

Vorwissenschaftliche Arbeit

Der Beruf Barista

vorgelegt von

Dennis Todl 6.A 2018/2019

Betreuerin: MMag. Silvia Neumayer - El Bakri

Prag, April 2019

Abstract

In meiner vorwissenschaftlichen Arbeit beschäftige ich mich mit dem Beruf eines Baristi und erkläre was dieser Bezeichnung bedeutet, womit sich ein Barista beschäftigt, wie er sein Beruf ausüben sollte, sodass er seine Klienten zufrieden stellt. Das Hauptthema bei diesem Beruf der Kaffee ist, erfahren sie in dieser Arbeit detaillierte Informationen über die Herkunft von Kaffee, über verschiedene Arten und Sorten, Anbau und Ernte, über Kaffeeaufbereitung und Weiterverarbeitung, über Kaffeemaschinen und Zubehör bis zum richtigen Servieren von Kaffee als einem Gesamtkunstwerk. Weiterhin beschäftige ich mich auch mit der Ausbildung eines Baristas und den Anforderungen, die auf diese Kaffeespezialisten gestellt werden. Das Ergebnis dieser Arbeit sollte die Vorstellung der Menschen über diesen Beruf erweitern und verständlicher machen. Die Arbeit sollte die Konsumenten auch dafür sensibilisieren beim Kaffee auch die Qualität zu achten um wirklich guten Kaffee zu erkennen und zu genießen.

INHALTSVERZEICHNIS

ABSTRACT	2
1 EINLEITUNG	5
2 METHODEN DER KAFFEEZUBEREITUNG.....	6
2.1 Ursprung des Kaffees	6
2.2 Arten und Sorten	6
2.3 Anbau und Ernte	7
2.4 Aufbereitung	9
2.5 Weiterverarbeitung	11
2.6 Rösten	11
2.7 Methoden	13
2.8 Aroma.....	14
3 KAFFEEMASCHINEN UND ZUBEHÖR.....	15
3.1 Mahlen	15
3.2 Kaffeemaschinen	16
3.3 Zubehör	17
3.4 Wasserqualität und -temperatur	17
3.5 Schaum	18
4 AUFGABEN EINES BARISTAS	19
4.1 Vorüberlegungen zu dem Interview	19
4.2 Beschreibung des Datenerhebungsprozesses	19
4.3 Analyse und Deskription der erhobenen Daten	20

5	AUSBILDUNG EINES BARISTAS.....	21
5.1	Analyse und Deskription der erhobenen Daten	21
6	SCHLUSS.....	22
7	LITERATURVERZEICHNIS	23
7.1	Sekundärliteratur.....	23
8	BILDER.....	24
9	TABELLEN- UND ABBILDUNGSVERZEICHNIS.....	25
10	ANHANG	26
10.1	Interviewleitfragen	26
10.2	Transkript des Interviews	26
	EIDESSTATTLICHE ERKLÄRUNG	36

1 Einleitung

Das Thema „Kaffee“ ist ein riesiges, heutzutage immer öfter diskutiertes Thema. In meiner Arbeit wird der Weg des Kaffees von der Kaffeeplantage bis zu Kaffeetasse dargestellt. Das Ziel meiner vorwissenschaftlichen Arbeit ist die Leser mit dem Thema „Kaffee“ bekannt zu machen. Der Kaffee ist nach Wasser die meist konsumierte Flüssigkeit. Die Konsumenten/Innen wissen aber meistens nicht, was sie da trinken. Es ist egal, ob Sie zu Hause oder im Kaffeehaus den Kaffee genießen wollen, denn auch in Kaffeehaus können sie einen schlechten, übergerösteten Kaffee bekommen. Meine Arbeit dient dazu, das Bewusstsein des Lesers/der Leserin für den Kaffee zu schärfen und ihnen auch mit der Zubereitung eines richtig guten Kaffees zu helfen. Darüber habe ich auch mit Frau Petra Davies Vesela ein Interview geführt. Frau Petra Davies Vesela arbeitet seit Jahren mit Kaffee und sie weiß, wie man die Zubereitung verbessern kann. Ich habe meine Arbeit in vier Kapitel gegliedert. Das erste Kapitel handelt über die Methoden der Kaffe Zubereitung. Das zweite Kapitel heißt „Kaffeemaschinen und Zubehör“. Hier wird beschrieben, wie eine Kaffeemaschine funktioniert und wie man sie bedient. Die zwei letzten Kapitel handeln über die Aufgaben eines Baristas und die Ausbildung eines Baristas. Diese zwei Kapitel wird auf der Grundlage meines Interviews mit Frau Petra Davies Vesela erarbeitet.

2 Methoden der Kaffeezubereitung

2.1 Ursprung des Kaffees

Der Kaffee stammt urspr. aus Afrika. Im Jemen begann man Kaffeepflanzen im 6. Jahrhundert anzubauen. Ein Handelszentrum war dabei Mocha. Ibn Sina war ein Arzt und Philosoph, der schon 1015 die Wirkung des Koffeins erkannt und die Kaffeepflanze als Heilmittel verwendet hat.¹

Erst im 11. Jahrhundert fand man heraus, dass die Kaffeebohnen als Getränkegrundlage besser schmecken. In Arabien nimmt der Kaffeehandel im 15. Jahrhundert zu. Wegen der Expansion des Osmanischen Reiches gelangt der Kaffee in alle beherrschten Gebiete. Der Kaffee kam erst im 16. Jahrhundert nach Europa und erst im 18. Jahrhundert nach Mittel- und Südamerika. In Europa entstanden die erste Kaffeehäuser zum Beispiel in Oxford (1650) oder in Wien (1685). Die Kaffeepflanzen brachten die Kolonialmächte in alle Gebiete der Erde.²

Der Kaffee wurde zum beliebten Heißgetränk in allen Schichten. Um 1850 ist der Kaffee zum Volksgetränk geworden. Man hat erst 1898 die Kaffeesorste Robusta entdeckt, also bis lang wurde nur Arabica angebaut. Brasilien war zu Beginn des 20. Jahrhundert der größte Kaffeeproduzent. Im 20. Jahrhundert haben die Forscher das entkoffeinierte Kaffeeprodukt und das erste lösliche Kaffeepulver hergestellt.³

2.2 Arten und Sorten

Es wurden bis zum Jahr 2017 124 Arten von Kaffee identifiziert. Die zwei wichtigsten davon sind *Coffea arabica* (Arabica) und *Coffea canephora* (Robusta). Zusammen stellen sie 99 % der weltweiten Produktion. Arabica macht 65 % der Weltproduktion aus, ist teurer als Robusta, wächst im Hochland und hat geringe Erträge mit hoher Qualität, während Robusta nur 33 % der Weltproduktion ausmacht, in tieferen Lagen

¹ (vgl. Lowis, 2017, S. 13)

² (vgl. Lowis, 2017, S. 19)

³ (vgl. „Alles über Kaffee“, o. J., S. 1)

wächst, mehr Koffein als Arabica enthält und ertragreich aber von geringerer Qualität ist.⁴



Abbildung 1: Der Unterschied zwischen Arabica und Robusta

Es gibt viele Kultursorten der Arabica, deren Chronik unvollständig und teils widersprüchlich ist. Diese Bäume bezeichnete man als Typica. Einer der bekannten Sorten ist Bourbon, der durch eine Mutation der Typica entstand. Die meisten Sorten sind natürliche Mutationen der beiden Sorten. Die Bodenbeschaffenheit, Sonne, Niederschläge, Wind, Schädlinge und Krankheiten sind Faktoren, die das Aussehen und das Aroma von Kaffee beeinflussen. Das sind auch die Schwierigkeiten bei der Abbildung der Verbreitung von Arabica und Robusta.⁵

Das Erbmaterial bei Robusta-Samen verteilt sich auf 22 Chromosomen, bei Arabica-Kaffeebohnen auf 44 Chromosomen. Darum ist Arabica komplexer und feiner im Aroma.⁶

2.3 Anbau und Ernte

Der Kaffeebaum wächst zeitlos in entsprechendem Klima und Höhenlagen. Erst nach etwa drei bis fünf Jahren tragen die Bäume erstmals Früchte und sie blühen. Die Kaffeekirschen enthalten zwei Samen, die dann weiterverarbeitet werden. Die Qualität ist von Anbaubedingungen beeinflusst. Auf Sonne, Wind und Frost reagieren die Blüten und Kirschen.⁷

⁴ (vgl. HOFFMAN & BERNHARDT, 2014, S. 44)

⁵ (vgl. MOLDAVER, 2014, S. 12)

⁶ (vgl. „Alles über Kaffee“, o. J., S. 4)

⁷ (vgl. BAUER, RICHTER, STEINKE & ASHAUER - SCHUPP, 2017, S. 48)

Im Falle der Arabica werden die Arabica-Bäume aus Samen gezogen und tragen hochwertige Kirschen. In einer Pflanzschule wird ein Samen eingepflanzt. Nach drei Monaten entsteht der Sämling, weil der Samen keimt und damit treibt auch eine Pfahlwurzel aus. Neun Monate später wächst der Sämling zu einem Jungbaum, der dann ausgepflanzt wird. Zum Schutz dient die Erde. Es dauert drei bis fünf Jahre bis er zum ersten Mal blüht und er muss täglich gewässert werden.

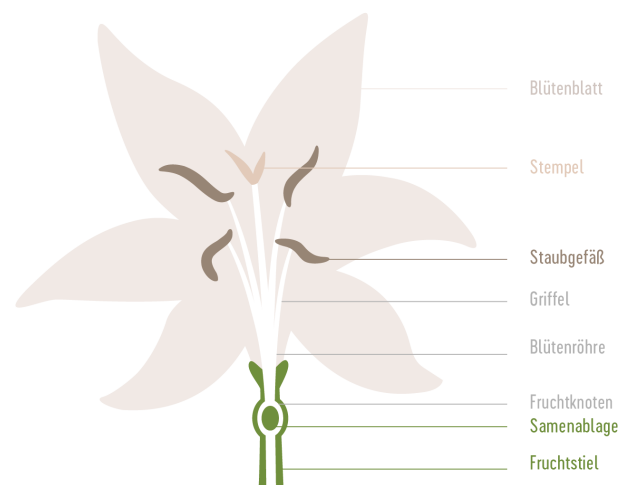


Abbildung 2: Die weiße Blüte

Dann kommt es zur Reifung der Blüten zu Kaffeekirschen. Am Zweig reifen die Kaffeekirschen nach drei bis fünf Jahren und ändern ihre Farbe.⁸

Die zwei zueinander liegenden Samen, die jede Kirsche enthält, werden nach ihrer Aufbereitung als Kaffeebohnen bezeichnet. Als Perlbohnen bezeichnen wir den Samen, der ohne Gegenpart gewachsen ist.⁹

Für den Schutz der Samen dient die Pergamenthaut. Das dünne Häutchen, das Silberhaut heißt, umgibt den Samen. Die klebrige und süße Schicht zwischen Pergamenthaut und der Kirschhaut heißt Pulpe.¹⁰

⁸ (vgl. MOLDAVER, 2014, S. 16/17)

⁹ (vgl. MOLDAVER, 2014, S. 16/17)

¹⁰ (vgl. MOLDAVER, 2014, S. 16)

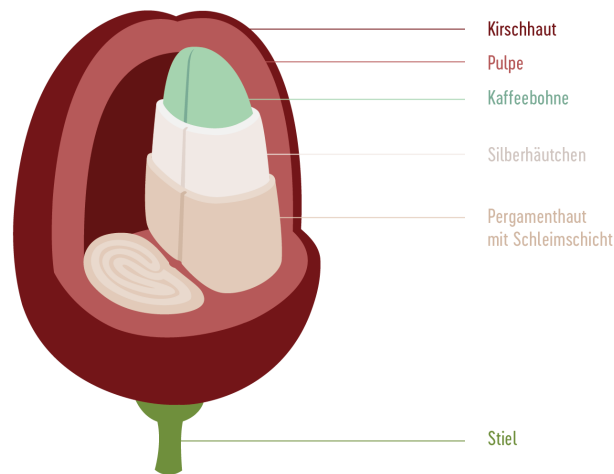


Abbildung 3: Die rote Kaffeeirsche

Zu jeder Jahreszeit wird irgendwo Arabica und Robusta geerntet. Die Bäume sind unterschiedlich groß, sie werden aber meistens in der Höhe von einem Meter fünfzig gekappt, weil die Ernte dann leichter ist. Es gibt zwei wichtige Erntemethoden. Die erste heißt Stripping. Beim Stripping werden alle Kaffeeirschen in einer Bewegung abgestreift. Im Gegensatz dazu werden beim Picking nur die reifen Kirschen abgestreift. Manche Länder benutzen auch Maschinen. Diese sammeln aber auch die Äste und Blätter. Diese Kaffeebohnen werden meistens für die Robusta verwendet. Nach der Ernte durchlaufen die Kaffeeirschen verschiedene Stufe der Aufbereitung. Die Kaffeebohnen werden erst dann ihrer Qualität entsprechen.¹¹

2.4 Aufbereitung

Die verschiedenen Methoden helfen die Kaffeeirschen aufzubereiten, um zu Kaffeebohnen zu werden. Die Kaffeeirschen, die jetzt ihre größte Süße enthalten, sollen nach der Ernte in weniger Stunden aufbereitet werden. Der Prozess muss ohne Fehler verlaufen, weil auch die kleinsten Fehler die Kirsche ruinieren können. Die drei wichtigsten Methoden der Aufbereitung sind die trockene, nasse und halbtrockene. Alle Prozesse unterscheiden sich, aber alle bereiten die Kirschen für die Wei-

¹¹ (vgl. MOLDAVER, 2014, S. 18)

terverarbeitung vor. Die frischen Kaffeekirschen laufen durch einen von drei Aufbereitungsprozessen.¹²

Bei trockener Aufbereitung werden die Verunreinigungen entfernt, damit die Kirschen kurz gewaschen werden oder nur im Wasser schwimmen. Dann werden die Kirschen circa zwei Wochen getrocknet. Die Farbe ändert sich in der Sonne und die Kirschen schrumpfen. Die Kirschen schrumpfen nach dem Trocknen weiter und werden braun.¹³

Bei nasser Aufbereitung werden die reifen Kaffeekirschen in Kaffeetanks gefüllt. Die Kirschen laufen durch die Maschinen, in denen Exocarp entfernt wird und nur das Fruchtfleisch bleibt. Die Kirschen werden dann fermentiert. Die Kaffeebohnen werden dann nach Gewicht sortiert und in Tanks gefüllt. Die Bohnen werden dann in diesen Tanks zwischen zwölf und zweiundsiebzig Stunden fermentiert, bis sich das Fruchtfleisch löst. Manchmal gibt es zwei Einweichphasen für höhere Qualität und besseres Aussehen. Nachdem das Fruchtfleisch entfernt ist, werden die Bohnen vier bis zehn Tage in der Pergamenthaut auf Betonflächen oder Trockengestellen getrocknet. Die Bohnen werden aussortiert, von Hand verlesen und gewendet. Bei dieser Aufbereitung bleiben die natürlichen Aromen besser erhalten.¹⁴

Bei halbtrockener Aufbereitung ist wie bei der nassen Aufbereitung die Aufbereitung gleich bis zum Sortieren. Dann werden die süßen Bohnen im Freien auf Trockenböden und Trockengestellen in einer bis maximal fünf Zentimeter hohen Schicht ausgebracht. Sie trocknen gleichmäßig und werden regelmäßig gewendet. Es dauert sieben bis zwölf Tage lang bis die Kaffeebohnen trocken sind. Die Trocknung darf nicht schnell sein, weil sie Schäden verursacht, die Halbbarkeit verringert und das Aroma beeinträchtigt. Manchmal werden sie auch maschinell getrocknet. Der Pergamentkaffee, der vollständig getrocknet ist, ist leicht rötlich oder braun gefleckt.¹⁵

¹² (vgl. MOLDAVER, 2014, S. 20)

¹³ (vgl. MOLDAVER, 2014, S. 20/21)

¹⁴ (vgl. MOLDAVER, 2014, S. 20/21)

¹⁵ (vgl. MOLDAVER, 2014, S. 20/21)

2.5 Weiterverarbeitung

Bevor die Kaffeebohnen zur Weiterverarbeitung in eine „Trocken-benefico“ genannte Mühle kommen, müssen die aufbereiteten Kaffeebohnen bis zu zwei Monate ruhen. Die Produzenten sortieren die Bohnen in verschiedene Qualitätsstufen. Manchmal sortieren die Kaffeebohne die Maschinen nach Sorten oder Farben (Die aufbereiteten Kaffeebohnen gehen durch den optischen Sensor, wo die Kaffeebohnen je nach Farbschattierung in verschiedenen Gruppen) sortiert werden. Bei dem Massenmarkt werden niedrige und mittlere Kaffeequalitäten als Schüttgut im Container transportiert. Bei dem Spezialitäten - Markt werden die Bohnen der höchsten Qualität in mit Folien ausgekleideten Schutzsäcken oder in Vakuumfolienpackungen transportiert. Die Schutzsäcke fassen sechzig bis höchstens siebzig Kilo Kaffeebohnen.¹⁶

Die Inhaltsstoffe, aus denen die fertigen gerösteten Kaffeebohnen bestehen, sind erstens die Kohlenhydrate. Die Kohlenhydrate machen 30-40 % der ganzen Kaffeebohnen aus. Das Wasser macht 10 bis 13 %, es reduziert sich beim Rösten. Die Fette machen auch 10 bis 13 % aus, unter Fette kann man sich die Kaffeeöle aus dem Kaffeewachs vorstellen. Die Säuren machen 5 % der Inhaltsstoffe aus, meistens handelt es sich um die Chlorogensäure. Die Eiweiße machen 11% der ganzen Kaffeebohnen aus, werden durch Rösten abgebaut. Die nächste große Gruppe heißt Alkaloide. Die zwei wichtigsten Alkaloide sind Koffein und Nicotinsäure. Die Arabica enthält 0,8 – 2,5 % Coffein und Robusta 1,8 – 4,0 %. Die Nicotinsäure, auch bekannt als Niacin, ist als Vitamin wirksam und eine Tasse Kaffee enthält ein Zehntel des Tagesbedarfes. Die anderen Inhaltsstoffe sind Mineralstoffe (viel Kalium) und Aromastoffe (aus 700 flüchtige Stoffe sind nur 100 entschlüsselt).¹⁷

2.6 Rösten

Der Prozess besteht aus drei Schritten: Füllen, Rösten und Kühlen. Die Bohnen werden in einer beheizbaren Trommel in circa fünf Minuten bis 250 Grad Celsius erhitzt. Im Inneren der Trommel rotiert ein Schaufelwerk, das Kaffee ausbreitet und damit werden die Bohnen gleichmäßig erwärmt. Die fertig gerösteten Bohnen müs-

¹⁶ (vgl. MOLDAVER, 2014, S. 22/23)

¹⁷ (vgl. „Alles über Kaffee“, o. J., S. 9)

sen ganz schnell abgekühlt werden. Dazu nutzt man ein gut durchlüftetes Sieb, auf das die Bohnen fallen. Das Sieb kühlt den Kaffee von 250 Grad Celsius auf die Raumtemperatur in 3 bis 4 Minuten ab.¹⁸

Beim Rösten ist nicht nur der Farbwechsel erkennbar, sondern auch das Gewicht- und das Volumenveränderung der Kaffeebohnen. Jede Zelle in der Bohne ist eine abgeschlossene Kammer. Die Substanzen, die sich beim Rösten verändern und miteinander reagieren, befinden sich in den Kammern.¹⁹

Die Zersetzungsprozesse beginnen schon bei 60 Grad Celsius, die Inhaltsstoffe lösen sich und der Zucker zerfällt. Die steigende Temperatur macht die Zellwand durchlässiger.²⁰

Die Gasbildung setzt ein und das Wasser verdampft bei 100 Grad Celsius. Bei dieser Temperatur werden die Kohlenhydrate und auch Proteine abgebaut. Diese reagieren dann miteinander und bilden bis zu 1000 neue Substanzen. Die Millard-Reaktion ist für das Aroma des Röstkaffees verantwortlich. Bei der Millard-Reaktion verbinden sich die Zucker und die Proteine und es entstehen die Aromastoffe und Melanoidine (Pigmente).²¹

Die vorhandenen Säuren beginnen sich bei 150 Grad Celsius zu verändern. Zur gleichen Zeit entstehen neue, für den Kaffeegeschmack nicht relevante, Säuren. Die Gase Kohlenmonoxyd und Kohlendioxid bilden sich durch den ständigen Abbau und üben einen Druck zwischen acht und zwanzig bar auf die Zellwände aus. Einige der Zellwände zerplatzen, aber die meisten bleiben intakt. Der Innendruck beschleunigt die chemischen Reaktionen und damit entsteht das gute Aroma.²²

Durch die Reaktion wird bei 180 Grad Celsius in der Zelle Energie abgegeben und es entsteht auch Wärme. Der Prozess muss zur rechten Zeit gestoppt werden, sonst können die Bohnen explodieren. Die Millard-Reaktion formt die Melanoidine aus dem

¹⁸ (vgl. BAYER, BUTT, DREIFERT & JÖRG, o. J., S. 10)

¹⁹ (vgl. BAYER u. a., o. J., S. 10)

²⁰ (vgl. BAYER u. a., o. J., S. 10)

²¹ (vgl. BAUER, RICHTER, STEINKE, u. a., 2017, S. 109)

²² (vgl. BAYER u. a., o. J., S. 11)

karamellisiertem Zucker. Die Gasbildung und Umbildung der Säuren läuft weiter. Die Forscher können bis heute diesen komplexen Prozess nicht aufklären.²³

Die Zersetzung der Zellfasern beginnt bei 200 Grad Celsius. Die Kaffeeöle können austreten, weil die Zellwände so porös geworden sind.²⁴

Wenn die Bohnen 250 Grad Celsius erreichen, müssen sie sofort abgekühlt werden, damit sie die entstandenen Substanzen erhalten.²⁵

2.7 Methoden

Wir unterscheiden zwischen Espresso- oder Filtermethode der Zubereitung. Die Mahlung ist bei Espresso ganz fein und gleichmäßig. Der Barista muss das Kaffeepulver stark verdichten oder auch tampen. Die optimale Extraktion braucht auch konstanten Pumpendruck. Der Espresso wird in einer vorgewärmten Tasse extrahiert. Die Crema ist ein wichtiger Teil des Espressi.²⁶

Die Crema entsteht, weil der Brühdruck die CO₂ aus den Bohnen löst, die bei der Röstung entstanden ist. Ein Espresso ist unterextrahiert, wenn es wässrig und säuerlich schmeckt und die Crema zu hell ist. Ein Espresso ist überextrahiert, wenn der Geschmack bitter ist und die Crema zu dunkel ist.²⁷

Die Filter- ist viel vielfältiger als die Espressomethode. Wir unterscheiden zwischen mehreren Alternativen der Zubereitung: Drip V60, Frenchpress, Chemex, Vacuum Pot und Batch Brew (Moccamaster). Das Moccamaster ist die einzige vollautomatisierte Methode. Die Aeropress (heutzutage auch die bekannteste) ist sozusagen eine Mischung aus French Press und Filtermaschine. Es besteht aus einem Presskolben, der im Brühzylinder steckt und presst den Kaffeepulver durch den Filter. Der Filterhalter ist auf den Brühzylinder aufgeschraubt und hält das Filterpapier.²⁸

Die schwerste und längste Methode ist Vacuum pot oder Vakuum-Kaffee-Bereiter. Dieses Gerät besteht aus einem Brühkolben, aus einem Wasserbehälter und man muss auch den Gasbrenner benutzen. Den Wasserbehälter füllen wir mit heißem

²³(vgl. BAYER u. a., o. J., S. 11)

²⁴ (vgl. BAYER u. a., o. J., S. 11)

²⁵ (vgl. BAYER u. a., o. J., S. 11)

²⁶ (vgl. BAUER, RICHTER & STEINKE, 2017, S. 190)

²⁷ (vgl. HOFFMAN & BERNHARDT, 2014, S. 128, 129)

²⁸ (vgl. MOLDAVER, 2014, S. 131)

Wasser. Wir setzen den Filter in den Brühkolben ein und fixieren ihn mit einer Kette, die das Glas berührt, und mit einem kleinen Haken. Danach setzen wir den Brühkolben schräg auf. Wenn das Wasser kocht, wird der Brühkolben fest platziert. Das Wasser steigt durch das Steigrohr in dem Brühzylinder auf. Wenn das Wasser nach oben gestiegen ist, geben wir das Kaffeepulver hinzu und rühren die Kaffeemischung um. Nach einer Minute rühren wir nochmal um und dann entfernen wir den Gasbrenner, so dass Unterdruck entsteht und der Kaffee in den Wasserbehälter fließt.²⁹

2.8 Aroma

Selbstverständlich kann man alles lernen, aber beim Kaffeekochen geht es um Erfahrung. Durch viel Verkosten, können wir den Kaffee nicht nur genießen, sondern auch vergleichen. Dazu dient ein Aromarad. Es hilft die Kaffeeprobe zu analysieren. Der Geruch ist der erste Faktor, der uns interessiert, um die Schlüsselaromen und danach die Geschmacksprofile zu bestimmen. Ein zweiter Faktor ist das Verkosten. Beim Verkosten ist wichtig zu schlürfen, weil wir den Kaffee an unserem Gaumen bringen wollen. Bei der Geschmacksbewertung benutzen wir auch drei andere Räder, die die Textur, die Säure und den Nachgeschmack bewerten.³⁰



Abbildung 4: Das Aromarad

²⁹ (vgl. MOLDAVER, 2014, S. 132)

³⁰ (vgl. MOLDAVER, 2014, S. 26, 27)

3 Kaffeemaschinen und Zubehör

3.1 Mahlen

Die Kaffeemühle ist sozusagen das Alpha und Omega des Kaffees. Man unterscheidet zwischen Espressomühlen und Mühlen für Filterkaffee. Die beiden haben auch einige wichtige Gemeinsamkeiten. Man findet am häufigsten Kaffeemühlen mit rotierten Messern, die man auch Schlagmühlen nennt. Diese Mühlen laufen so lange, wie der Barista den Ein-/Ausschalter drückt. Es kann auch ein Timer eingebaut sein. Beim Mahlen der unterschiedlichen Kaffeemengen ist es sehr schwer, jedes Mal zum gleichen Ergebnis zu kommen.³¹

Wenn man zu einer besseren Lösung kommen möchte, musst man in eine Mühle mit einem Kegel- oder Scheibenmahlwerk investieren. Diese Mahlwerke zermahlen die Bohnen zu gleichförmigem Mehl und damit erlauben sie die gleichmäßigere Extraktion. Die Kegelmahlwerke sind robuster und müssen nach siebenhundertfünfzig bis tausend Kilo Kaffee ausgetauscht werden. Die Scheibenmahlwerke haben flache Mahlscheiben, sind billiger und müssen nach zweihundertfünfzig bis sechshundert Kilo Kaffee ausgetauscht werden.³²

Die Filterkaffeemühlen sind billiger als die Espressokaffeemühlen. Man kann den Mahlgrad einstellen, aber es kann niemals so fein sein wie aus der Espressomühle. Nur wenige Mühlen haben die Dosierfunktion. Man unterscheidet zwischen einer Handmühle und einer elektrischen Filterkaffeemühle. Für die Handmühle braucht man Kraft und Geduld. Sie sind besser für die kleineren Mengen und brauchen keinen Strom. Sie besteht aus einem Kaffeefach, wo man nur den frisch gemalten Kaffee aufbewahrt, und aus der Mahlgradeinstellung. Die elektrischen Filterkaffeemühlen sollten regelmäßig gesäubert werden. Sie sind aber praktischer und leichter zu bedienen. Sie bestehen aus einem Bodenbehälter und aus einem Timerrad.³³

³¹ (vgl. MOLDAVER, 2014, S. 36)

³² (vgl. BAUER, RICHTER, STEINKE, u. a., 2017, S. 131)

³³ (vgl. MOLDAVER, 2014, S. 38)

3.2 Kaffeemaschinen

Eine Kaffeemaschine extrahiert lösliche Stoffe. Mit einem Pumpendruck presst sie heißes Wasser durch das Kaffeepulver. Die Espressomaschine hat zwei Brühköpfe, in denen die Siebträger mit einem Bajonettverschluss eingehängt sind. Der Brühkopf leitet das Wasser durch eine Dusche auf das Kaffeepulver und weicht es auf. Der Siebkorb, der im Siebträger sitzt und mit einer Feder gesichert ist, wird mit dem Kaffee gefüllt. Der Siebkorb hat viele kleine Löcher, die Einfluss auf das Ergebnis haben. Die Druckanzeige zeigt den Druck des Wassers (normalerweise 9 bar) und des Dampfes (normalerweise 1 – 1,5 bar). Der Dampf für das Aufschäumen sowie das Heißwasser für andere Zwecke (zum Beispiel für Tee oder Americano) werden in dem Kessel produziert, weil sich dort das Wasser aufheizt. Das bewegliche Dampfrohr stellt man in dem richtigen Winkel, damit man die Milch immer perfekt aufschäumt. Das Rohr muss immer sauber sein, weil die Milch sich schnell anbackt.³⁴

Man bedient die Espressomaschine folgenderweise: Erstens muss man der Espresso unter Druck abrühren. Die Wassertemperatur bleibt bei der der Extraktion einer Espressomaschine unterhalb dem Siedepunkt. Es gibt zahlreiche Varianten der Espressoherstellung. Der Espresso kann von allen Bohnen und jeden Röstgrads zubereitet werden. Der Barista muss den Siebkorb mit einem Tuch auswischen, damit kein Kaffee von einer anderen Extraktion in die neue Extraktion kommt. Dann muss der Barista den Brühkopf mit heißem Wasser durchspülen, deswegen wird der Brühkopf erhitzt und die Dusche spült das alte Kaffeepulver aus. Dann muss der Barista den Kaffee mahlen.³⁵

Zweitens muss der Barista den Shot ausbrühen. Es ist nicht so leicht, wie man glauben kann. Der Kaffee muss sehr fein gemahlen sein. Der Barista muss dann das Pulver mit einem Tamper zu einem Kaffeekuchen verdichten. Nur das Pulver in Form des Kaffeekuchens hält den Wasserdruck aus. Der Barista setzt dann den Siebträger in den Brühkopf. Er muss wirklich ganz schnell arbeiten, weil der Kaffee in dem Brühkopf schnell verbrennt und dann stellt er eine oder zwei Espressotassen

³⁴ (vgl. MOLDAVER, 2014, S. 126, 127)

³⁵ (vgl. MOLDAVER, 2014, S. 42, 43)

unter den Auslauf. Man brüht der Espresso 23 bis 29 Sekunden auf und das Endprodukt muss 20 Gramm wiegen und 40 bis 50 Milliliter haben, inklusive Crema.³⁶

3.3 Zubehör

Der Barista braucht verschiedene Dinge für seine Arbeit, wie zum Beispiel die Milchkanne für das Aufschäumen der Milch, verschiedene Tassen und das Tamper. Das Kaffeepulver wird mit dem Tamper im Siebkorb komprimiert und bildet einen Kaffeekuchen. Der Kaffeekuchen hält dem Wasserdruck stand und die Extraktion erfolgt gleichmäßig. Der Barista tempt der Kaffee an eine Tampingmatte, die aus Gummi ist und die Arbeitsfläche schützt. Er muss verstehen, wie die Kaffeemaschine und die Kaffeemühle funktionieren. Barista muss wissen welche Reinigungsmittel er benutzen soll für die Kaffeemaschine und die Entkalkung des Filters.³⁷

3.4 Wasserqualität und -temperatur

Eine Tasse Filterkaffee besteht aus 98% zu Wasser. Wenn die Wasserqualität schlecht ist, dann ist auch das Endprodukt schlecht. Die Mineralstoffe im Wasser wirken besonders auf Kaffee, vor allem Kalzium. Das Kalzium ist ein Vorteil für das Leben der Kaffeemaschine und auch für den Geschmack des Kaffees. Für die Kaffe Zubereitung soll die Wasserhärte bei 6-7 Grad deutscher Härte liegen. Der pH-Wert des Wassers ist auch wichtig, weil er besagt, ob das Wasser eher sauer oder basisch ist. Der beste pH – Wert für die Kaffe Zubereitung liegt bei 7, also neutral. Sehr weiches Wasser macht der Kaffee sauer und es kann zu einer Überextraktion kommen. Sehr hartes Wasser macht den Kaffeegeschmack ganz langweilig und dumpf.³⁸

Man muss auf jeden Fall frisches, mineralhaltiges Wasser benutzen. Die Brühtemperatur soll zwischen 88 – 95 Grad sein, es darf nicht kochen, weil es das Kaffeemehl verbrennen lässt.³⁹

³⁶ (vgl. MOLDAVER, 2014, S. 44, 45)

³⁷ (vgl. MOLDAVER, 2014, S. 126)

³⁸ (vgl. BAUER, RICHTER & STEINKE, 2017, S. 178)

³⁹ (vgl. BAUER, RICHTER & STEINKE, 2017, S. 179)

3.5 Schaum

Der Barista muss die richtige Milch auswählen, d. h. Milch mit mindestens 3,5 % Fett (In Tschechien nennt man es Lascato). Die Milch besteht aus Eiweiß, Wasser, Fett und Kohlenhydraten. Beim Aufschäumen spielt das Milchprotein eine besondere Rolle. Bei 40 Grad Celsius beginnt die Milch durch die thermische und mechanische Behandlung zu denaturieren. Gleichzeitig würde ein Gerüst aus dem Fett mit den Proteinen gebildet. In dem sind die Luftbläschen eingeschlossen und der Schaum entsteht. Der Schaum ist cremiger, je feiner die Bläschen sind. Die drei wichtigsten Faktoren sind: die Dauer des Schäumens, der Eiweißgehalt und die Temperatur der Milch. Bei Schäumen soll die Temperatur nicht 65 Grad Celsius übersteigen. Die Proteinkette verändert sich ab diesem Punkt irreversibel und kein glänzender Schaum wird gebildet. Die Milch verliert auch den Geschmack.⁴⁰

Das Schäumen hat zwei Phasen. In der ersten Phase, auch Ziehphase oder Poring genannt, entsteht der Schaum. In der Kanne sollte das Volumen bis zwei Zentimeter steigen. Die zweite Phase, auch Rolling, sorgt für die weitere Erwärmung der Milch. Man will in der Kanne eine rollende Bewegung erzeugen. Diese Phase ist beendet, wenn die Milch in der Kanne die Temperatur von 65 Grad Celsius erreicht.⁴¹

Mit dem Milchschaum kann man auch die Bilder in den Espressogetränken zeichnen. Wir nennen diese Kunst Latte Art. Man kann verschiedene Muster im Kaffee zeichnen, zum Beispiel ein Herz, ein Blatt, einen Schwan. Die Milch muss nach dem Aufschäumen glänzend und gießfähig sein. Die Milchkanne soll man leicht schwenken, damit sich die Milch nicht von dem Schaum absetzt. Das leichteste Muster ist das Herz. Man gießt die aufgeschäumte Milch bis die Hälfte der Tasse gefüllt ist, damit sich die Mahlfäche vergrößert. Man senkt dann die Milchkanne dicht über die Tasse und schwenkt hin und her. Es sollte sich in der Mitte ein Kreis bilden. Die Milchkanne muss man höher halten, damit wir den Rest der Milch in der Milchkanne durch den Kreis ziehen können und damit sich die Herzform bildet.⁴²

⁴⁰ (vgl. LOWIS, 2017, S. 68, 69)

⁴¹ (vgl. BAUER, RICHTER & STEINKE, 2017, S. 213–215)

⁴² (vgl. MOLDAVER, 2014, S. 52,53,54)

4 Aufgaben eines Baristas

4.1 Vorüberlegungen zu dem Interview

Ein Interview ist eine mündliche Befragung zwischen zwei Personen zu einem bestimmten Thema. Eine Person davon ist der Interviewer und die zweite ist die interviewte Person. Es werden offene Fragen gestellt. Mit einem Interview wollen wir herausfinden, was die interviewte Person über das Thema weiß oder denkt. Die Informationen für die Beantwortung der Frage in der Literatur sind: Lückenhaft und man sie daher um eine Perspektive ergänzen möchte. Leitfadeninterview ist ein Sammelbegriff für halbstandardisierte Interviewarten, die eingesetzt werden, um die Sichtweisen von Personen zu vergleichen. Zu Beginn sollte relevante Bereiche (= Themenaspekte) des Themas bekannt sein. Die Fragen werden zu jedem Themenaspekt formuliert. Es gibt keine festgelegte Reihenfolge, die Fragen werden der Situation angepasst. In allen Interviews müssen alle Fragen gestellt werden. Man kann auch die Adhoc-Fragen stellen (= spontan nachfragen).⁴³

4.2 Beschreibung des Datenerhebungsprozesses

Am 15. November 2018 bin ich nach Jilove u Prahy gefahren. Dort wohnt Petra Vesela, mit der ich mein Interview gemacht habe. Petra Vesela ist die tschechische berühmteste Baristin. Sie hat bis jetzt zwei Bücher geschrieben, das kleine und große Kaffeebuch. In den Jahren 2005 und 2007 hat sie die tschechische Barista Meisterschaft gewonnen und hat die Tschechische Republik bei der Weltmeisterschaft in Zürich und beim Latte art Championat in Antwerpen vertreten. Ihr Mann Gwylim Davies hat 2009 die Barista-Weltmeisterschaft gewonnen. In der ersten Hälfte des Interviews habe ich sie ihr Fragen zum Thema „Aufgaben eines Baristas“ gestellt, in der zweiten Hälfte zur Thema „Ausbildung eines Baristas“. Das Interview hat dreißig Minuten gedauert.

⁴³ http://www.ahs-wwa.at/pluginfile.php/2982/mod_page/content/123/leitfadengstuetzes%20Interview.pdf

4.3 Analyse und Deskription der erhobenen Daten

Nach der renommierten Baristin Petra Vesela sollte eine Kandidatin/ ein Kandidat für den Beruf eines Baristas folgende persönliche Voraussetzungen mitbringen. Erstens muss er / sie kommunikativ sein, zweitens muss er /sie das Interesse für die Materie (für den Kaffee) interessieren und bereit sein Neues zu lernen, um keine Innovationen in diesem Bereich zu verpassen. Vorkenntnisse sind kein Muss, aber können hilfreich sein. Es ist zu beachten, dass dieser Beruf auch physisch anstrengend ist, Ausdauer und Flexibilität verlangt und, dass die Orientierung an die Kunden und seine Wünsche selbstverständlich ist.

Eine Grundvoraussetzung für die gute Ausübung dieses Berufes sind hygienische Gewohnheiten und das Bedürfnis den Arbeitsplatz sauber zu halten. In Bereich der Gastronomie, zu der dieser Beruf gehört, ist Sauberkeit ein absolutes Muss. Es handelt sich nicht nur um die Einhaltung hygienischer Vorschriften, sondern auch um einen systematisch aufgeräumten Arbeitsplatz, an dem alles, was man für die Zubereitung braucht, einfach in der kürzesten Zeit zu erreichen ist. Das führt zur Automatisierung der Handgriffe und der Barista kann sich während dieser Zubereitung dann zwanglos mit den Klienten unterhalten und seinen Kunden das Gefühl der individuellen und persönlichen Betreuung vermitteln.

Den ganzen Prozess der Kaffeezubereitung kann man in drei Schritte gliedern. Im ersten Schritt benötigt man gute frische Kaffeebohnen und eine gut eingestellte Kaffeemühle. Der zweite Schritt ist der Prozess der Zubereitung, der bereits in Kapitel 3.2 beschrieben wurde. Der dritte Schritt ist die Extraktion. Die Extraktion bei einem Espresso dauert 20 bis 30 Sekunden und die gewonnene Kaffeemenge sollte 25 bis 35 ml sein. Nachdem der Espresso zubereitet ist, folgt die Schaumvorbereitung. Der Barista muss vor diesem Vorgang die Dampfrohre mit Dampf ausblasen und erst dann beginnt er mit dem Aufschäumen. Danach muss er die Dampfrohre noch einmal ausblasen, damit in den Rohren keine kondensierte Milch bleibt.

Wenn wir heute Baristi in Tschechien mit ihren europäischen Kollegen vergleichen, können wir erfreulicherweise sagen, dass die tschechischen Baristi auf diesem Gebiet aufgeholt haben. Heute kann man in Prag in mehr als 30 Kaffeehäusern bereits einen Kaffee von höchster Qualität und Zubereitung genießen.

5 Ausbildung eines Baristas

5.1 Analyse und Deskription der erhobenen Daten

Petra Vesela bemängelt in ihrem Interview, dass es an den tschechischen Gastronomiefachschulen kein Fach „Barista“ gibt. In Tschechien existiert nur das Fach „Kellner/in“, wo sich die Schüler nur einen Tag mit dem Thema Kaffee eingehend beschäftigen.

Diejenigen, die sich mehr für Kaffee interessieren, können weitere Prüfungen und Zertifikate der Speciality Coffee Association (weiter nur SCA) belegen und erwerben. SCA bietet sechs Lernmodule, mit jeweils drei Stufen - Grundstufe, Mittelstufe und professionelle Stufe. Die Module heißen: Einführung in das Thema Kaffee, Baristakompetenzen, Rohkaffee, Brühen, Rösten und sensorische Fähigkeiten. In Tschechien gibt es nur zwei Stellen, die eine SCA- Zertifizierung anbieten. Diese Zertifikate setzen sich aus einem schriftlichen Test und einer praktischen Prüfung zusammen. Die SCA- Zertifizierung ist in allen Ländern gleich und anerkannt.

Der wichtigste tschechische Wettbewerb ist „Barista des Jahres“, wo die Teilnehmer/innen dreimal fünfzehn Minuten haben, die ersten für die Vorbereitung, die mittleren wichtigsten für die Präsentation und die letzten für das Aufräumen. Die Teilnehmer/innen bereiten für eine vierköpfige Jury, die sich auf das Verkosten spezialisiert, vier Espressi, vier Cappuccini und vier freigewählte Getränke auf Espressobasis. Es gibt noch eine technische Jury, die die Arbeit mit der Kaffeemaschine und der Kaffeemühle bewertet.

In Tschechien gibt es auch weitere Wettbewerbe, wie Coffee good spirits, wo man Kaffee mit Alkohol mischt. Nur bei diesem Wettbewerb, darf man Alkohol benutzen. Es gibt auch Latte art Wettbewerb, Brewers cup, Cup tasting, Rösten und Aeropress Championship.

6 Schluss

Diese Arbeit sollte die Leser/ die Leserinnen ausführlicher über dem Beruf Barista informieren. Der Kaffeekonsum hat eine lange Geschichte, die im 6. Jahrhundert begonnen hat. Was die Leser/ die Leserinnen aus meiner vorwissenschaftlichen Arbeit lernen sollen, ist der wesentliche Unterschied zwischen den zwei bekanntesten Arten Arabica und Robusta. Arabica ist qualitativ hochwertiger. Man benutzt diese Sorte in den meisten Kaffeehäusern. Robusta macht aber an Espressi eine ganz schöne Crema. Auch eine Mischung 80% Arabica, 20% Robusta ist optimal. Interessant ist auch, das Wachstum der Kaffeebäume und der Prozess der Reifung von Blüten zur Kaffeekirschen. Wenn jemand frische Kaffeebohnen in einer Packung kauft, steht dort das Röstdatum und oft auch die Aufbereitungsmethode. Nicht alle Kunden wissen, was zum Beispiel eine nasse Aufbereitung bedeutet, oder sie halten es für unwichtig. Die drei Aufbereitungsmöglichkeiten spielen eine große Rolle für den Geschmack. Alle Fernsehzuschauer, kennen die Werbung von Tchibo, in der gezeigt wird, wie Kaffee geröstet wird. Nach dem Durchlesen meiner Arbeit wissen wir, dass hier etwas nicht stimmt. Die Werbung sollte zeigen, wie Kaffeebohnen geröstet werden, und stattdessen zeigt sie uns den letzten Schritt - das Kühlen. Nach meiner Erfahrung nach wissen die Kaffeetrinker, wo der Unterschied zwischen zum Beispiel Latte und Cappuccino liegt, aber was zum Beispiel Batch brew ist, wissen sie nicht. Das dritte Kapitel soll zeigen, wie eine Kaffeemühle und eine Kaffeemaschine funktionieren und wie man sie bedienen soll. Die zwei letzten Kapitel sind für die Konsumenten die wichtigsten. Sie zeigen uns, welche Aufgaben Baristi haben und wie die Kunden erkennen, ob sie diesen Aufgaben gerecht werden - ob sie genau arbeiten und alle hygienischen Vorschriften einhalten. Das letzte Kapitel soll den Lesern/ Leserinnen, die sich für diesen Beruf interessieren, zeigen, wo und wie sie sich informieren und weiterbilden können.

7 Literaturverzeichnis

7.1 Sekundärliteratur

Alles über Kaffee (o. J.): Online verfügbar unter: URL:
<http://www.eineweltladen.info/downloads/coffee.pdf> [22.05.2018]

BAUER, Max, RICHTER, Isolde, STEINKE, Thomas (2017): *Die große Kaffee Bibel*. München: Christian Verlag

BAUER, Max, RICHTER, Isolde, STEINKE, Thomas, ASHAUER - SCHUPP, Anja (2017): *Das kleine Buch vom Kaffee*. München: Christian Verlag

BAYER, Johanna, BUTT, Salim, DREIFERT, Martin, JÖRG, Danielle (o. J.): Faszination Kaffee. Online verfügbar unter: URL:

<https://www.wdr.de/tv/applications/fernsehen/wissen/quarks/pdf/kaffee.pdf>
[30.08.2018]

HOFFMAN, Simone, BERNHARDT, Rolf (2014): *Die Welt des Kaffees*. Neustadt an der Weinstraße: Neuer Umschau

LOWIS, Ulrike (2017): *Alles über Kaffee: Geschichte, Herstellung, Internationale Röstereien & Marken*. Köln: KOMET

MOLDAVER, Anette (2014): *Das Kaffee Buch*. München: Dorling Kindersley Verlag

8 Bilder

Abbildung 1: Aufbau der Kaffeekirsche (2016): Online verfügbar unter: URL:
<https://www.cremundo.de/magazin/wp-content/uploads/2016/11/aufbau-der-kaffeekirsche-600x525.png>

Abbildung 2:

https://www.kaffeverband.de/media/slider/DKV_botanik_Kaffeefluete.png

Abbildung 3:

https://www.kaffeverband.de/media/slider/DKV_botanik_Kaffeefrucht.png

Abbildung 4:

https://static1.squarespace.com/static/59d540ec2aeba59a80217b69/t/5af075b85772701d7a6494af/1525708785722/SCAA_FlavorWheel.01.18.15-crop-1024x993.jpg?format=1500w

9 Tabellen- und Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Der Unterschied zwischen Arabica und Robusta	7
Abbildung 2: Die weiße Blüte	8
Abbildung 3: Die rote Kaffeekirsche	9
Abbildung 4: Das Aromarad	14

10 Anhang

10.1 Interviewleitfragen

- Welche Kompetenzen braucht ein/e Barista?
- Was muss er/sie mitbringen?
- Was ist das Schwierigste am Beruf Barista?
- Wie unterscheidet sich ein guter von einem schlechten Barista?
- Welche Ausbildungsmöglichkeiten gibt es in Tschechien?
- Sind die unterschiedlich zu anderen EU – Ländern?
- Welche Zertifizierungsmöglichkeiten gibt es?
- Was sind die wichtigsten Wettbewerbe in Tschechien?
- Und zum Beispiel Ihre Ausbildung und Karriere, können Sie, sie mir beschreiben?

10.2 Transkript des Interviews

D: Zprvé bych se Vás chtěl zeptat, jaké kompetence má mít takový barista ?

P: Ihmm, a co všechno, co všechno, ja přemejšlim, co je zamejšlený jako kompetence, co všechno by asi jako měl znát, co jsou jakoby úlohy?

D: Ihmm

P: Hmm, tak já se možná zamyslim (smích), (pauza), přemejšlym jestli je to branný než se stane baristou

D: než se stane někdo baristou, tak co by minimálně v sobě měl mít

P: Hmm, tak určitě je tam zájem o to, zájem o tu samotnou práci, hmm, zájem vlastně o tom naučit se nové věci, co se právě týká té kávy, co se týká té přípravy, ale zároveň si myslím, že i ten člověk by měl bejt schopnej dobře komunikovat a důležitý mít třeba i nějaký základní hygienický, jakoby návyky, protože pak když člověk pracuje v gastronomii je samozřejmě strašně důležitý , samotnýho u toho baristy bych řekla, hmm (pauza) to že se chce jakoby učit nové věci, naučit se o tom produktu a ať už, ať už kolem kávy tak i kolem těch příprav ahmm komunikace se zákazníkem a vlastně potom ta samotná práce a třeba ta hygiena.

D: Takže Vám třeba přijde, že když někdo začne pracovat v gastru, tak je to určitě plusový bod, pro něj, když začne pracovat v kavárně a chce se stát baristou, třeba minimálně i komunikace s tím člověkem mu pomůže?

P: Určitě, určitě joo no

D: Jaké schopnosti by měl mít takový adept?

P: Ihmm, Ihmm, Ahmm schopnost ahmm se přizpůsobit, protože to je hodně důležitý, to si myslím že jakoby spousta baristů teď už zas tak jako nemá, že si spíš jako jedou to svoje a (smích), a schopnost se učit nové věci, a hmm schopnosti co se týká i jakoby té přípravy, jako je potřeba, aby ten barista byl aspoň trochu šikovnej a ,ale to se dá naučit, noo.

D: Takže když nějaký barista začne pracovat někde v kavárně, nepotřebuje teoreticky vědět nic o kávě, může se to naučit i v průběhu.

P: Myslím si že jo.

D: i když to bude trvat

P: ano, ano

D: ale není potřeba nějakého kurzu před prací v kavárně.

P: Ahmm, myslí si, že jsou kavárny, který Vás vezmou, aniž byste měli jakýkoliv znalosti, ale myslím si, že to je fajn, nějaký znalosti už třeba mít, aspoň nějaká základní.

D: Co je podle Vás nejtěžší věc na povolání baristy?

P: Ahh (smích), nejtěžší ahm , může to bejt práce, která ahh je dlouhá, co se týká hodin, protože některý ty kavárny mají otevřeno relativně docela dlouho a je to práce fyzická, ve výsledku, že vlastně stojíte na nohách, a některý ty kavárny jsou venku, takže třeba i v těch venkovních podmínkách to je, to si asi myslím že je nejnáročnější, a pak je překvapivě náročný, si myslím i ta komunikace s těma lidma, že třeba ahmm, když se člověk fakt jako snaží s nima komunikovat hodně a dobře, tak ve výsledku je z toho víc unaveněj psychicky, než fyzicky na konci dne, takže to jsou asi takový nejtěžší věci na tom, si myslím.

D: A jak dlouho podle Vás trvám než se člověk stane baristou?

P: smích

D: takovým právoplatným baristou?

P: Právoplatným baristou, myslím si že je to hodně individuální, někdo je samozřejmě schopnej bejt skvělým baristou za měsíc, někomu to trvá, ale řekla bych že, do půl roku, když budete jako fakt pracovat v kavárně aa aaa bude vás to bavit, tak do půl roku budete úplně super barista jako, to je tak akorát čas na to, se naučit spoustu nových věcí.

D: Dá se pak v budoucnu odlišit dobrý a špatný barista?

P: Myslím si že jo, ahmm určitě se dá odlišit špatněj a aa dobrej barista.

D: A jak byste Vy, když byste přišla do kavárny, poznala byste to?

P: Ahh, Tak vlastně první co, když přijdete do kavárny, první čeho si jakoby všímáte je jak s Vámi ten barista komunikuje, jako zákazník, takže ta komunikace, takže kolikrát třeba ten barista vlastně ahmm už ten začátek nemá dobrej, ahm je tam hrozně důležitý, že vlastně ty zákazníci kolikrát nejsou odborníci, nejsou oni sami baristi, takže kolikrát o tom kafi vlastně vůbec nic neví, a přijdou na kafe, chtějí si dát kafe, chtějí si ho užít, a kolikrát vlastně už ty baristi ví tak moc, že jakoby toho zákazníka jakoby zahlít dost často, že sice to myslí kolikrát dobře, ale někdy to je až na škodu, ahmm, zase některý ty baristi už chtějí bejt jenom za tím kávovarem a nechtějí ani komunikovat s tím zákazníkem, ale ja si myslím, že to k tomu prostě patří, že barista by neměl dělat jenom kafe, že je to jakoby o tom zákaznickový, no a pak, to poznáte při práci, když baristu vidíte, jak moc uklízí, jak moc čistí, a jak moc dodržuje ty základní pravidla při té přípravě, ahh no pak to poznáte na tom výsledným nápoji, jestli to kafe je dobrý nebo není, a na tom jak to bylo odprezentovaný.

D: Já si právě že pamatuju, že Vy jste nám na kurzu říkala, že vždycky když přijdete do kavárny tak se podíváte na násypku na mlýnku, jestli je mastná, špinavá nebo ne a podle toho poznáte jak se tam pracuje.

P: Jojoo, je to jeden z takovejch, z takovejch ukazatelů, neotřená, špinavá tryska od mlíka, ale zase to jsou už věci, který se v těch dobrejch kavárnách, si myslím, už nestanou. 6e tohle se zlepšilo už strašně moc.

P: Takže si třeba taky myslíte, že práce baristy, protože hodně lidí, když se řekne slovo barista, tak si hodně lidí představí barmana, nebo ahmm, člověka, který pak, když to někomu vysvětlíte, že připravujete kávu, tak si myslí, že stojíte jenom za kávovarem, takže dnešní baristika, vlastně o tomhle tom moc není, je to spíš o tom jako řešit celkově ten provoz.

P: Joo, jako takhle, spousta druhů baristu, si myslím, že si myslí že to tak je, že to je jenom o tom vařit kafe, ale prostě to jako určitě není, bejt barista znamená komplex toho všeho, od toho co přijdete do té kavárny, pak všechny ty detaily okolo, až do konce dne, kdy z té kavárny odjedete a a vlastně se dá dokonce říct, že 60 %, to si tako jako tipuju, ale že 60% práce baristy je mytí nádobí (smích) a uklízení věcí, možná dokonce víc než 60% , to k tomu prostě patří jako, noo

D: Mytí nádobí, hlavně, to taky znám z kavárny

P: Přesně, přesně

D: Jak by měla podle Vás měla vypadat správná příprava kávy, jak by barista třeba měl postupovat od začátku?

P: A mam to jako popsat přímo vyloženě konkrétně?

D: Můžete

P: A nebo podle čeho se třeba řídit?

D: No kdyžtak, podle čeho by se měl řídit, a pak jestli byste mi mohla popsat proces od vážení kávy, po profukování trysky, aby se na nic nezapomnělo

P: Ahhmm, (smích), a vlastně co je takový měřítko, pro mě nejjednodušší, když bych tohle měla někomu vysvětlit, tak v podstatě je skvělý si vzít normálně technický tabulky, soutěžní z baristy roku, i ty mezinárodní. Ono jeto jakoby stejný aa v těch technických tabulkách je vlastně přesně popsany, co se od toho baristy očekává a vlastně tak je kolonka, jestli to ten barista udělal nebo neudělal, takže za mě jakoby ta správná ahh správněj postup je když to dodržíte dobře ahmm kdy vlastně začíná tím že máte všechno zorganizovaný, předpokládá se, že máte čerstvý, dobrý kafe, že dobře nastavenej mlýnek, tak vlastně u přípravy espressa, je ten postup takovej, že vyndáte páku z kávovaru, vyklepnete, vyčistíte hadříkem úplně do sucha, do čista, tu páku položíte na váhu, vynulujete, dáte si tam tu určenou dávku kávy, kterou požíváte aa tu si zkontrolujete ahmm potom si tu kávu vlastně v tom košíčku v té páce rozdistribujete, že je jakoby rovně a pak se opře o stůl, rovně se utempuje, né až tak moc silou, jako se tempovalo dřív, pak se otře vršek pacičky té páky, propustí se voda, pak se vlastně nasadí ta páka do kávovaru, otře se ten tác pak hadříkem, aby to nebylo špinavý aby ty hrbečky neměli takový ty hnědý kroužky zespodu, nasadí se, hned se pustí, a pak se vlastně extrahuje kafe, u toho espressa je důležitý, aby se louhovalo aby mělo objem 25-35 ml a vlastně teklo mezi 20 až 30 vteřinama, a

takže to je co se týká přípravy epspressa, kdy vlastně espresso je základ pro všechny ostatní nápoje , kdy vlastně když se pak šlehá mlíko tak se předpokládá, že je čistá tryska, že je tam přímo hadr určenej jenom na to čišění, a vlastně ten barista před před použitím tu trysku profoukne, pak vlastně začne šlehat, po šlehání zu trysku vypne, důkladně vyčistí a vlastně jí na konci prostříkne, aby tam nezůstávalo mlíko.

D: Vy jak jste jenom na začátku zmínila ty tabulky, mohla byste mi je mi třeba i nějak popsat, třeba co hodnotíte ?

P: Vlastně přesně tyhle ty kroky, tohle celý tam je, ahmm klidně si je můžete najít, oni jsou oficiálně k stažení na worldbaristachampionship.com nebo org nebo něco takovýho maj, to najdete a a normálně ty score sheety jsou a je to teda technickej technickej score sheet a vlastně tam je třeba utřel páku, neutřel páku, odstříknul mlíko, neodstříknul, tohle všechno tam přesně je, (smích)

D: A pak když třeba barista, nebo liší se nějak barista, který pracuje v kavárně a espresso baru? Nebo je byste podle Vás i rozlišila kavárnu a espresso bar?

P: Ihmm, ahmm tak kavárna si myslím, že je jakoby ten rozdíl je v tom, že tam přijdete a že tam je obsluha, jdete si sednout ke stolečku a že Vám přinesou meníčko, že si vyberete, máte tam vlasně, že spíš kolikrát neko nekomunikujete přímo s tím baristou, i když jakoby taky, někdy ty baristi jsou zároveň i jako obsluha, nebo se třeba střídají, aby to bylo fér, aa vlastně so to objednáte a oni Vám to potom přinesou. Což je takový jako pro, za mě třeba osobně ahh to má daleko větší tu kulturu i jako historii a tak , když jít si do kavárny sednout za tím kafem, je to přesně co bysme měli dělat, chvilku se zastavit, a to kafe v tom hrnečku si jakoby užít, aa vlastně pak jsou espresso bary, kdy Vá kdy jsou hodně asi inspirovaný Itálií, kdy ty Italové tam přijdou na bár a vobjednaj si tam to Ristretko a řvou tam na sebe a máchaj rukama a maj to jako zábavu, a tohle to dělaj několikrát za den jako (smích), aa aa ale že si vlastě to kafe dáte jakoby na tom baru, kdy zas je to hmm zajímavý v tom, že to je zase jiná ahmm kulturní, je to jinej kulturní zážitek, takže vlastně to máte propojený, že tam máte komunikaci přímo s tím baristou, ale je to o tom, že si vlastně objednáte tam a rovnou si to kafe vyzvednete, že tam není jakoby ta obsluha.

D: A právě že, rozlišuje se nějak espresso bar a brew bar, protože třeba EMA, jako asi pražskej nejznámější espresso bar připravuje i filtr,

P: Ihmm Ihmm

D: jenomže pak brew bar může připravovat i nějaký espresso ?

P: Myslím si, že pod pojmem espresso bar, asi nevím jestli je to přímo jakoby daný, ale já bych pod tím čekala, že tam budou dělat spíš jako všechno, než pod pojmem jenom brew bar. Pod pojmem brew bar, bych si představila, tam už mě přijde víc specifický, i přesto že tamto je jenom espresso, tak u toho brew baru bych čekala že budou dělat jenom filtry.

D: A myslíte si, že se nějak liší práce baristy v ČR a jiných zemích EU?

P: Ihmm, Myslím si, že se to v poslední době strašně, ihmm změnilo, u nás, a že sme se vlastně přiblížili tomu, těm evropskejm standartům, že dřív to tak nebylo, ale že teď sme se posunuli hrozně moc, přese všechny tady tyhle ty espresso bary a a hodně to kafe s sebou, co dřív u nás tak moderní nebylo, tak už tědtko přišlo, a řekla bych, že vlastně ten barista, ahh, že ta jeho práce zas až tak neliší, že už jsme na tom dost podobně

D: Tak Praha je vlastně, teďka asi jednou z největších kávových velmocí celé EU,

P: Přesně

D: třeba před Berlínem, Budapeští, takže z hlediska Prahy se káva hodně hodně zlepšila

P: Já bych dokonce řekla že, dokonce až převálcovala, když si vlastně vezmete, že v Praze je 30 fakt dobrejch kaváren, tak to je úplně neuvěřitelný, to už máme (není rozumět přes smích)

Takže to je super no

D: A vy jak jste taky zmínilo to, že se to dneska změnilo, tak v jiných dobách, lišilo se to třeba, když Vy jste začínala pracovat s kávou

P: Tak, to se lišilo hodně, žádný espresso bary neexistovaly, člověk vlastně ani skoro nevěděl co je to výběrová káva, a vlastně tehdy, ty kavárny byly hodně o tom, že si tam jdete sednout, a že si objednáte, vždycky to bylo jakoby i s tou obsluhou, ale tam se pak člověk hrozně potýkal jakoby, už jenom s tou objednávkou, instantní kávou, dobrý tak nemáme instantní, máme espresso, no tak pojem espresso, to jako taky nikdo neznal, všichni znali pojem jako velký, nebo jako říkali presso a vlastně pod tím mysleli ten velkej plnej hrnek a tak dál, takže jako, nebo si chodili objednávat turka, to bylo nejlepší, že že že se mě to stávalo často, že za mou přišli do kavárny a

no my jsme k Vámi přijeli z Ostravy jako na výlet a my si dáme 5x turka, říkám aha, a že se těší na to mistrovský kafe, tak jo, tak turka ne, dejte si cappucino (smích)

D: Ale to se stává i dneska, že turek furt česká klasika

P: Ale třeba teďka je takový období, fajn, že když je někdo turkař, tak bych mu nabídla French press, French press mi přijde jako velmi zajímavá a jednoduchá alternativa a že vlastně tam furt mají ten lógr, a zároveň je to daleko chutnější (smích) a zdravější

D: Pak bych se chtěl přesunout k vzdělání baristy, jaké možnosti vzdělání jsou vlastně nabízeny v ČR? Třeba možnosti certifikace, nebo třeba i kurzů?

P: Ihmm, já bych možná vlastně začala úplně od školy, že to je ohromný mínus a a je to ohromně špatný, a co se vlastně týká gastronomických škol, oni tu, toho, vyloženě neexistuje obor, jakoby baristika, že by barista byl jeden obor, vůbec. Oni tam mají vlastně obor jako číšník a tak a vlastně hmm maj to třeba jeden den z celého roku, kdy se tomu věnujou, ahh takže je jediná možnost, jak se naučit víc o kávě a tak jsou právě baristický kurzy, ahh buď existují jako naše lokální baristický kurzy, ahhh kdy vlastně už ty kurzy pořádá spousta lidí a nebo člověk může si udělat jakoby už speciální kurz, kterej je, kterej je vlastně mezinárodní certifikací a vlastně speciality coffee association a takovejch míst u nás jsou 2 si myslím aaa kdy je to víc takový oficiální, vlastně člověk potom ve výsledku tam píše i jako test psanej, ale je tam i praktická zkouška, aa je to potom docela zajímavý si myslím pro baristy, který třeba chtěj jet do zahraničí, že vlastně když chcete odletět někam třeba na rok na erasmus do Ameriky nebo na Zéland a tak, tak jakoby mít nějaký papír, kterej je jako uznanej, tak vlastně tohleto je docela fajn, jsou tam pak různý jakoby úrovně, aa jinak a jinak existuje si myslím že už i docela jakoby dostupná literatura, aa co se týká kávy v češtině (smích), knížka o kávě,

malá a velká (smích), a vlastně pan Augustín ještě napsal hmm napsal jakoby takovou docela hmotnou knížku ahhh a pak teda v angličtině toho je docela hodně no, a je fajn, že teď už se dá ahhh najít na internetu, kde jsou různý videa a už jakoby se člověk může učit i jako sám hodně, ahh takže si myslím, že je to takový propojení všeho, že si člověk přečte nějaký knížky předtím než jde na kurz, projde tím kurzem a vlastně ty kurzy jsou potom různý jako úrovně, různý věci co se můžete učit, od základů co vlastně je kafe, jak nastavit mlýnek, co je espresso, co je cappucino, co

jsou ty ostatní nápoje, pak už zase odbornější, jak se malují obrázky, kurz na filtovaný kafe, takže toho je pak spousta

D: A vy jak jste zmínila tu speciality coffee association, která vlastně taky dělá ty svoje kurzy, nebo mohla byste mi prosím vysvětlit, jak tady tohleto všechno funguje? Jaký třeba jsou možnosti ty certifikace, jaký jsou úrovně?

P: Tak, my vlastně to co my děláme, my máme vlastně naše vlastní kurzy a ty máme propejný, že na závěr toho kurzu je jakoby ta certifikace. Tam už je předpoklad na těch našich kurzech co děláme, což jsou jakýkoliv ty úrovně, tak vlastně i ty lidi zkoušíme v průběhu co se týká ty praktický části, že jakoby dohlížíme, jestli tempou jsou rovně a jestli mají dobře nastavený mlýnek, jestli otíraj tu trysky a tady tyhle ty všechny věci, který se pokládají, který jsou součástí ty zkoušky, tak ty jako pro nás jsou důležitý samozřejmě i na tom samotným školení, takže ta praktická část probíhá v rámci toho a pak na konci je psaný test. No a teda jsou i různé druhy, je teda barista, pak je brewing, to je jakoby filtrování, a pak je sensory, nebo jakoby senzorka česky, a pak je teda i kurz pražení, ten teda mi zatím neděláme, a přemejšlym co ještě dál, pak už to jsou takový složitější, docela odborný věci, a vlastně jsou tam 3 úrovně, je tam základní úroveň, pak je tam pokročilá a pak je tam profesionální, a to platí pro všechny tyhle ty jakoby odvětví.

D: Z čeho se třeba skládá takový písemný test, já si třeba osobně nedokážu představit co se tam všechno může vyskytovat?

P: Jo, jo, tak třeba otázky, jak se liší chuť arabicy od robusty, nebo tam jsou třeba příklady, těžší tělo, výraznější chuť, platí to pro mokrou nebo suchou metodu?, ahh pak tam jsou věci třeba k espressu, že třeba espresso teklo 15 vteřin, co to znamená?, jak bude chutnat?, Jak se mu říká?, a nebo jak, jaký části mlýnku by se měli pravidelně čistit a tady takovýhle vlastně věci, kontrolní otázky toho, jestli člověk na tom školení poslouchal (smích), noo

D: A liší se možnosti právě že té certifikace v ČR a v jiných zemích EU?

P: Ihmm, ahm, tahle samotná certifikace, ta od SCA by měla být všude stejná, samozřejmě se může lišit to školení, který je k tomu, ale ta samotná zkouška je stejná úplně pro všechny,

D: Takže tyhle ty internacionální kurzy se vůbec neliší, ale Váš kurz, který Vy také nabízíte se může lišit s podobným kurzem někde třeba v Rakousku?

P: Jo jo, je to tak, je to tak, ale ve výsledku na to, na co se ptají v té zkoušce, tak to je stejný, je stejný, pro všechny

D: Pak se se vás chtěl zeptat na nejdůležitější baristické soutěže.

P: Ahmm, takže je taková ta hlavní baristická soutěž, ahmm kdy vlastně ten barista má 3x 15 minut, prvních 15 minut má na přípravu, posledních 15 minut na úklid a těch prostředních, to je to nejdůležitější, to je ta prezentace, kdy tam pro čtyřčlennou degustační porotu připravuje 4 espresso, 4 cappuccina a 4 volný nápoje, což je nápoj založený na espresso, něco malinkýho, silnýho, aby to espresso z toho bylo cejtit, ale něco co je propojený s tím kafe samotným, aa pak je tam vlastně ještě technická porota, která hlídá ty věci kolem mlýnku, kolem kávovaru, a ty degustační to kafe zase chutnaj a baristu, jak vlastně odprezentuje svoje kafe, jastli sedělo to, jak řekl, že to kafe bude chutnat, jestli má znalosti, jestli má ty hospitality skills, a tak, takže to je ta hlavní a pak jsou takový jakoby podsoutěže bych řekla, a tak je vlastně soutěž v latte artu, pak coffee good spirits, což je strašně super soutěž, fakt zábavná, kdy je míchá káva a alkohol, jinak se v žádných disciplínách nemůže použít alkohol.

D: Takže ani v tom volným nápoji?

P: Ne, právě že nesmí, protože tam je tolik soutěžících, že by ty porotci pak byli úplně vyřízený (smích). Pak je vlastně brewers cup, to je filtrovaná káva, pak je cup tasting, kdy se degustuje, kdy se poznávají různé vzorky, pak je roasting, takže pražící soutěž, pak je zvlášť aeropress, nepatří jakoby pod tyhle ty soutěže, ale je to taky celosvětová soutěž a myslím si, že je určitě super zábavná.

D: A jaká je třeba vůbec nejznámější baristická soutěž v ČR?

P: Asi ta hlavní, no ta hlavní, barista roku.

D: Ještě bych se rád zeptal na Vás, na Vaší kávovou kariéru a vzdělání?

P: Moje kávový vzdělání začalo úplně na nule (smích), kdy sem si otevřela kavárnu a nevěděla jsem, nic o kafi ani jsem ho nepila (smích), a to mi vlastně tehdy bylo 19, takhle 19 mi bylo, když sem se šla podívat na ty prostory, který sem si pak pronajala, já sem začala tak, že jsem věděla že chci bejt nejlepší, abych byla schopná se uživit, protože prostě mít kavárnu na vesnici není žádná sranda, kor tehdy, to bylo tehdy v roce 2004 (povzdech), a já sem věděla, že se o tom kafi chci naučit úplně co nejvíc, prošla jsem jenom takovým hodně základním kurzem, jakože co je mlýnek, co je kávovar (smích), a že espresso je takhle malý (ukazuje objem), a že se nějak šlehá

mílko na cappuccino, že se dělají obrázky, to se tehdy vůbec nevědělo, aa ahm, takže nějaký základ sem se naučila těsně před otevřením, v rámci toho provozu jsem začala trénovat na kamarádech, známých na rodině a pak na chudácích zákaznících, no a pak mě známej přihlásil do soutěže, kdy vlastně na té soutěži, díky těm score sheetum jsem se vlastně všechno naučila, ostatní baristi byli úplně skvělá inspirace, aa vlastně díky těm soutěžím jsem se posunula dál a pak jsem ty soutěže 2x vyhrála a pak sem se jela podívat na mistrovství světa, kdy tam to bylo spíš o tom se podívat, o tom to zažít a pak sem se přesunula na druhou stranu, na porotkyni mistrovství světa, takže takhle to u mě začalo a kafe jsem začala pít asi 2 roky po tom co jsem otevřela kavárnu (smích).

D: Kde vlastně děláte porotkyni? Na mistrovstvích světa nebo někde ČR?

P: Na obojím

D: A když hodnotíte kávu, tak spíš ze stránky technický nebo degustační?

P: Většinou právě z degustační a nebo potom jako hlavní porotkyně, že mám pak na starosti ostatní porotce, dohlížím na ně (smích).

Eidesstattliche Erklärung

Ich erkläre, dass ich die vorwissenschaftliche Arbeit eigenständig angefertigt und nur die im Literaturverzeichnis angeführten Quellen und Hilfsmittel benutzt habe.

Prag, am 18. Februar 2019

Unterschrift