

Was einen guten Barista auszeichnet



Joachim Kühne ist autorisierter SCA-Trainer und Akademieleiter von J.J. Darboven / Foto: J.J. Darboven

Woran erkennt man einen guten Barista und worauf sollten Gastronomen achten, wenn sie einen Barista einstellen? Welche Skills sollte er mitbringen? Joachim Kühne, autorisierter SCA-Trainer und Akademieleiter von J.J. Darboven, hat die Antworten in einer Checkliste zusammengefasst.

Kenntnis der Barista-Grundtechniken

Der Geschmack steht an erster Stelle. Daher muss ein guter Barista die wesentlichen Grundtechniken wie etwa Espresso-Workflow und Milchschaumtechnik beherrschen. Das zentrale Element ist jedoch die Mühleneinstellung. Die richtige Konfiguration der Mühle sorgt dafür, dass die Kontaktzeit zwischen Kaffeepulver und Wasser angemessen definiert ist. Nur dadurch ist es überhaupt möglich, einen aromatisch balancierten und optisch ansprechenden Espresso mit einer haselnussbraunen Crema zuzubereiten. Latte Art als optische Ergänzung hingegen ist kein Muss, sondern eher Bonus und Upselling.

Sensorisches Gespür

Nicht nur die Zubereitung eines Kaffeegetränks, sondern auch die Evaluierung eines guten Kaffeegeschmacks gehören zum Handwerk, das ein guter Barista beherrschen sollte. Ein feines sensorisches Gespür sollten Baristi daher mitbringen. Hierzu gehört es, optisch, olfaktorisch und geschmacklich erkennen zu können, wann ein Espresso aromatisch balanciert ist, also weder Säuren noch Bitternoten den eigentlichen Kaffeegeschmack überdecken.

SCA-Zertifizierung

Die SCA-Zertifizierung (Speciality Coffee Association) ist das einzige global anerkannte Zertifizierungssystem für Baristi. Sie ist zwar nicht verpflichtend, da es sich um keinen geschützten Beruf handelt, bei einer SCA-Ausbildung lernt man aber die wesentlichen Grundlagen, die es braucht, um eine fundierte Kaffee-Kompetenz zu erlangen. Dazu gehören die theoretische Basis wie die Geschichte des Kaffees, seine Herstellung und die Kenntnis der Rohwaren ? aber auch praktische Inhalte wie das Beurteilen der Kaffee-Qualität, das Wissen um die perfekte Crema sowie Knowhow zu Qualitätssicherung, Wasserkunde und Maschineneinstellung.

Gastronomische Ausbildung

Eine gastronomische Ausbildung ist zwar nicht verpflichtend, aber durchaus von Vorteil, da die potenziellen Baristi bereits mit Arbeitszeiten und Abläufen in der Gastronomie vertraut sind. Zudem lernen sie bereits dort, wie man mit Gästen umgeht und eine nachhaltige Kundenbindung aufbaut.

Kommunikationsstärke

Ein ambitionierter Barista ist Kommunikator und Botschafter für Kaffee. Er sollte Warenwissen, Herkunft und Zubereitungsarten gut mit Kunden und Kollegen teilen können ? am besten in ihrer Landessprache. Denn das Kaffee-Erlebnis für die Gäste und auch der Wissenszuwachs für Kollegen ist weitaus größer, wenn ein Barista nicht nur gut zubereiten, sondern auf charmante Art und Weise auch Hintergründe vermitteln kann. Unsere doppelzertifizierte Marke Café Intención ist dabei ein gutes Beispiel, um Gästen die Bedeutung von Bioanbau und Fairtrade zu erklären.

Motivation & Begeisterungsfähigkeit

Die Arbeit des Baristas ist ein Handwerk, das mit dem richtigen Training im Prinzip jeder in Grundzügen erlernen kann. Aber um ein richtig guter Barista zu werden, braucht es vor allem viel Übung, Geduld, Motivation und das richtige Gespür. Nur wer sich für Kaffee und seine Zubereitungsarten begeistert und Leidenschaft für neue Trends zeigt, wird am Ende seine Gäste überraschen und mitreißen können. Das kommt mittel- und langfristig auch dem Umsatz der Gastronomen zugute.

Sauberes Arbeiten und organisatorisches Geschick

Nur wer es schafft, sich zu organisieren, wird auf Dauer als Barista glücklich werden. Denn besonders unter Zeitdruck kommt es darauf an, die verschiedenen Arbeitsschritte und die Koordination mit Kollegen perfekt aufeinander abzustimmen. Dazu gehört auch, den Arbeitsbereich ständig sauber zu halten ? schon aus hygienischen Gründen.