



Von der Kunst des Kaffeekochens

Köln hat jetzt seine Erste Kaffee Akademie

Kaffee ist Leidenschaft, Hingabe, Passion. Glauben Sie nicht? Dann unterhalten Sie sich mal mit Fabio De Nittis. Der gebürtige Kölner mit italienischen Wurzeln hat sich ganz der Zubereitung des edlen Getränks in seinen unterschiedlichen Varianten verschrieben. Niemand sonst wäre wohl geeigneter, Kurse in Kölns Erster Kaffee Akademie zu geben.

„Ich arbeite schon seit meinem 15. Lebensjahr in der Gastronomie“, erzählt der 31-Jährige. „Und es hat mich schon immer zur Kaffeemaschine gezogen.“ Folgerichtig erwarb De Nittis nach dem Abitur anerkannte Zertifikate an der europaweit renommierten „Vienna



Mirko Schamong (r.) und Fabio De Nittis haben Kölns Erste Kaffee Akademie aus der Taufe gehoben

School of Coffee“ und am angesehenen Kaffee-Kompetenzzentrum in Mannheim. Seit nunmehr vier Jahr ist er als professioneller Barista, frei übersetzt Kaffeekünstler, tätig.

Haus mit Tradition

Angesiedelt ist Kölns Erste Kaffee Akademie in der Kaffeerösterei Schamong. Nicht irgendein

Kaffeeesgeschäft, sondern die älteste Rösterei der Domstadt. Schon 1949 gründete Josef Schamong das traditionsreiche Haus auf der Venloer Straße. Im Jahr 2008 übernahm Heribert Schamong das Geschäft von seinem Bruder Fred. Heute schmeißt Sohn Mirko Schamong den Laden, sein Onkel Holger, ein echt kölsches Original, fungiert als Röstmeister.

„Jetzt können wir auch nach außen ganz anders auftreten“, erzählt Mirko Schamong. „Neben der eigentlichen Rösterei bieten wir hier auch zusätzliche Dinge.“ Hier warten also nicht nur erlesene Kaffee- und Teesorten auf die Kundschaft, denn die Idee der Akademie wurde geboren und wurde rasch in die Tat umgesetzt.

Aktuell stehen vier unterschiedliche Offerten zur Auswahl. So hält Kaffeesommelier

Markus K. Losse ein rund zweieinhalbstündiges Seminar ab, bei dem beispielsweise eine Einführung in die Welt des Kaffees und eine professionelle Verköstigung auf dem Programm stehen. Das Seminar findet im Café Mocca in Bickendorf statt, die Teilnahmegebühr beträgt 49 Euro.

Alle übrigen Kurse gehen direkt bei Schamong Kaffee über die Bühne. So auch das Zubereitungsseminar mit Losse und dem Experten Dr. Markus Pöttinger. Neben praktischen Übungen lernen die Teilnehmer gegen einen Obolus von 59 Euro auch viele Spezialitäten kennen.

Voller Enthusiasmus

Noch mehr in die Tiefe geht es dann, wenn Fabio De Nittis seine Leidenschaft vermittelt: „Ich gehe voller Enthusiasmus an meine Seminare heran“, sagt der Barista. Der Meister seines Fachs spricht mit seinem Barista-Seminar eine breite Zielgruppe an. „Die Leute sind immer mehr dafür sensibilisiert, wirklich guten Kaffee zu trinken.“ Entsprechend kommen in die Kurse sowohl Kaffeeliebhaber, die die Möglichkeiten ihrer edlen Kaffeemaschinen daheim auch wirklich ausnutzen wollen, als auch Profis aus der Gastronomie. Letztere wollen ihre Kenntnisse und Fähigkeiten ausbauen oder vertiefen.



Denn das „echte“ Kaffeekochen umfasst mehr Komponenten, als man gemeinhin vielleicht denkt. „Wer einmal wirklich guten Kaffee geschmeckt hat, bemerkt sehr schnell den Unterschied“, so De Nittis. „Den Unterschied machen die Maschine, die Mühle, die Außentemperatur, auch der Kaffee und vor allem der Mensch. Er ist der wichtigste Faktor.“ Das hat viel mit Kunst zu tun, daher auch der Seminartitel „Barista & Latte Art Basic“. Das vierstündige Seminar kostet 199 Euro.

„Bevor die Leute hier rausgehen, müssen sie erstmal ein Herz auf ihren Kaffee zaubern“, erläutert Kölns einziger Barista. Für den Einsatz erhalten die Teilnehmer anschließend ein Zertifikat, das ihnen die erfolgreiche Teilnahme bestätigt.

Alle Kurse haben nichts mit dem bloßen Abhaken von Themengebieten zu tun, wie De Nittis verdeutlicht: „Die Leidenschaft ist dabei – es geht nicht nur ums Geldverdienen. Ich möchte vor allem mein Wissen weitergeben.“ Eine Einstellung, die ankommt: „Der Zuspruch ist sehr gut, obwohl wir gerade erst anfangen und auch noch keine große Werbung gemacht haben. Denn die Leute suchen nach einem solchen Angebot, und in Köln gibt es nichts Vergleichbares“, kann Mirko Schamong schon auf Erfolge verweisen.

Daher planen Schamong und De Nittis auch schon eine Ausweitung ihres Portfolios. „Wir wollen das bestehende Kursangebot ausbauen zu einer Art Baukastensystem. Da können sich die Teilnehmer auf verschiedene Gebiete spezialisieren. Ob nun Espresso, Latte Macchiato – was auch immer. In diesen Spezialgebieten können sich die Leute



trainieren lassen. Es geht dann also vom Allgemeinen zum Speziellen“, blickt Schamong in die Zukunft.

Es bedarf keines Propheten, um zu ahnen, dass das Konzept aufgehen wird. Denn seine Begeigerungsfähigkeit überträgt Fabio De Nittis gekonnt auf andere Menschen: „Ich habe schon manchen Nicht-Kaffeetrinker zum Kaffeetrinker gemacht – das ist natürlich das Größte für mich“, freut sich der Kaffeekünstler. Bei so viel Hingabe werden diese Bekehrten nicht die letzten gewesen sein. ■

KONTAKT

**Schamong Kaffee**

Venloer Straße 535

50825 Köln

Tel. Rösterei: 0221 544938

Tel. Büro: 0221 13056030

Fax: 0221 130560350

E-Mail: kaffeeroester@schamong.comInternet: www.kaffeeroester.de