



Oben: Latte Art.



Rechts oben: Espresso im Wettbewerb Schweizer Barista-Meister.

# Es ist entschieden

TEXT: INGO ROGALLA

Die Schweizer Meister in den vier verschiedenen Kategorien der Kaffeezubereitung und Degustation stehen fest. Vom 28.–30. Januar wurde im Einkaufszentrum «Westside» in Bern-Brünnen um die besten Plätze gestritten. Die vier Schweizer Meister werden die Schweiz vom 23.–25. Juni 2010 in London vertreten.

In der Kategorie Cup Tasting (geschmackliche Unterscheidung von acht Trianglesets verschiedener Kaffees) gewann **René Fleischer** souverän mit null Fehlern.

Bei der Meisterschaft «Coffee in good Spirits» (in acht Minuten zwei perfekte Irish Coffees und 2 Eigenkreationen mit Alkohol und Kaffee) sicherte sich die letztjährige Meisterin **Sandra Stucki** ihren Titel mit einer Kreation aus Espresso, Erdbeerpurée, geschäumter Milch, Wodka und Pfeffer. Stucki holte sich bei der letzten Weltmeisterschaft 2009 in Köln den tollen fünften Platz.

Bei der ältesten und bekanntesten Kaffeemeisterschaft, die schon zum elften Mal durchgeführt wurde, gewann ein Thuner; **Mathias Bühler** aus der ShiSha Bar wurde mit 14 Punkten Unterschied zum zweitplatzierten Beat Wiss Schweizer Barista-

Meister 2010. Während der 15-minütigen Präsentation servierte er der Jury vier Espressi, vier Cappuccini und vier Eigenkreationen auf Espressobasis ohne Alkohol, nämlich ein trinkbares Tiramisu mit Amaretto Sirup.

In der Kategorie «Latte Art» wurde **Martin Egger** aus Burgdorf Schweizer Meister und verteidigte somit seinen Titel erfolgreich. Die Aufgabe in dieser Meisterschaft besteht darin, zwei Cappuccini oder Caffè Latte sowie zwei Espressi Macchiato mit dekorativen Mustern auf der Oberfläche zu versehen. Dies geschieht lediglich durch geschickte Führung der Milchkannenspitze, mit der man den cremigen Milchschaum mit dem Espresso verbindet. Herauskommen dabei Herzmuster, Rosettenmuster sowie eine Kombination aus diesen Grundmustern (zwei bis drei Herzen in einer Tasse, mehrere Blattformen) oder wie bei Martin Egger eine Kombination aus Herz und Blatt in einer Tasse.

Der dritte Getränkety, der bei der Latte Art serviert wird, ist ein frei wählbares Getränk, das mindestens aus Espresso und Milch bestehen soll. Für die Dekoration allerdings kann der Teilnehmer verschiedenste Hilfsmittel benutzen. Am häufig-



Kreation in der Kategorie «Coffee in Good Spirits».

sten wird Schokoladensauce verwendet, die mit einer kleinen Flasche auf der Oberfläche der Getränke zu komplizierten und sehr dekorativen Mustern aufgebracht wird.

Da mir immer wieder auffällt, wie sehr Latte Art die Zuschauer auf der Meisterschaft oder in den wenigen Gastrobetrieben, die Latte Art zelebrieren, begeistert, habe ich mir für dieses Jahr vorgenommen, Sie in den nächsten Ausgaben von Salz&Pfeffer in die Kunst der Kaffeedekoration einzuführen.

Wer sich schon einmal einen Vorgeschmack holen möchte, kann dies hier tun: [www.swisscafe.ch](http://www.swisscafe.ch) ■