

Der beste Schweizer Barista ist ein Berner:

An einem regelrechten Volksfest des Spezialitätenkaffee's holt sich André Eiermann aus Zollikofen (BE) den Swiss Barista Champion Titel 2017. Gijtipong Tsangubutr aus Baden (AG) beweist die ruhigste Hand im Latte Art giesen und holt sich in seiner vierten Teilnahme den ersten Schweizermeistertitel.

Zürich, 4. Februar 17 Der Gang ins Zürcher Kaufleuten hat sich für die Swiss Specialty Coffee Association of Europe (SCAE) gelohnt. Rund 5000 Besucher folgten dem Ruf zur Barista Championship, zur Latte Art Championship und zum Coffee Friday – ein Marktplatz für Spitzenkaffee, Zubehör und Erfahrungsaustausch unter Interessierten – und sorgten für eine einmalige Atmosphäre.

André Eiermann holt sich die Krone

Im Barista Wettkampf – als „Espresso-Wettkampf die Königskategorie – herrschte eine Leistungsdichte wie selten zuvor. André Eiermann nahm zum ersten Mal teil, ging aber gleich in die Vollen. Mit nicht weniger als 4 Weltmeistern hat der Marketingverantwortliche einer Berner Grossrösterei in den letzten 18 Monaten trainiert und mit aufwändigsten Equipment sichergestellt, dass Kaffee aus Äthiopien lupenrein und eine homogene Grösse von Bohnen aufweist. Beim Blick auf die Bühne oder, hinter die Kulissen wird schnell sichtbar, dass es jedes Jahr schwieriger wird, neue Elemente im Wettkampf zu präsentieren, aber vor allem auch, dass das Niveau von Jahr zu Jahr anspruchsvoller wird. „Ich habe extrem viel Zeit und Gedanken in diese Meisterschaften investiert“, so André Eiermann, „Dass es gleich bei der ersten Teilnahme bis ganz nach oben reicht, hätte ich aber dennoch nicht gedacht.“

Schweizer Barista-Szene stark, aber nicht ganz gesund

Neben Eiermann stehen mit Mathieu Theis (Titelverteidiger) und Felix Hohlmann (letztjähriger Zweiter) prominenten Namen auf dem Podest. Nur wenige Punkte trennten die ersten drei Teilnehmer – ein wirkliches Wimpernschlag Finish! Das Feld der Teilnehmer wurde durch verschiedene, krankheitsbedingte Ausfälle etwas dezimiert, aber Zürich sah eine starke, dichte und unglaublich leidenschaftliche Barista-Szene. Dies bestätigt auch der Oberschiedsrichter Jon Stubberud (Nor). „Ich juriere aktuell fast jede Woche eine Landesmeisterschaft. Die Schweizer Specialty Coffee Community wächst und die Fähigkeiten der Baristi mit ihr“, so der Unparteiische.

Die schönsten Lattes giest Gijtipong Tsangubutr

In der zweiten Disziplin Latte Art gelang es Gijtipong Tsangubutr aus Baden den Doppel-Schweizermeister Milo Kamil vom Thron zu stossen. Gap - so stellt sich der wirblige Barista aus Baden jeweils vor – verbrachte das letzte Jahr in Deutschland, um seine Coffee-Skills zu verbessern. Auch er trainierte mit einem vergangenen Weltmeister, Christian Ulrich aus Nürnberg. Wer seine Tassen sieht, staunt erstmal und weiss, in dieser Kunst stecken viele Stunden Training und hektoliterweise Milch. Die Präzision und Kreativität grenzt ans Unwahrscheinliche. Aufs Podium kletterte auch der Neuenburger Philippe Gobat. In 7 Teilnahmen schaffte er es sechs Mal ins Finale. Auf den dritten Rang goss sich Milo Kamil,

der Titelverteidiger. Er benötigte zu viel Zeit für seine Darbietung und konnte nicht mehr an die Qualität aus den Vorjahren anschliessen. Gap ist stolz auf seine Trophäe: „Ich habe mehr trainiert, denn je. Meine geschäftlichen Projekte habe ich bewusst zurückgeschoben und die letzten Wochen nur für diesen Wettkampf trainiert.“

Ticket an die Weltmeisterschaften

Für Eiermann und Tsangubutr ist der Titelgewinn gleichzeitig auch das Ticket an die WM. Die Latte Artisten giessen im Juni in Budapest (Ungarn) um die Wette und die weltbesten Baristas kreuzen Ihre Mahlmesser im November in Seoul (Südkorea). Für beide heisst es in diesem Sinn: das Training geht umgehend weiter. Die gezeigte Leistung wird minutiös analysiert und die Mängel werden in unzähligen Stunden ausgemerzt. Spitzenkaffee ist schon lange und mehr denn je ein Prädikat, das es sich hart zu verdienen gilt.