



**VOLLMER**

PRIVATRÖSTEREI

Schaumschläger auf höchstem Niveau – ein Interview mit Barista Tobias Peters

Von Latte Art und Siebträgern auf der Internorga 2010

**Am Messestand der Privatrösterei Vollmer tummelten sich während der 84. Internorga vom 12.-17.03.2010 Besucher, Kooperationspartner, Vollmer Vertriebsmitarbeiter und Hostessen. Sie alle werden von Tobias Peters verköstigt, der als Barista die Vollmer Kaffeespezialitäten in ihrer edelsten Form präsentiert. Ein kleiner Einblick in den Barista-Alltag auf der Internorga von Annika Straßburger.**

*Straßburger:* Tobias, in deinen Worten: Was ist ein Barista genau?

*Peters:* Ein Barista ist wie ein Barkeeper bei Cocktails und zugleich wie ein Sommelier beim Wein - nur beides bezogen auf Kaffee. Also ein Kaffeeexperte mit viel Wissen über Anbau, Aufbereitung, Röstung usw. und gleichzeitig jemand, der Kaffeespezialitäten mit großer Perfektion und Kreativität zubereiten kann, also eine Art Kaffee Künstler, insbesondere, wenn er auch Latte Art beherrscht.

*Straßburger:* Wie empfindest du es, Barista am Vollmer Stand auf der Internorga 2010 zu sein?

*Peters:* Das Arbeitsklima ist sehr angenehm, auf der Internorga zu sein ist immer erfrischend und ob der vielen neuen Trends und Kaffeeröster, Kaffee Kenner und Maschinenaussteller auch sehr inspirierend für die Barista Community.

*Straßburger:* Hast du viele „Barista-Kollegen“ an anderen Messeständen wahrgenommen?

*Peters:* Nein, nur wenige. Vollmer Kaffee stellt da trotz der Fülle der Kaffeeanbieter mit einem hochkarätigen Siebträger und eigenem Baristapersonal eher die Ausnahme dar.

*Straßburger:* Was ist deine Aufgabe am Stand der Privatrösterei Vollmer Kaffee?

*Peters:* Die Präsentation und Verkostung der Vollmer Spezialitäten im Wesentlichen, aber auch die Demonstration unserer Kompetenz am Siebträger. Zudem möchte ich die Interessenten und Kunden inspirieren, zeigen, was man mit Kaffee alles kreieren kann und sie während ihres Besuchs am Vollmer Stand unterhalten.

*Straßburger:* Welche Getränke werden am meisten bei Dir bestellt?

*Peters:* Espresso und Cappuccino sind die Renner der Messe. Letztere bereite ich besonders gerne zu, da man anhand der Cappuccini auch Kompetenz im Bereich Latte Art zeigen kann.

*Straßburger:* Und wie ist die Reaktion der Gäste auf diese kreativen Darbietungen?

*Peters:* Meist sind sie überrascht, dass man so etwas mit Kaffee hinbekommt, sind ziemlich begeistert und neugierig auf mehr. Und unabhängig von der Latte Art höre ich immer: LECKER!

*Straßburger:* Wo hast du deine Kompetenz und Erfahrung als Barista gesammelt?

*Peters:* Im Prinzip habe ich mich vieles selbst gelehrt, angelesen, ausprobiert, trainiert – letzteres ist als Barista auch unerlässlich. Erfahrungen sammle ich kontinuierlich durch Schulungen und als Trainer in Barista Seminaren, bei Qualitätskontrollen bei Kunden, die mit Siebträgerkonzepten arbeiten, auf Messen und Baristameisterschaften und in bisherigen Festanstellungen bei Gastronomen und Röstereien.

*Straßburger:* Wirst du an der diesjährigen deutschen SCAE - Baristameisterschaft in Hamburg teilnehmen?

*Peters:* Ja, ich bin gerade dabei mir ein Konzept auszuarbeiten. Was genau, wird aber noch nicht verraten – ich werde aber einen bislang in der Barista Community noch völlig unangetasteten Trend aus der Gesellschaft aufgreifen und damit hoffentlich Innovationsträger sein. Und ich werde natürlich ein eigens kreierte Premiumsortiment aus der Privatrösterei Vollmer einsetzen.

Als Ansprechpartnerin steht Ihnen zur Verfügung:

Vollmer Kaffee GmbH & Co. KG – Frau Determann  
Siemensstr. 30 - 48341 Altenberge

Tel: 02505-9324-0 – Fax: 02505-9324-99 – email: [determann@vollmer-kaffee.de](mailto:determann@vollmer-kaffee.de)

[www.vollmer-kaffee.de](http://www.vollmer-kaffee.de)