

KAFFEEKOLUMNE

WIE STARBUCKS UND CO. DIE BARISTA-WELT VERÄNDERN!

Wer an einer Schweizer- oder Weltmeisterschaft dem Barista über die Schulter sieht, stellt fest: Es geht fast ausschliesslich darum, Espresso, Cappuccino und eine Eigenkreation, Signature-Drink, in höchster Perfektion innert 15 Minuten auf den Tisch zu zaubern. Also drei klassische Getränke der Barista-Szene. Doch ausgerechnet Starbucks und Co. verändern diese Welt zunehmend. Denn statt Cappuccino oder Espresso verlangen immer mehr Gäste von einem Barista ganz andere Kreationen. Was in der Gästegunst momentan ganz oben steht und weshalb Starbucks und Co. dabei eine besondere Rolle spielen, erfahren Sie in unserer Kaffeekolumne.

Wenn Touristen den Barista an den Rand des Nervenzusammenbruchs bringen

Andere Länder, andere Sitten pflegt man jeweils so schön zu sagen. Genau

dies gilt auch rund um den Kaffee. So erzählt Ludgar Schlaudermann von der GA-Trendagentur im deutschen Coffee Business Magazin von einem seiner letzten Besuche in einem Coffee Shop in Berlin: „Mit englischem Akzent bestellte der Mann im Business-Look vor mir einen Flat White To Go. Der Barista hinter der Theke antwortet mit einem Sorry, haben wir nicht.“ Dabei gehört der Flat White zu den top drei Kaffeegeräten in England und ist nichts anderes als ein doppelter Espresso mit einer besonders cremigen Milch.

Der „Flat White“ ist also ein naher Verwandter des Cappuccinos. Erfunden wurde er durch Costa-Coffee, eine global operierende Marke, die sich auf Coffee Shops spezialisiert hat. Statt eines Cappuccinos verlangt der Tourist nun also nach einem Flat White und da viele Konsumenten in Eile sind, will er diesen „To Go“, also zum Mitnehmen.

Auch Starbucks verändert das Gästeverhalten

Einer der Top-Seller bei Starbucks ist der „Caffé Latte“, einen Latte Macchiato sucht man bei der Coffee Company aus Seattle meist vergebens. So werden viele Konsumenten statt eines Latte Macchiato eben einen Caffé Latte bestellen. Die grossen Player des Kaffeegeschäfts verändern also durch ihre „Eigen-Marken“ das Gäste-Vokabular. Zwar sind wir noch nicht so weit, dass an einer Barista-Weltmeisterschaft plötzlich Flat White und Caffé Latte verlangt werden, doch für den Konsumenten ist dies eine Selbstverständlichkeit. Erst recht, wenn solche Getränke in anderen Ländern zu den Top-Sellern der grössten Coffee Shops gehören.

Als Barista oder Betreiber eines Coffee Shops sollte man also durchaus ab und zu auch Starbucks und Co. besuchen. Denn auch wenn Baristi einen viel höheren Qualitätsanspruch an ihren Espresso oder Cappuccino haben als dies Starbucks und Co. bieten, der Konsument an der Theke hat seine ganz eigenen Wünsche. Diese gilt es zu erkennen. Wenn der Flat White oder Caffé Latte dann doch besser schmeckt als gewohnt, umso besser!

Alles Wissenswerte dazu gibt es im The-CoffeeBlog:

www.freshcoffee.ch/thecoffeeblog.
Viel Spass beim Lesen.

Ernst Knuchel ■

