Vorschein bringen. Guter Kaffee schaffe eine ideale Balance zwischen Säure, Bitterkeit und Süsse. Ohne Zucker? «Ein richtig zubereiteter Espresso schmeckt süss, ohne dass Zucker beigegeben werden muss», bejaht Leupin. Es brauche allerdings Training, um die natürliche Süsse rauszuholen, neben der Kaffeebohne selbst bestimme die Caramelisierung beim Rösten den Grad der Süsse. Und der Barista sollte sich an eine goldene Regel halten: 25 Milliliter Kaffee müssen in 25 Sekunden durchlaufen, um den Geschmack perfekt zu extrahieren.

### REVIVAL DES FILTERKAFFEEES

Ein weiter Weg dürfte es noch sein, bis der nächste Trend, der sich in Kennerkreisen bereits etabliert hat, auch die breite Masse erreicht: von Hand aufgegossener Filterkaffee. «Wenn Kaffee durch die Maschine gepresst wird und als dicker Sirup in die Tasse fliesst, können die feinen Nuancen des Kaffees von intensiven Aromen erschlagen werden», sagt Barista Leupin. Weil früher die Kaffequalität schlecht war, die Zubereitung nicht professionell, habe Filterkaffee noch einen üblen Ruf. Bei der Zubereitung habe man aber dazugelernt, und der Barista müsse genau wissen, wie viel Wasser er bei der jeweiligen Kaffeearte zu verwenden habe. Huber ergänzt: «Filterkaffee bringt feine Facetten und Aromen besonders gut hervor. So zeigt der Kaffee sein wahres Gesicht.»

In der Café Bar Henrici bietet Huber bereits Filterkaffee an. Shem Leupin, der jahrelang in der Sportbar hinter dem Tresen stand und mittlerweile beim Kaffeeanbieter Stoll arbeitet, würde es ebenfalls gerne sehen, wenn sich Filterkaffee durchsetzt.





Der amtierende Barista-Schweizer-Meister Shem Leupin in der Kaffeerösterei.

## HIER GIBTS IN ZÜRICH GUTEN KAFFEE:

### TIPPS VON SHEM LEUPIN

#### BABU'S BAKERY & COFFEESHOP

Löwenstrasse 1, [www.babus.ch](http://www.babus.ch)

«Ein schönes, grösseres Lokal an der Sihlporte. Dieses Café ist am Kommen, der Barista hat die Abläufe im Griff.»

#### CAFÉ GRANDE

Limmatquai 118, [www.grande-zurich.ch](http://www.grande-zurich.ch)

«Die Jungs gehen richtig auf Kaffee ein und bieten interessante Mischungen. Sie haben auch Single-Origin-Kaffees mit Bohnen von einer einzigen Plantage.»

#### CAFÉ HENRICI

Niederdorfstrasse 1, [www.cafe-henrici.ch](http://www.cafe-henrici.ch)

«Im Henrici finden Gäste ebenfalls sortenreine Kaffees, und hier können auch Filterkaffees probiert werden.»

### TIPPS VON CHRISTOPH HUBER

#### CAFÉ LANG

Limmatplatz 7, [www.cafelang.ch](http://www.cafelang.ch)

«Die Leute im Café Lang sind engagiert und haben ein gutes Allrounderkonzept. Sie bieten Kaffeeklassiker und haben etwas für jeden Geschmack.»

#### LA STANZA

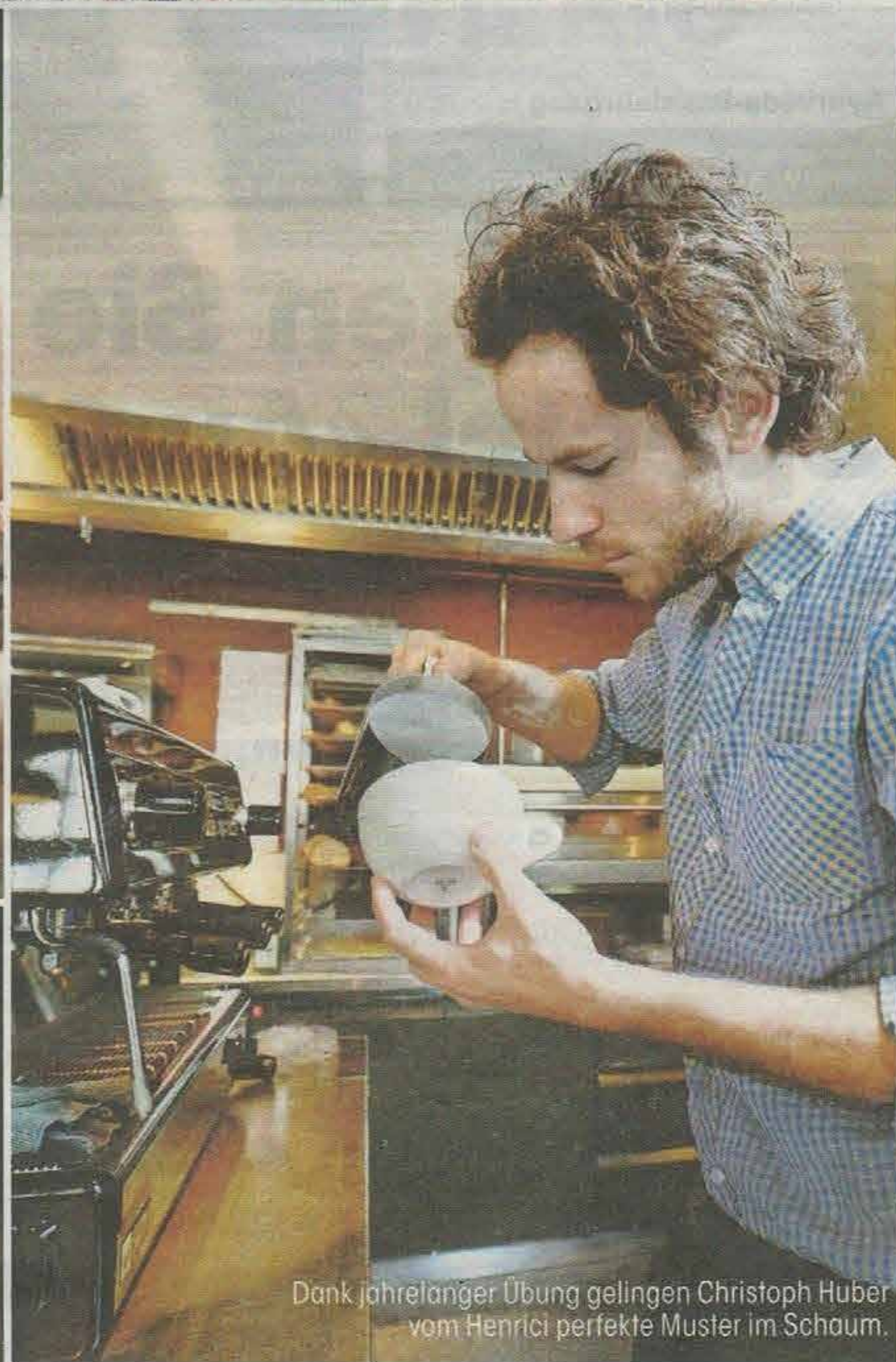
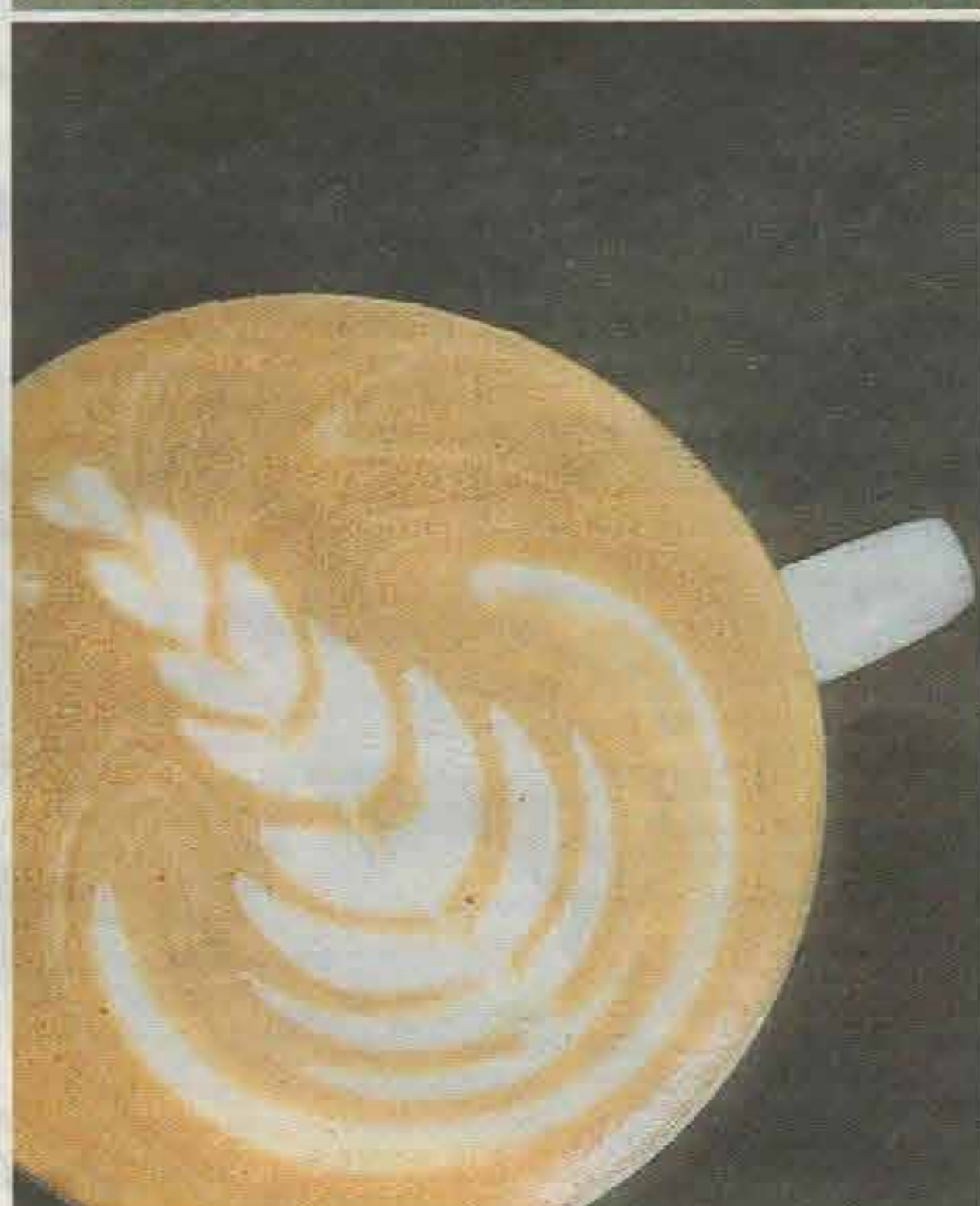
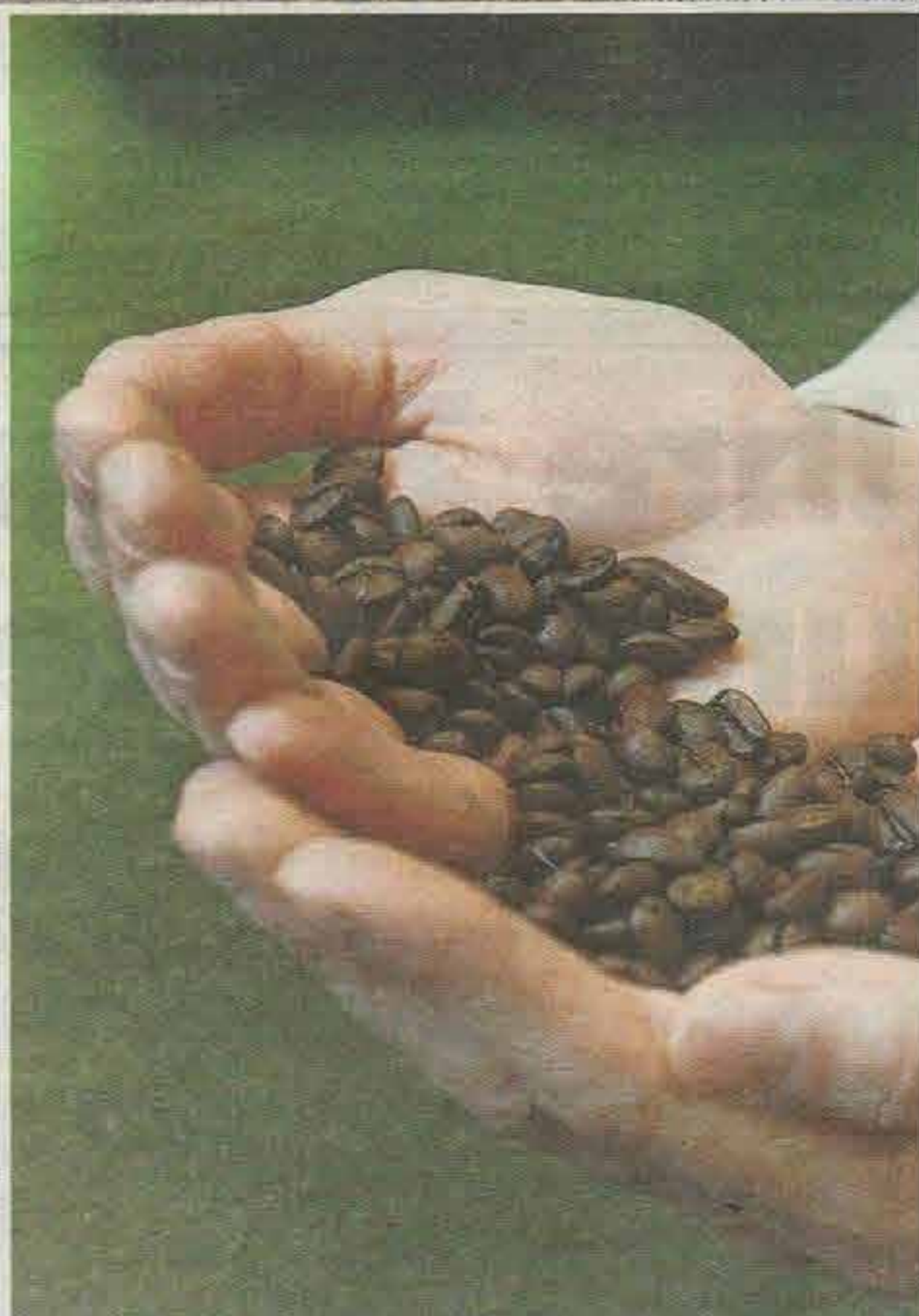
Bleicherweg 10, [www.lastanza.ch](http://www.lastanza.ch)

«Für einen typischen, starken und feinen Espresso gehe ich gerne ins La Stanza.»

#### SPORTBAR

Kanzleistrasse 76, [www.sport-bar.ch](http://www.sport-bar.ch)

«Auch wenn der Barista-Schweizer-Meister Shem Leupin nicht mehr dort arbeitet: Er hat seine Persönlichkeit hinter-



Dank jahrelanger Übung gelingen Christoph Huber vom Henrici perfekte Muster im Schaum.