

Meister-Schaumschläger

Jörg Kranke aus Oberhaching ist Kaffeekünstler

Oberhaching ■ Der Trainingsraum von Jörg Kranke liegt dort, wo ein ordentlicher Trainingsraum hingehört: im Gewerbegebiet. Besonders groß ist das Zimmer am Keltenring in Oberhaching nicht, etwa 25 Quadratmeter, doch es verfügt über alles, was der 38-Jährige braucht zur Vorbereitung auf die Weltmeisterschaft. Metallglänzende Geräte stehen an der einen Seite. Handtücher hängen an der Wand. In der Ecke wartet ein Kasten mit Bio-Getränken. Das Fenster steht auf – wegen der nötigen Frischluft. Jörg Kranke atmet tief durch, das Training beginnt. Mit spitzen Fingern greift er sich eine Porzellantasse.

Jörg Kranke ist ein durchtrainierter Typ, doch wenn er in den vergangenen Wochen täglich bis zu sechs Stunden am Keltenring verbrachte, stand weder Bizeps-Trizeps-Kräftigung auf dem Programm, noch drosch er auf Boxsäcke oder Punchingbälle ein. Jörg Kranke ist hauptberuflicher Schaumschläger, Milschaumschläger. Anders ausgedrückt: Deutscher Meister 2009 in der Disziplin „Latte Art“. Wenn Kranke sei-

sik und die Eigenmoderation des Vorführenden? „Für die WM muss ich noch mein Englisch aufpolieren“, sagt Kranke, der im Alltag hinter der Theke der Kaffeehauskette „chicco di caffè“ steht.

Bei allem Drumherum: Entscheidend sind bei den Wettbewerben letztendlich zwei elementare Dinge des Kaffeegenusses. Wie schmeckt das Getränk? Und: Sieht es attraktiv aus? Ersteres liegt nur teilweise in der Hand von Jörg Kranke. Er vertraut, was den Geschmack angeht, auf eine Kaffeerösterei aus Rosenheim. Zwar dürfen die Getränke mit Sirup variiert werden, das ist einem Erfolg aber meist eher abträglich. „Die Jury will echten Kaffeegenuss“, sagt Kranke.

Bei der optischen Gestaltung des Getränks kommt dem gebürtigen Rheinländer seine Ausbildung als Konditor zugute. In einer Hand hält er das silberne Kännchen mit dem Schaum, mit der anderen Hand stützt er seinen Arm ab, damit der nicht zittert. Anfangs gießt Kranke einen dünnen Strahl, der die hellbraune Crema-Schicht auf dem dunklen Espresso durchstößt



Etwa zehn Liter Milch verbraucht der Deutsche Milchschaum-Meister Jörg Kranke aus Oberhaching an einem normalen Trainingstag.

Foto: Bardehle

ne Disziplin ausübt, dann spritzt nicht Schweiß, sondern Milch, es ächzt kein Mensch, es zischen nur die Espressomaschinen. Am 26. Juni verteidigt er bei der Weltmeisterschaft in Köln die Ehre der deutschen Kaffeekünstler, die sich Barista nennen. „Dabeisein ist alles“, sagt Kranke, ganz Sportsmann, und legt los.

Er füllt Kaffeepulver in das Sieb, drückt es fest, klopft auf den Tisch, dreht nochmals mit dem Stößel das Pulver fest. Anschalten der Maschine und Abputzen des silbernen Siebes geschehen in einer Handbewegung. „Die Performance ist fast so wichtig wie das Ergebnis“, sagt Kranke. Bei den nationalen Meisterschaften und erst recht bei der Weltausscheidung achteten die fünf bis acht Juroren auf jeden Handgriff.

Stimmt die Ausflusstemperatur des Espresso (bei Kranke sind es 86 Grad Celsius) und die Ausflusszeit (22 bis 25 Sekunden)? Ist der Milchschaum seidig glänzend ohne große Blasen? Passt die Hintergrundmu-

und den Pegel in der Tasse steigen lässt. Danach gießt er großflächiger, so dass der Schaum oben auf dem Kaffee schwimmt. Mit Zickzack- und Drehbewegungen während des Gießens lässt Kranke Herzen, Blätter und Blumen auf der Oberfläche entstehen, die er danach mit spitzen Metallbestecken, die an Zahnarztinstrumente erinnern, modelliert.

Krankes Spezialität ist der doppelt-gegossene Latte-Espresso, bei dem er mit links und rechts gleichzeitig die Schaumfiguren in die Tassen zaubert. Nicht zuletzt diese Vorführfigur hat ihm den deutschen Meistertitel eingebracht. Ob das auch für die Weltmeisterschaft ausreicht, ist fraglich. „Die Amerikaner und die Australier sind stark“, sagt Kranke. Dort kursieren in Internetforen wie Youtube etliche Videos mit neuen Latte-Art-Tricks. „Letztendlich“, sagt Kaffeesportler Kranke, der pro Trainingstag etwa zehn Liter Milch verbraucht: „ist die Tagesform entscheidend.“ Fabian Heckenberger