

Von YouTubern und Kaffee-Influencer lernen

Ausbildungen im Kaffee-Bereich machen

Kaffee-Events, -Verkostungen und -Messen besuchen

Bonuskapitel B

Zehn oder so Wege, sich in der Kaffeebranche weiterzubilden

Für manche ist es bloß Kaffee, doch für viele andere ist die Kaffeebranche eine eigene kleine Welt, die es zu entdecken gilt und in der man sich immer weiter vertiefen möchte. Es gibt so viele Richtungen, in die Sie Ihre Fühler ausstrecken können, und noch mehr Möglichkeiten, die Sie entdecken sollten. Dieser Entdeckergeist stellt viele Menschen, vielleicht auch Sie, vor die große Frage, wie man sich abgesehen von diesem fantastischen Buch sonst noch in der Welt des Kaffees weiterbilden und weiterentwickeln kann?

Ich möchte Ihnen in diesem Kapitel ein paar Ideen und Denkanstöße aufzeigen, wo Sie mit Ihren vielen Fragen hoffentlich auf die notwendigen Antworten treffen! Sei es auf YouTube, bei einer Barista-Ausbildung, einer Verkostung oder einer Kaffee-Messe. Sie müssen nur wissen, wo Sie sich informieren können, und es wird Ihnen bestimmt geholfen. Die meisten Baristas, Röster und Beschäftigte in der Kaffeebranche beantworten bestimmt Ihre Fragen mit großer Freude. Sie müssen einfach nur fragen!

Lernen Sie von YouTube und Coffee-Influencern

YouTube ist eine hervorragende Quelle von Wissen und auch Unwissen. Eine unendlich große Sammlung von Videos aller Art. Natürlich hat diese Plattform auch eine Menge an Kaffeewissen zu bieten, Sie müssen den Suchbegriff nur in das Suchfeld eingeben. Sofort werden Ihnen Tausende Videos zu einem bestimmten Kaffeethema angezeigt.

Sind alle Videos davon sinnvoll und lehrreich? Wahrscheinlich eher nicht. Doch wenn Sie sehr spezifische Suchbegriffe eingeben, erhöhen sich Ihre Chancen auf Erfolg dramatisch. Falls Sie sich nicht auf Ihr Glück bei der Suche nach dem richtigen YouTube-Video machen möchten, gebe ich Ihnen gerne ein paar Tipps zu ein paar internationalen Coffee-Influencern, denen Sie

2 BONUSKAPITEL B Zehn oder so Wege, sich in der Kaffeebranche weiterzubilden

vertrauen können. Es sind Kanäle, von denen ich selbst in der Vergangenheit schon viel gelernt habe und die eine Menge ausgezeichnetes Kaffeewissen kostenlos auf der Plattform teilen.

James Hoffmann – Der sympathische Brite

Wenn Sie nach einem Kaffeeverideo auf YouTube suchen, kommen Sie an diesem Mann kaum vorbei. James hat sich in den letzten Jahren zu einer wahren Coffee-Celebrity der Plattform entwickelt. Viele Menschen kennen alle seine Videos und können es kaum erwarten, bis ein neues erscheint.

Nicht nur die Qualität der Videos überzeugt, sondern vor allem sein akkurates Wissen, verpackt in britischem Humor und Charme macht ihn unwiderstehlich für das Videoformat. Der Mann weiß, wovon er spricht, er hat eine äußerst erfolgreiche Kaffeerösterei, Square Mile Coffee Roasters, in Großbritannien aufgebaut und möchte sein Wissen in gut recherchierten und humorvollen Videos an sein Millionen-Publikum online weitergeben.

Lance Hedrick – Der exzentrische Amerikaner

Dieser Mann hat sich in kurzer Zeit zu einem der beliebtesten Coffee-YouTuber hochgearbeitet. Sein Geheimnis? Ehrliche Meinungen und unschlagbares Kaffeewissen, das er in seinen Videos beeindruckend zum Besten gibt.

Lance produziert Lernvideos auf hohem Niveau, und falls Sie den einen oder anderen Insight in die moderne Kaffe Zubereitung brauchen, dann ist sein Kanal einen Besuch wert. Er ist übrigens auch Coach von vergangenen US-Barista-Champions wie Andrea Allen (2020) und Morgan Eckroth (2022).

Die Kaffeemacher – Kaffeewissen aus der Schweiz

Das Team aus Kaffee-Experten aus der Schweiz produziert seit Jahren viele informative Beiträge auf der Videoplattform zu Kaffeewissen und Produkt-Reviews. Die Kaffeemacher sind damit wahrscheinlich der größte und bekannteste deutschsprachige Kanal auf YouTube.

European Coffee Trip – Das tschechische Kaffee-Duo

Ales und Radek aus Tschechien haben 2014 beschlossen, die besten Specialty-Coffeeshops in Europa zu besuchen. Daraus wuchs über die Jahre ein beachtlicher Channel mit unzähligen Wissen rund um Kaffee. Zusätzlich zu Coffeeshops besuchen die beiden Kaffeeröstereien und Produktionsstätten unterschiedlichster Kaffee-Produkte, die sie in spannenden Reportagen und Interviews ihren Zuschauern zugänglich machen.



Falls Sie bei einem Städtetrip in Europa einen wirklich guten Kaffee suchen, dann laden Sie sich die mobile App »European Coffee Trip« herunter. Dort finden Sie über 3000 verifizierte Specialty-Coffeeshops in Ihrer Nähe.

Machen Sie eine zertifizierte Ausbildung

Falls Sie ein äußerst ambitionierter Home-Barista sind oder mit dem Gedanken spielen, sich möglicherweise beruflich in der Kaffeebranche zu engagieren, dann haben Sie vielleicht schon mit dem Gedanken einer Ausbildung gespielt. Ausbildungen in der Kaffeebranche werden weltweit von Tausenden Kaffeeschulen angeboten, beinahe in jeder Großstadt finden Sie ein passendes Angebot für eine Aus- oder Weiterbildung, um Ihr Kaffeewissen und Kaffeekönnen auf den neuesten Stand zu bringen.

Die anerkannteste Zertifizierungsstelle für Ausbildungen im Kaffeebereich ist die *Specialty Coffee Association (SCA)*. Autorisierte SCA-Trainer bieten mehrtägige Ausbildungen in unterschiedlichen Disziplinen an.

Folgende fünf Spezialisierungsmodule werden angeboten:

1. **Barista** – Das richtige Arbeiten an der Espressomaschine
2. **Brewing** – Die perfekte Zubereitung von modernen Filterkaffees
3. **Sensory** – Kaffee-Sensorik für Kaffee-Feinschmecker
4. **Roasting** – Perfektes Rösten von Kaffee
5. **Green Coffee** – Alles über Rohkaffee und Kaffeehandel

Als Einstieg können Sie zusätzlich das Modul *Introduction to Coffee* besuchen, dies ist jedoch optional. Für jede Spezialisierung werden drei Levels angeboten: Foundation, Intermediate und Professional. Die einzelnen Module können je nach Interesse gebucht werden, um sich in einem oder mehreren Teilbereichen ausbilden zu lassen.

Ich selbst bilde seit 2019 wissbegierige Kaffee-Einsteiger in unterschiedlichen Disziplinen aus und bin immer wieder erstaunt, mit welcher Leidenschaft und Disziplin meine Teilnehmer in kurzer Zeit enorme Fortschritte machen!

Werden Sie Q-Grader

Sie fragen sich vielleicht, was genau ein Q-Grader ist. Ein Q-Grader ist ein geschulter und geprüfter Verkoster, der eine Zertifizierung des Coffee Quality Institute (CQI) erhalten hat. Dieser Zertifizierung geht die wahrscheinlich härteste sensorische Prüfung voraus, die man in der Kaffeebranche ablegen kann. In 20 sensorischen Tests über drei Tage werden Ihre Sensorik-Fähigkeiten auf Herz und Nieren geprüft.

Zugegeben, Sie sollten zu dieser Prüfung schon mit einem gewissen Know-how anreisen, jedoch bietet das CQI auch Trainings und Kurse an, die Sie auf die Prüfungen vorbereiten.



Falls Sie bereits als Barista, Röster, Kaffeehändler oder in einem ähnlichen Umfeld arbeiten und Erfahrung mitbringen, sollten Sie diese Herausforderung auf jeden Fall wagen. Die wenigsten schaffen alle Prüfungen beim ersten Antritt, aber es gibt immer die Möglichkeit einer Wiederholung (Retake).

4 BONUSKAPITEL B Zehn oder so Wege, sich in der Kaffeebranche weiterzubilden

Als ich meine Q-Grader-Lizenz im April 2022 in Zug in der Schweiz bei meiner geschätzten Instruktorin Gloria Pedrosa erwarb, war ich nach drei Tagen Training und drei Tagen Prüfung nicht nur um ein Zertifikat, sondern eine der eindrucksvollsten Erfahrungen meiner Karriere reicher!

Machen Sie eine Kaffeereise

Haben Sie sich schon einmal gefragt, wie die Arbeit auf einer Kaffee-Plantage vonstattengeht und wie anstrengend der Arbeitsalltag eines Kaffeefarmers tatsächlich ist? Wenn Sie einmal in Ihrem Leben an einer Kaffee-Ernte teilnehmen möchten und einen Blick hinter die Kulissen der Kaffeeproduktion werfen wollen, dann sollten Sie eine Kaffeereise unternehmen!

Sie denken vielleicht, dass es ziemlich anstrengend ist, eine solche Reise zu planen, denn wer will schon einen ungelerten Touristen auf seiner Kaffeeplantage herumspazieren sehen, der nur im Weg herumsteht? Genau so habe ich auch gedacht, bevor ich 2017 eine unvergessliche Reise nach Thailand und Vietnam gestartet habe, um den Kaffeeanbau mit eigenen Augen zu sehen.

Es ist beeindruckend und nahezu unbeschreiblich, was man fühlt, wenn man zum ersten Mal eine reife Kaffeekirsche probiert und mit den einheimischen Kaffeefarmern über ihren Alltag spricht. Es erfüllt einen mit Ehrfurcht, die harte Arbeit auf der Plantage zu sehen, und zur Erntezeit wird jede Hand gebraucht, auch die eines ungelerten Touristen.

Hier sind meine Tipps, falls Sie einmal eine Kaffeereise wagen möchten:

1. Vergewissern Sie sich, ob in Ihrem Zielland zu Ihrer Reisezeit auch gerade Erntezeit ist! So stellen Sie sicher, dass Sie bei der Ernte mithelfen und auch die weitere Aufbereitung verfolgen können.
2. Schreiben Sie vorab einige Kaffeeplantagen auf Social Media an und bieten Sie Ihre Hilfe bei der Ernte an. Sie werden überrascht sein, wie viele Farmer heilfroh über kostenlose Erntehelfer sind. Im Gegenzug winkt Ihnen eine unbezahlbare Erfahrung.
3. Fragen Sie in Ihren liebsten Kaffeeröstereien nach, ob diese oder ihre Händler eine Kaffeereise anbieten. Heutzutage gibt es immer mehr touristische Angebote von Kaffeefarmen, die eine geplante Reise auf ihre Plantage inklusive Übernachtungsmöglichkeiten anbieten.
4. Falls Sie zufällig eine Urlaubsreise in ein Kaffeeanbauland machen, planen Sie einen oder mehrere Tage für den Besuch einer Kaffeeplantage ein. Ein paar klassische Touristenziele wie Thailand, Indonesien, Costa Rica und andere lassen sich hervorragend mit einer geführten oder individuellen Plantagenbesichtigung verbinden!

Besuchen Sie Messen und andere Kaffee-Events

Bevor Sie zur nächsten Gartenbau- oder Hochzeitsmesse pilgern, besuchen Sie doch einmal eine Kaffeemesse. Sie werden erstaunt sein, wie viel Sie lernen können von den unzähligen vertretenen Firmen, die jedes Jahr dort ihre neuesten Produkte und Neuheiten ausstellen.

Eine der größten jährlichen Kaffeemessen ist sicherlich die *World of Coffee* (www.worldofcoffee.org). Diese gigantische Kaffeemesse wird jedes Jahr in einem anderen Land abgehalten und bildet einen zentralen Treffpunkt, an dem die Kaffeewelt zusammenkommt. Sie sollten sich diese Gelegenheit nicht entgehen lassen, ich kehre von der WOC jedes Mal mit neuen Erkenntnissen und vielen neuen Freundschaften nach Hause zurück!

Eine weitere Möglichkeit sind die *Coffee-Festivals*, die jedes Jahr rund um den Globus in fast jeder Großstadt stattfinden. Manche Kaffeeliebhaber können gar nicht genug bekommen und reisen extra zu den großen Festivals, wie etwa dem London Coffee Festival oder anderen in ihrer Nähe. Lassen Sie sich diese Chance nicht entgehen!

Nehmen Sie an Kaffee-Verkostungen teil

Waren Sie schon einmal bei einer Kaffee-Verkostung dabei? Verkostungen, auch *Cuppings* genannt, werden in vielen Röstereien und Kaffeebars mittlerweile regelmäßig abgehalten und bieten Ihnen unzählige Chancen der Weiterbildung. Halten Sie im Internet Ausschau nach *Kaffee Verkostungen*, *Cuppings* oder *Tastings*. Am besten, Sie suchen auf Google nach einem Tasting in Ihrer Stadt, die meisten Verkostungen werden online ausgeschrieben. Die Teilnahme ist meist kostenlos oder relativ günstig.

Auch wenn Sie noch nicht viel Erfahrung mitbringen, Tastings sind immer eine Bereicherung. Vor Ort sind erfahrene Leiter, die durch die Verkostungen führen und denen man allerlei Fragen stellen kann, die einen schon immer beschäftigt haben. Bringen Sie einen Freund zur Verkostung mit, denn je mehr Menschen verkosten, desto mehr Spaß macht es.

Informieren Sie sich am besten im Vorhinein, um welche Art von Verkostung es sich handelt und ob es eventuell Voraussetzungen zur Teilnahme gibt. Ansonsten haben Sie Spaß daran, neue Menschen kennenzulernen, die Ihnen viel neues Kaffeewissen vermitteln können!

Machen Sie ein Praktikum oder arbeiten Sie in der Branche

Der Traum vieler Menschen ist es, einmal ein eigenes Café oder eine Kaffeerösterei zu eröffnen. Dieses Ziel setzt natürlich voraus, dass Sie das entsprechende Know-how mitbringen. Neben den erforderlichen Fähigkeiten zur Selbstständigkeit ist fachliches Wissen sicher einer der wichtigsten Eckpfeiler Ihrer Karriereplanung.

Damit Sie auch sicherlich die richtige Entscheidung treffen und Ihr Traum sich nicht nach kurzer Zeit als Albtraum entpuppt, sollten Sie Ihre Leidenschaft für Kaffee vorab vielleicht in einem Praktikum ausleben. Dieses kann zeitlich für ein paar Wochen oder Monate begrenzt sein und gibt Ihnen wertvolle Einblicke in den teilweise stressigen Alltag hinter der Kaffeebar. Oder Sie bewerben sich einfach direkt bei einem Café oder einer Rösterei. Manchmal sind Vorwissen und Erfahrung notwendig, aber in manchen Fällen können Sie sich auch intern fortbilden und Ihre Fähigkeiten erweitern.

Seien Sie auf jeden Fall offen, Neues zu lernen, und nehmen Sie jede aussichtsreiche Chance wahr, die sich Ihnen darbietet. Wer weiß, vielleicht wird aus Ihnen ein Meister-Barista oder Sie sind zum Röstmeister berufen! Denken Sie immer daran: Fragen kostet nichts.



Bewerben Sie sich direkt bei einer Kaffeebar, wo Sie gerne selbst Kaffee trinken, oder einer Rösterei, in der Sie Ihren Lieblingskaffee kaufen. Sie werden erstaunt sein, wie viele Unternehmen einen motivierten und freundlichen Mitarbeiter suchen!

Übung macht den Meister-Barista

Zum Schluss müssen Sie nur noch drei Dinge tun: üben, üben und noch mehr üben. Ich selbst lerne nach über zehn Jahren in der Kaffeebranche noch täglich etwas Neues und das motiviert mich. Kaffee ist ein wahnsinnig vielseitiges Produkt, das Sie nicht nur wach machen kann, sondern auch glücklich.

So viele Menschen haben in der Kaffeebranche ihren Traumberuf gefunden und vielleicht ist es auch das Richtige für Sie. Was Sie dafür tun müssen, ist relativ einfach: Sie müssen sich voll und ganz auf Ihre Leidenschaft einlassen und jeden Tag ein wenig besser werden.

Ich habe dieses Buch geschrieben, um so vielen Menschen wie möglich zu zeigen, wie spannend und vielseitig Kaffee sein kann. Es ist nicht nur ein Wachmacher, für mich und vielleicht auch für Sie ist es viel mehr. Es motiviert mich jeden Tag aufs Neue, besseren Kaffee zu brühen und mehr Menschen guten Kaffee näherzubringen.

Ich hoffe, Sie können Ihre morgendliche Tasse Kaffee in Zukunft noch mehr genießen. Lassen Sie es sich schmecken!