



Michel Jüngling bei einem seiner vielen Trainings. Hier übt er sein Programm auf einer Siebträgerkaffeemaschine der Marke «La Marzocco». In Bogotá wird er auf einer «Nuova Simonelli» sein Kaffeeprogramm absolvieren.

Michel Jüngling: Für die Barista-WM trainiert er auf dem Säntis

Ende Januar holte sich Michel Jüngling bei seiner ersten Teilnahme an der Schweizer Baristameisterschaft gleich den Titel. Jetzt, rund vier Monate später, befindet er sich im Training für die Weltmeisterschaft. Damit in Bogotá vom 2. bis 5. Juni alles klappt, trainiert Jüngling an aussergewöhnlichen Orten.

Atlanta und London sind die beiden letzten Austragungsorte der Barista-Weltmeisterschaft. Dieses Jahr werden sich die besten Kaffeekünstler in Bogotá treffen. Was einfach nur nach einer anderen Destination klingt, bedeutet für Michel Jüngling aber weit mehr als das: «Bogotá liegt auf über 2600 Metern über Meer. Das macht diesen Austragungsort äusserst speziell. Schliesslich reagiert heisses Wasser in diesen Höhen anders als in tieferen Lagen.»

Für Michel Jüngling und sein Team, das aus André Kissling und Armin Luginbühl besteht, eine echte Herausforderung. Um sich optimal auf Bogotá vorzubereiten, sind die Drei auf den Säntis gefahren, um einmal das ganze WM-Programm durchzuspielen. Michel Jüngling: «Schon in der Vorbereitung haben wir uns für einen Kaffee entschieden, der unserer Meinung nach auf dieser Höhe perfekt funktionieren sollte. Einen Spezialitätenkaffee, der aus Brasilien stammt. Je nach Art des Kaffees, den ich zu-

bereite, also Espresso, Cappuccino oder Signature Drink, verwende ich eine unterschiedliche Röstung. Die Knacknuss wird sein, einen perfekten Kaffee hinzukriegen, obwohl das Wasser auf dieser Höhe schon viel früher kocht.»

Neben der Höhe stellt auch die Zeit eine Herausforderung dar.

Für seine Präsentation wird Michel Jüngling 15 Minuten zur Verfügung haben. In dieser Zeit muss

er vier Espresso, vier Cappuccini und vier Eigenkreationen herstellen. Nur wenn ihm dies perfekt gelingt, hat er eine Chance, eine Runde weiterzukommen. Und was hält der Kaffeepfektionist Jüngling vom Kaffee in der Gastronomie? Trinkt er ihn überhaupt? «Ja, auf jeden Fall. Denn ein Kaffee ist immer etwas Gutes. Und falls der Kaffee doch einmal schlecht ist, werde ich das Lokal künftig halt meiden.» Für Jüngling liegt das Geheimnis guten Kaffees übrigens in fünf Punk-

Facts and Figures zur Barista-WM 2011

Datum: 2. bis 5. Juni 2011

Ort: Bogotá, Kolumbien

Teilnehmer: Für die Schweiz geht Michel Jüngling an den Start.

Sein Team: André Kissling und Armin Luginbühl

Über Michel Jüngling: Michel Jüngling arbeitet als Aussendienstmitarbeiter für die Firmen Turmkaffee und Bogenkaffee.

www.bogenkaffee.ch

www.turmkaffee.ch

Bisherige WM-Austragungsorte:

- 2010 London
- 2009 Atlanta
- 2008 Kopenhagen
- 2007 Tokio
- 2006 Bern
- 2005 Seattle
- 2004 Triest
- 2003 Boston
- 2002 Oslo
- 2001 Miami
- 2000 Monte Carlo

International:

www.worldbaristachampionship.com

National: www.swisscafe.ch



Michel Jüngling ist optimistisch für die Barista-WM in Bogotá und hofft auf einen Platz unter den ersten 20.



Anna Käppeli erreichte den 29. Rang von 53 Teilnehmern an der Barista-WM 2010 in London.

ernst.knuchel@gastroneus.ch