

Evelyne Rast führt Barista-Kurse durch

So werden Sie zum Kaffeeprofi!



«Die Verantwortung für einen guten Kaffee liegt beim Gastronomen.»

EVELYNE RAST

Die Qualität des Kaffees ist in einigen Hotelbetrieben mangelhaft. Oft hängt das mit dem fehlenden Wissen der Servicemitarbeiter zusammen. Dabei ist Kaffee ein lukratives Geschäft. Die Luzerner Kaffee-Expertin Evelyne Rast fordert deshalb Hoteliers auf: Macht aus euren Leuten Kaffeeprofis!



Evelyne Rast, die Kaffeequalität ist in vielen Gastronomie- und Hotelbetrieben ein Problem. Viele Servicemitarbeiter haben wenig Ahnung, wenn es um Kaffee geht. Können Sie diese Aussage bestätigen?

Ja, das ist leider richtig. Viele, auch Gastronomen, gehen beim Kaffee davon aus: Was automatisch «herausläuft», ist automatisch gut. Das fängt schon eine Stufe vorher an: Man schaut auf die Marke bei der Kaffeemaschine und beim Einkauf des Kaffees und glaubt dann: Jetzt kann nichts mehr schiefgehen. Die Verantwortung für einen guten Kaffee liegt aber beim Gastronomen. Man darf diese Verantwortung nicht einfach auslagern!

Welche Möglichkeiten hat denn ein Restaurateur oder Hotelier, seine Serviceleute punkto Kaffee auf Vordermann zu bringen?

Er braucht einerseits das Wissen, was einen guten Kaffee ausmacht, und andererseits die Leidenschaft, dem Gast unbedingt einen guten Kaffee servieren zu wollen. Eine permanente interne und externe Weiterbildung ist unabdingbar! Von Vorteil ist es, einen ausgebildeten Kaffeeverantwortlichen im Hause zu haben. Die Leidenschaft für Kaffee muss spürbar sein und vorgelebt werden.

Ist es sinnvoll, wenn in einem Gastronomie- oder Hotelbetrieb ein ausgebildeter Barista arbeitet?

Das ergibt dann Sinn, wenn es sich um einen Barista handelt, der sensorisch und optisch einen perfekten Kaffee von einem nicht guten oder gar schlechten Kaffeegetränk unterscheiden kann – und diesen

perfekten Kaffee selbst auch zubereiten kann. Ein Barista weiss, welche Schritte er einleiten muss, um die Kaffeequalität zu steigern. Er kann ein Gastronomieunternehmen echt weiterbringen.

Der Barista kommt ja vor allem in Café-Bars zum Einsatz, wo der Kaffee mit Halbautomaten hergestellt wird. Doch der Einsatz eines Baristas ergibt keinen Sinn, wenn im Betrieb ein Vollautomat steht ...

Barista ist ja eine Berufsbezeichnung für jemanden, der in einer Espresso-Bar, in der Hotellerie oder einem Restaurant für die professionelle Zubereitung des Kaffees verantwortlich ist. Ob nun ein Vollautomat oder ein Siebträger (Halbautomat) im Einsatz ist, spielt keine Rolle.

Bilden Sie auch Mitarbeitende vor Ort, also im Hotel aus?

Ja, aber in der Regel organisieren wir die Ausbildung bei uns in der Rösterei, dort können wir den Rohkaffee und den Röstprozess optimal zeigen.

Was sollte ein Servicemitarbeiter unbedingt wissen, wenn es um Kaffee geht?

Der Weg vom Anbau des Kaffees bis zur Brühung in der Maschine ist komplex. In der Tasse macht sich bemerkbar, ob irgendwo in dieser ganzen Kette der Kaffee nicht mit der nötigen Sorgfalt behandelt wurde. Kaffee ist ein Frischprodukt. Das heisst: Röstkaffee darf für maximal zwei Wochen eingekauft werden, der Bohnenbehälter sollte immer erst am Morgen aufgefüllt werden. Der Kaffee sollte, wenn möglich, immer frisch gemahlen

werden. Kaffee enthält bis zu 20 Prozent Fett, das, wenn nicht mehr frisch, ranzig schmeckt. Deshalb ist eine gründliche (tägliche) Reinigung der Kaffeemaschine nötig. Zudem müssen die Einstellungen der Kaffeemaschine, die Parameter, regelmässig überprüft werden.

Kaffeeurse für Gastroprofis

Wie sieht ein typischer Kaffeeurs für Mitarbeitende aus der Gastronomie und der Hotellerie aus? Wie lange dauert der Kurs, und mit welchem Aufwand oder mit welchen Kosten ist so ein Kurs verbunden? Die Antwort von Kaffeeprofi Markus Rast: «Der typische Kaffeeurs für Mitarbeitende aus der Gastronomie und der Hotellerie dauert bei uns zwei Tage plus Prüfung. Die Kurskosten betragen 760 Franken. Die Teilnehmer erhalten eine SCAE-Zertifizierung. Daneben führen wir auch halb- oder ganztägige Kaffeeurse durch, die Thematik wird auf die Bedürfnisse des Kunden abgestimmt. Diese Kurse sind für Rast-Kunden ohne Kosten.»

rast.ch

INFO