

DAS GROSSE SCHWEIZ-SONDERHEFT

cremo



for coffee-lovers

2014

NUR

2,10^{CHF}

für 100 Prozent

Kaffee

KAFFEE-WM

*Schweizer Meister
im Wettstreit
mit der Welt*

BARISTA CUM LAUDE

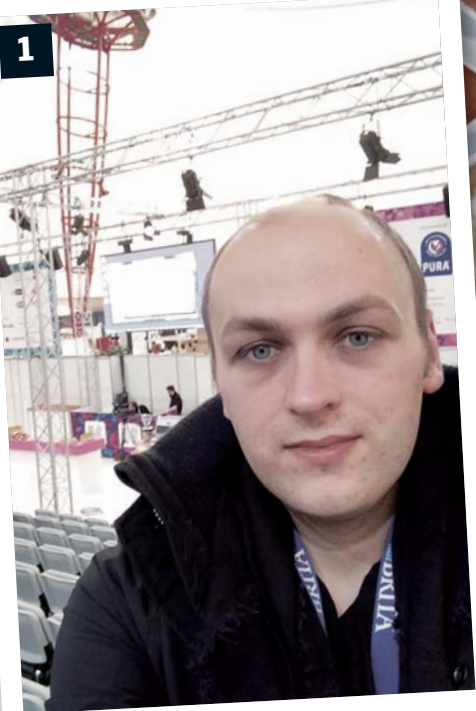
*Neue Diplome für
Kaffee-Profis*

TERROIR KAFFEE

*Der grosse Trend zu kleinen Mengen.
Wie die Schweiz vom Qualitätsboom profitiert.*

Ausgabe 2014 Nur 2,10 CHF

1



Vom 15. bis zum 18. Mai 2014 fand die Weltmeisterschaft »World Coffee in Good Spirits Championship, World Cup Tasters Championship und World Latte Art Championship« im australischen Melbourne statt.

Auch zwei junge Schweizer waren im Kaffeemekka »Down Under« mit von der Partie. André Gabriel, der die Kunst des professionellen Verzieren von Milch-Espresso-Getränken aus dem FF beherrscht, gab in der Disziplin »Latte-Art« für die Schweiz sein Bestes. Mathias Bühler nahm an der »Cup Tasting«- Weltmeisterschaft teil und hat sich in einem Sensorik-Wettkampf mit Cuppern aus der ganzen Welt gemessen.

André William Gabriel: Obwohl ich schon viele Stage-Auftritte absolviert habe, ist Nervosität vor einer derartigen Herausforderung ganz natürlich. Es begann mit der Suche nach dem Motiv, die sehr nervenaufreibend war, da man sich ständig fragt, ob das für eine Weltmeisterschaft auch wirklich reichen kann. Aber Dank der Motivation und Ratschläge meiner Kaffeefamilie von der Ersten Tegernseer Kaffeerösterei waren die Motive dann doch schnell entschieden. Als ich am 12. Mai nach über 20 Stunden

2



Flug endlich in Melbourne ankam, ging es erst einmal zum Hotel. Auf der Fahrt dorthin wurde ich sofort von dieser fantastischen Stadt in den Bann gezogen und die Aufregung wurde immer grösser.

Am frühen Morgen des 15. Mai ging es mit dem Orientierungs-Meeting los: Wir durften endlich in den Vor-

bereitungsraum, der sich als sehr organisiert präsentierte. Für jeden Teilnehmer stand ein halber Tisch zur Verfügung, auf dem zwei Tassen und zwei mit der Landesflagge bedruckte T-Shirts lagen. Eine Stunde später ging es mit der »Art Bar los«: jeweils zwei Teilnehmer gleichzeitig, die 30 Minuten lang Zeit hatten, ein Motiv zu zaubern und so die eigene Kreativität zu zeigen. Ich war sehr aufgeregt und kam erst als 27. von 32 Teilnehmern zum Zug. Doch nachdem die ersten sechs Teilnehmer diese Runde durchlaufen hatten, war ich wieder entspannter.

Es war sehr schön, einige Freunde in »Down Under« wieder zu sehen und vor allem ganz viele neue Bekanntschaften zu machen. Unter den Teilnehmern ging es zu wie in einer riesigen Wohngemeinschaft. Generell helfen wir uns gegenseitig, geben einander Tipps, äußern Kritik und feiern zusammen. Der Beste möge gewinnen – so habe ich die Atmosphäre empfunden, was sehr schön und entspannend war.

Der 17. Mai, der Tag der Wahrheit, jetzt war ich an der Reihe. In der letzten halben Stunde vor meinem Auftritt, in der ich noch trainieren konnte, war ich sehr gelassen.

(1) André Gabriel hatte Zeit, die ein zigartige Atmosphäre und die professionellen Räumlichkeiten der Meisterschaften auf sich wirken zu lassen. (2) Bei seiner Disziplin, der »Latte-Art« ist Kreativität und gekonntes Gies-sen der Milch bedeutend. (3) Für den ersten Platz reichte es diesmal nicht, der ging an Christian Ullrich aus Deutschland. Doch von Konkurrenzdenken und Neid war nichts zu spüren.

Alles lief wie geplant. Aber als der Stage-Auftritt immer näher rückte, stieg auch die Aufregung. Ich kontrollierte mindestens zehn Mal mein Equipment und wünschte, es würde doch endlich losgehen. Es ging los, meine sechs Minuten begannen. Ich begrüßte die Jury und legte los. Es lief sehr gut und ich war zufrieden mit meinem Auftritt für meine erste Weltmeisterschaft, auch wenn es nicht für das Finale gereicht hat.

Natürlich kann immer noch einiges verbessert werden. Doch es war eines der besten Erlebnisse in meiner Zeit als Barista und ich hoffe, dass ich noch einmal die Chance bekomme, mich bei einer Weltmeisterschaft auf der Stage den Judges zu stellen. Danke an alle, die mich unterstützen. Ihr seid die Besten! ☕

3

