



Kristian Begovic hat in seinen Leben schon viele Espresso zubereitet und getrunken. Seit 2004 ist er zertifizierter Barista.

Foto: Michael Langjahr

Der Kaffeekünstler vom Bottwartal

In einer kleinen Werkstatt am Ortsrand von Oberstenfeld gibt es den vielleicht besten Espresso der Region

Oberstenfeld: Der Espresso ist die Essenz des Kaffees. Das kleine schwarze Glück, das es in Italien in jeder Bar gibt, findet auch hierzulande immer mehr Anhänger. Doch leider ist die Qualität der hiesigen Espresso oft miserabel. Der Oberstenfelder Kaffeekenner Kristian Begovic möchte daran etwas ändern. Wer einmal bei ihm in die Espresso-Schule gegangen ist, der weiß, wie man einen perfekten Espresso zubereitet.

Diese Geschichte beginnt vor vielen Jahren bei den Kaffeekränzchen im Hause Begovic. Kristian ist sechs Jahre alt, als er seinen ersten Kaffee trinkt. Irgendwann fängt an, die verlassenen Tafeln der Erwachsenen zu umrunden. Begeistert vom Duft und dem Geschmack des kräftigen Gebraus, trinkt er, was die Großen übriggelassen haben.

Kenner trinken ihn auch ohne Zucker

Viele Jahre später, an einem kalten Freitag im Mai 2013, steht Bego in seiner uralten Werkstatt in Oberstenfeld und bereitet mit einer San Marco Hebelmaschine einen Espresso zu.

Wie gemalt rinnt das Mäuseschwänzchen über die angefeuchtete Innenseite in die wohltemperierte Tasse. Die Crema ist dicht und fest. "Zucker?", fragt Kristian Begovic seinen Gast. "Lieber nicht. Ich will den unverfälschten Geschmack". "Respekt". Überrascht blickt der Barista den Besuch an. Er nickt. Zwei Freunde des Kaffees haben sich gefunden.

Während der Meister zu einem Geländewagen muss, der in derselben Werkstatt repariert wird, hat sein neuer Schüler Zeit, den Espresso zu genießen. Was für eine Intensität! Welche Kraft! Der von einer dichten braunen Haube bedeckte Extrakt schmeckt erdig und marzipanig zugleich.

Bravo. Die leere Tasse in der Hand nutzt er die Wartezeit, um sich in der Welt von bego-caffe zurechtzufinden.

Sieh an! Eine wunderschöne neue "La Marzocco" aus Florenz! Mensch. Die kostet mindestens 10 000 Euro. Und da! Eine eingruppige "Rocket" aus Mailand. Ideal für den Hausgebrauch. Mit 2000 Euro ist man da sicher dabei. Der Gastgeber scheint nicht nur zu wissen, was gut ist, es dauert auch nur wenige Minuten, bis er von seiner Autoinspektion zurückgekehrt ist.

"98 Prozent der Siebträgermaschinen werden in Italien hergestellt. Und davon kommen fast alle aus Mailand", sagt Kristian Begovic.

In seinem Kaffeehimmel, in dem es nach Benzin und Espresso duftet, erzählt er bei einem zweiten Tässchen von seinem abenteuerlichen Le-

ben. "Der Kaffee begleitet mich seit meiner Kindheit. Ich trank ihn in Cafés und später als gelernter Bauschlossler in den Baubarracken. Als ich 19 war und mit der Ausbildung fertig, wollte ich die Welt entdecken. Eines Tages landete ich mit nur noch 20 Dollars in der Tasche auf der Karibikinsel Dominica. Um meine finanzielle Situation zu verbessern, wollte ich zunächst nur ein paar Wochen in einer Bar arbeiten. Ich blieb ein ganzes Jahr."

Das war der Beginn einer großen Freundschaft mit der Karibik, mit der Chefin der Bar und mit der Gastronomie. "Irgendwann, ich war längst wieder in Deutschland und arbeitete als Bauschlossler, sagte ich mir: Mache doch die Passion für den Kaffee zum Beruf. Von 2003 bis 2008 leitete ich im Heilbronner Kaf-

feehaus Hagen die Barista-Kurse. Ich habe dort sehr viel über Kaffee gelernt, und viele Kursteilnehmer konnten sich bei mir etwas abschauen. Dann habe ich mich selbstständig gemacht und meine Firma bego-caffe gegründet. Die Kaffeemaschinen- und Autowerkstatt in Oberstenfeld gibt es seit zwei Jahren."

Die fünf magischen "M" des Baristas

Wer bei Kristian Begovic einen Barista-Kurs belegt, der kann in vier bis sechs Stunden das kleine Einmaleins der Kaffe Zubereitung lernen.

Es besteht aus den vier "M" der italienischen Kaffeetradition: Das "M", wie Macchina, also die gute Maschine, die unbedingt eine Siebträgerma-

schine sein muss. Andere sind nicht in der Lage, eine gute Crema zu machen. Dann das zweite "M", die Macchina dosatore caffè, eine gute Mühle. Das dritte "M" steht für Miscela di caffè, die ideale Kaffeemischung, und schließlich mit dem wichtigsten "M", die geübte Hand des Baristas, la Mano.

"Für mich kommt noch ein fünftes 'M' hinzu, das ich (M) aqua, also das Wasser nenne. Es darf nicht zu hart sein aber auch nicht zu weich, denn Mineralien sind ein Geschmacksträger."

Dann kommt Bego auf die Sünden zu sprechen, die hierzulande bei der Espresso-Zubereitung begangen werden. Mit dieser Liste - inzwischen ist man beim dritten Espresso angelangt - ließe sich ein ganzes Buch füllen.

"Wenn ich das schon höre: Wissen Sie, für eine Maschine mit Hebel haben wir im Café keine Zeit. Wir hätten gern was mit Knöpfen." Diesen Gastromomen antwortete ich dann immer. "Was wollt ihr denn mit euren 20 Espresso am Tag. In Neapel macht ein Barista pro Tag 2000 Tassen mit so einer Maschine."

Mit der vierten Tasse im Magen und einem nicht enden wollenden, kräftigen Kaffeegeschmack im Mund haben wir gelernt: Es gehört sehr viel dazu, einen leckeren Espresso und einen idealen Cappuccino zuzubereiten: Eine gute Ausrüstung, Sachkenntnis und Geschick. Manche brauchen Jahre dazu. Andere lernen es nie. Doch soviel ist klar. Der Besuch eines Kurses in Kristian Begovic Barista-Schule ist ein guter Anfang. Michael Langjahr



Chromglänzendes Juwel für Singles mit einer Vorliebe für Espresso.

Foto: Privat

INFORMATION