



Noch lange nach Abschluß des Seminars wurde über das Gelernte gefachsimpelt

Der Weg zum perfekten Espresso - ein Kaffeeworkshop der besonderen Art

Kaffee kochen ist doch kinderleicht ... Wasser in die Maschine, fertiges Pulver oder Pad rein, anschalten, fertig! ... Mal ehrlich - Man kann nicht wirklich reinen Gewissens behaupten, dass diese Methode das wahre Glück des Kaffeetrinkers sein soll, angesichts der vielen Tonnen Industriekaffee, mit Wasser vorbehandelt, um Koffein zu entziehen, Dampfrostung (Röstung!?) im Minutentakt, gedreht, gewendet, gefriergetrocknet, pulverisiert, aromatisiert und anschließend mit viel Werbung unter das Volk gebracht.

Waren Sie schon einmal in einer italienischen Kaffeebar? Dann können Sie bereits ahnen, was es auf sich hat, wenn man von "Qualitätskaffee" spricht: heiss, schwarz und mit einer seidigen

Crema. Und schon befinden wir uns mitten im Kaffeeseminar und Workshop "Der Weg zum perfekten Espresso", mit dem der Barista Erwin Rückerl auf seinem Anwesen, dem Hofgut Hafnerleiten in der Nähe von Bad Birnbach, zwölf interessierte Kaffeegenießer an seinem meisterlichen Wissen einen Tag lang rund um das Thema Kaffee und die Kunst der Kaffe Zubereitung teilhaben lässt. Text: Claudia Zywiets Fotos: Armin Rohnen



Beim Betreten des Hofguts empfing die Teilnehmer des Seminars ein kunstvoll gestalteter Innenhof mit einladenden Bänken unter schattenspendenden Bäumen. Unter dem von Rankpflanzen bewachsenen Pergoladach wartete eine lange Speisetafel auf seine Gäste. Pünktlich um 10 Uhr begrüßte uns der gelernte Koch und Baristameister Erwin Ruckerl im Seminarhaus an der Theke und bat die Teilnehmer sogleich an seine professionelle Barista-Maschine näher heranzutreten und sich den ersten Espresso oder Cappuccino - ganz im Sinne des Wortes "Workshop" - selbst zuzubereiten. Einige der Seminarteilnehmer hatten zuvor noch keine Erfahrung mit einem solchen Gerät, doch mit ein bisschen Unterstützung von Erwin Ruckerl, der zeigte, an welchen Knöpfen gedreht werden musste, so dass zum Schluss auch Kaffee aus dem Siebträger floss, waren

bald alle Seminarteilnehmer mit einem frisch gebrühten Tässchen Kaffee versorgt. Das hatte doch schon mal prima geklappt und machte Lust und Neugier auf Mehr. Auf den Genuss des ersten selbst gebrauten Kaffees folgte sodann eine "Standpauke". Dem geschulten Könnerblick von Erwin Ruckerl war natürlich nichts entgangen und er registrierte jedes Detail, das die Kaffeeleven falsch gemacht hatten: Siebträger vom vorherigen Gebrauch nicht ordentlich gesäubert, zu viel Kaffee portioniert, zu



wenig Kaffee portioniert, Kaffee nicht fest genug getampft, Ränder des Siebträgers vor dem Einhängen nicht gesäubert, Wasser nicht ablaufen lassen, Wasser zu lange laufen lassen, usw. usw... Und es sollte noch spannender werden.

Selbstredend, dass in diesem Seminar das Wort "Kaffeevollautomat" nur ein einziges Mal in dem Zusammenhang, das es es diese Geräte gibt, erwähnt wurde, denn für die Zubereitung eines guten Kaffees kommt es, so Erwin Ruckerl, im wesentlichen auf die 5 "Ms" an: 1. die Mischung, 2. die Mühle, 3. die Maschine, 4. das Manuelle und 5. die Milch. Mit einem aufschlussreichen theoretischen Ausflug in die

Welt der Kaffeebohne - Wo kommt sie her? Welche Sorten gibt es? Wie mahlt man Kaffee? Wie bewahrt man ihn auf? - um nur einige Themen zu nennen - gab es Erstaunliches zu lernen: Der Geschmack des Kaffees entwickelt sich erst durch Druck, auf dieser Grundlage entstanden die Espressomaschinen. Welches Wasser sollte man verwenden? Die Kaffeesorste Arabica hat 2% Koffein, die Sorte Robusta 4%. Je länger der Kaffee mit Wasser in Berührung ist, desto mehr Koffein wird



(von oben nach unten) Die einzelnen Handgriffe bis dass das Kaffeepulver fachmännisch im Siebträger gedampft und der Rand vom Pulver befreit ist, damit es zu einem guten Kaffeegenuß kommen kann

ausgeschwemmt. Beim Espresso sind es gerade einmal 25 Sekunden! Das erklärt, warum die Italiener nach einem genüsslichen Abendessen einen Espresso trinken - er hat so gut wie kein Koffein und ist zudem "Medizin", da die darin enthaltenen Bitterstoffe die Verdauung fördern. Das Vorurteil, man könne abends keinen Espresso mehr trinken, weil darin zu viel Koffein enthalten sei, ist damit hoffentlich aus dem Weg geräumt. Und so entwickelte sich bereits nach kurzer Zeit rund um das Thema Kaffee im Teilnehmerkreis eine angeregte Diskussion.

Nach dem Ausflug in den Kaffee ging es anschließend weiter zur Technik. Erwin Ruckerl erklärte den Seminarteilnehmern die Funktionsweise der Barista-Kaffeemaschine: Wasserkessel, Druck, Arten der Zubereitung, die Funktion der unterschiedlichen Siebträger, dass das Geschirr heiss und unabgedeckt oben auf der

Maschine vorbereitet stehen muss, welcher Mahlgrad zu welcher Kaffeesorte passt und wie man den Kaffee im Siebträger richtig tampt, damit das Wasser durch das Kaffeemehl hindurchdurchfließt und nicht daran vorbei. Dazu gab es wertvolle Tipps zur Reinigung von Mühle und Maschine. Des weiteren konnten die Gäste in zahlreichen Informationsschriften und Büchern schmökern, die Erwin Rückerl für sich und seine Seminarteilnehmer zum Thema Kaffee und Maschinenteknik gesammelt hat.



Das Hofgut bittet zu Tisch

Nach so vielen interessanten Informationen, die der Barista-Meister seinen Gästen in sehr anschaulicher und überaus angenehm humorvoller Art und Weise nahe gebracht hatte, wurde es Zeit für das Mittagessen, das draußen im Hof an der langen Tafel stilvoll serviert wurde. In entspannter und perfekt gastronomischer Weise wurde der Gaumen der Gäste mit Speisen aus der leichten mediterran italienischen Mittagsküche verwöhnt: ein leckerer gemischter Salat mit Parmesan, Spaghetti mit fruchtigen Tomaten und Kräutern, vor unseren Augen zubereitet in der großen Pfanne im Freien, einem wohlmundenden leichten Rot- oder Weißwein sowie frisch geschöpftes Wasser aus dem hofeigenen Brunnen. Zum Dessert

gab es frisch gebackene Schoko-Muffins. Diese bekamen die Gäste allerdings erst später gereicht, nachdem sie sich ihren Espresso erneut selbst zubereitet hatten, doch nun bereits mit sehr viel mehr Wissen um die richtige Zubereitung. Die lockere Atmosphäre wirkte auf alle positiv und es machte viel Spaß, die vermittelte Theorie in die Praxis umzusetzen. Und siehe da: es gelang beim zweiten Anlauf nun schon sehr viel besser und zur wachsenden Zufriedenheit unseres Barista-Lehrmeisters.

Erwin Rückerl ist nicht nur Espresso-Meister in seinem Fach, denn die Kunst der richtigen Kaffeezubereitung hat zahlreiche Facetten, so zum Beispiel Cappuccino und Latte Art! Die Kunst des Milchschaumschlagens kam nun ins Spiel. Welche Milch muss es sein? Wie kalt, wie heiß? Was hat der Eiweißgehalt mit der Schaumqualität zu tun? Welche Gefäße eignen sich zum professionellen Schaumschlagen? Wie funktioniert das Aufschäumen? Kreiseln und Rollen - das waren zwei neue Begriffe für die teilnehmenden Kaffeeliebhaber. Man darf davon ausgehen, das spätestens nach dem an der Profibar selbst kredenzten Cappuccino mit seinem seidig glänzend cremigen Milchschaumfleck in der Tassenmitte, der ein oder andere Teilnehmer sich ernsthafte Gedanken machte, wo er bald eine gute Espressomaschine herbekommt, damit das soeben Erlernte in die frische Kaffeetat umgesetzt werden kann.



Geschafft, der erste eigene richtige Espresso. Da kann man sich die Nachspeise schmecken lassen.

Was der Sommelier für den Wein ist, ist der Barista für den Espresso. Baristi sind die Experten der Kaffeemaschine und Kaffeekochkunst. Wie gut ein Barista ist, beweisen jährlich viele Profis auf einer Barista-Weltmeisterschaft. Viele denken vielleicht, dass können doch nur die Italiener gewinnen, doch es ist anders: Amtierender Weltmeister aus 2006 ist ein Norweger. Die hohe Kunst des Wettbewerbs besteht darin, innerhalb von nur 15 Minuten vier Espresso, vier Cappuccini und vier Mal eine Eigenkreation aufs Tablett zu zaubern. Auf Nachfrage eines Teilnehmers, wie lange man benötigt, um diese Kaffee-Kreationen zu beherrschen, lächelte Erwin Rückerl

nur verschmitzt und empfahl uns "Kaffeeanfängern": "Üben - üben - üben - nach dem hundersten Mal klappt es vielleicht bald perfekt." Nach einem unterhaltsamen filmischen Intermezzo über den Ablauf einer Barista-Weltmeisterschaft "zauberte" Erwin Ruckerl als realen Beweis seiner Kunst vor den staunenden Augen der Seminarteilnehmer einen Caffè Latte mit phantasievollm Milchschaumdesign aus einem Guss. Nun waren sich alle wohl einig: dieser Workshop bedarf einer Fortsetzung.

Fazit:

Von Kaffee wird man nicht abhängig, doch hat man erst einmal gelernt, wie man einen perfekten Espresso zubereitet, wird man garantiert süchtig nach noch besserer Kaffeequalität. Wir möchten dieses rundum gelungene Seminar nicht nur Kaffeeanfängern ans Herz legen, sondern auch Profis gerne weiter empfehlen.

Der Barista-Workshop wird mehrmals im Jahr angeboten. Nähere Informationen zu den Terminen findet man auf der Homepage des Hofgut Hafnerleiten unter: www.hofgut.info.

Das Hofgut Hafnerleiten lebt nicht nur von Kaffeeseinaren allein. Hier lässt es sich zudem vortrefflich speisen, tagen und übernachten, ganz im Sinne einer entspannten mediterranen Lebensart. Das innovative Projekt mit seinem anspruchsvollem Angebot, das von Erwin Ruckerl zusammen mit Anja Horn und ihrem Team auf professionelle und zugleich charmante Weise geführt wird, steht auf den vier sich miteinander ergänzenden Säulen "Wohnen", "Gastronomie", "Koch- und Baristaseminare" und "Tagungen". Ein kleiner Auszug aus dem Hofgut-Prospekt erläutert das Konzept:



Wohnen

Entspannen, und Wohlfühlen in den Themenhäusern des Hofgut Hafnerleiten, vom Baumhaus bis zum Wasserhaus (2facher Gewinner des Preises Bund Deutscher Architekten BDA Bayern 2006 und nominiert für den BDA Preis Deutschland)

Gastronomie

Mediterrane Köstlichkeiten im Hofgut, von der Spaghettata bis zum "Dinner for Two". Von der geplanten Traumhochzeit bis hin zur gemütlichen Geburtstagsfeier

Koch- und Baristaseminare

Erste Kochschule Niederbayerns: Kochkurse von Antipasti, Pasta, über Fleisch, Fisch, alternative Küche bis hin zur Dolce. Den Weg zum perfekten Espresso erlernen - und erleben - sie im Barista-Seminar.

Tagungen

Raum für kreative Möglichkeiten, von der Jahreszielplanung bis zum Erfolgs-Meeting

Rund um das Hofgut Hafnerleiten, gelegen im malerischen bayerischen Bäderdreieck, bieten sich für den Gast zahlreiche Möglichkeiten, eine entspannte Zeit zu verbringen.

Adresse:

Hofgut Hafnerleiten
Erwin Rückerl und Anja Horn
Brunndobel 16
84364 Bad Birnbach
Telefon: +49 (0) 85 63 - 9 15 11
Fax: + 49 (0) 85 63 - 9 15 12
Internet: www.hofgut.info
Email: post@hofgut.info

Auch wenn der Weg zum perfekten Espresso noch ein wenig weit sein sollte, so ist das einfache Kuchenrezept aus dem Hause Hafnerleiten bestimmt schneller realisiert - und schmeckt auch ganz lecker.

Für 12 Portionen Muffins nach Art eines Rührkuchens zu backen benötigt man:

250 g Butter
200 g Zucker
250 g Mehl
3 Eier
150 g geriebene Schokolade
5 TL Kakao
Vanillezucker
Backpulver
1 Msp. Zimt
1/8 l Rotwein

Zum Thema Kaffee gibt es einige interessante Bücher:

Mark Pendergast, "Kaffee", Edition Temmen, ISBN 3-86108-780-4

Ulla Heise, "Kaffee und Kaffeehaus, Eine Bohne macht Kulturgeschichte", Komet Verlag, ISBN 3-458-34495

Thomas Leeb, "Kaffee Espresso & Barista, perfekt zubereitet, TomTom Verlag, ISBN 3-9808584-0-5

Yaskar Karaoglu, "Kaffee Kult", Graefe und Unzer, ISBN 3-7742-2712-8

