

# FIRST CLASS

Management-Magazin für Hotel und Restaurant



## HOCHZEIT

Die Liebe als Umsatzbringer:  
Nicht nur mit Herzchen

## KAFFEE & MEHR

Kakao – der neue Kaffee?  
Die braune Sinnlichkeit

## HOTELERÖFFNUNG

Die Raulff-Hotels schlagen auf  
Rügen ein neues Kapitel auf

## TISCHKULTUR

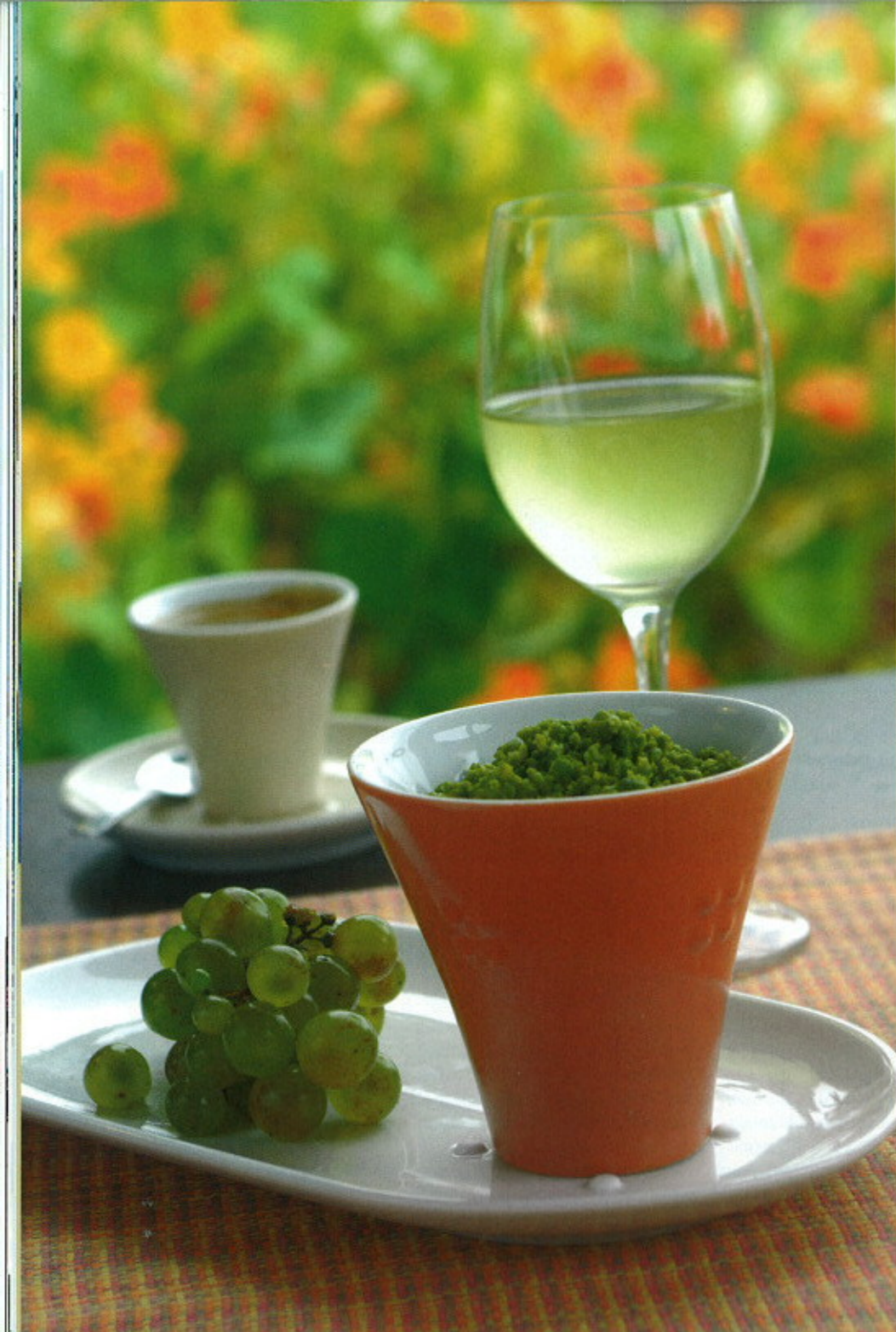
Auf der Tafel ist alles möglich:  
Spielwiese mit Klasse

## KARRIEREGIPFEL

Melitta Karth-Strache:  
Servus Kettenhotellerie

## HOTELSOFTWARE

Neue Trends & Produkte:  
Komplettlösungen bevorzugt



In der Wohnhalle können Gäste einen guten Kaffee genießen – frisch zubereitet von Erwin Rückerl (r.).

Auch im Freien gibt es viele Möglichkeiten, die Kaffeespezialitäten des Baristas zu erleben.

nicht allein: Eine richtige Fangemeinde habe diese Maschine, und die Nachfrage sei so groß, dass sie heute wieder nachgebaut werde.

#### Von Miscela bis Mane

Neben seinen Kochkursen gibt Erwin Rückerl sein Wissen in den Barista-Kursen an Gastronomen und Laien weiter. Diese lernen, worauf es bei der Zubereitung eines guten Espresso, der Königsdisziplin eines Barista, ankommt: die „vier Ms“: Miscela – Mischung, Macchinatore – Maschine und Mane – Hände. Diese müsse jeder Barista perfekt beherrschen, sagt Erwin Rückerl: Schon bei der Auswahl des ersten M, der Miscela, hat der Gastgeber Sorgfalt walten lassen. Seinen Kaffee hat er bei einem Privatröster in Verona, der Torrefazione Caffè Giamaica, ausfindig gemacht. Dort verstehe man sich auf die Veredelung sortenreiner Arabicas unterschiedlicher Herkunft. Sogar sortenreine Plantagenkaffees, bis zu 18 verschiedene, könne er von dort beziehen. Auch bei der Mahlung überlässt der Barista nichts dem Zufall. Der Kaffee müsse möglichst frisch gemahlen werden – am besten vor jedem Brühvorgang. Eine hochoptimierte Kaffeemühle mit Mahlscheiben leistet ihm hierbei Dienste. Der optimale Mahlgrad sei die Voraussetzung für eine gute Crema. Sie dürfe weder zu grob noch zu fein sein. Hierbei komme es jedoch v. a. auf Erfahrungswerte an, die jeder Barista bei seiner Tätigkeit sammeln müsse, so Erwin Rückerl.



Dann folgt „la Macchina“. Auch wenn er zugibt, dass jede Maschine letztlich doch nur eines könne: heißes Wasser produzieren – für Erwin Rückerl ist sie der Ort, an dem die Fäden des Baristahandwerks wie an einem neuralgischen Punkt zusammenlaufen. Die Qualität einer Maschine sei eine Frage des Materials: Die Heizung, die das Brühwasser auf einer konstanten Temperatur halte, müsse aus Messing oder Kupfer gefertigt sein, ebenso der Brühkopf – wie bei seiner geliebten Faema. Natürlich sind die geschulten Hände eines Barista unverzichtbar für das manuelle Feintuning des richtigen Wasserdrucks bis zur Einstellung der Brühtemperatur. Dazu gehört auch das saubere Arbeiten an der Maschine: Die umfasst bei Erwin Rückerl die gründliche Reinigung des Siebträgers und die Säuberung des Brühkopfs durch das Durchlaufenlassen von Wasser vor jedem Brühvorgang. Das Kaffeemehl müsse mit einem hohen Druck in den Sieb-

träger gepresst werden und dürfe keine Luft einschließen, damit sich das Brühwasser gleichmäßig über die Oberfläche verteilen kann. Könnte er sich angesichts solcher Feinheiten über die Vorteile eines Vollautomaten freuen? „Nein“, sagt er. „Wir können uns noch die Zeit nehmen, für unsere Gäste einen handgemachten Espresso herzustellen.“ Oder einen Cappuccino, den er mit einem Baummuster im Milchschaum verziert – Latte Art aus geschulter Hand.

#### Viel Passion für Caffè

Sofern es seine Zeit zulässt, möchte Erwin Rückerl auch in Zukunft noch an Barista-Meisterschaften teilnehmen, eventuell sogar als Jurymitglied. Inzwischen bildet er sich durch Seminare oder den Austausch mit Kollegen weiter. Ein Barista aus Bayern, wie verträgt sich das? „Warum nicht“, meint Erwin Rückerl. Die besten Barista kämen ohnehin nicht aus dem Mutterland des Espresso, sondern aus dem nördlichen Europa wie der amtierende dänische Barista-Weltmeister. Er weiß, dass er auf Grund der individuellen Ausrichtung mit der maximalen Gästezahl von 16 Personen kaum mit dem Gros anderer Hotelbetriebe zu vergleichen ist. Zahlen zum durchschnittlichen Kaffeeumsatz nennt er nicht, nur so viel: Kaffee ist für ihn weniger ein Umsatzträger, eher eine Passion. Dank Rückerl hat diese Passion in der niederbayerischen Toskana ein Zuhause gefunden. **Nathalie Kopsa**

Hofgut Hafnerleiten  
84364 Bad Birnbach  
www.hofgut.info

Wanderer, kommst Du nach Niederbayern, dann fühl' Dich wie in der Toskana. Das dachte sich Erwin Rückerl, als er seine Vorliebe für die italienische Kochkunst und Lebensart während seiner Tätigkeit in einem Restaurant in Sardinien entdeckt hatte. Als er im Jahr 2000 sein Hofgut Hafnerleiten in Bad Birnbach eröffnete, wollte er zunächst einen geeigneten Rahmen für seine Kochschule. 2005 kamen die Themenhäuser hinzu, ein Zufluchtsort für Großstadt-geplagte Individualisten. Hier stört kein Klingelton die Idylle – ihre Alltagsorgen sollen die Gäste vor den Toren des Anwesens zurücklassen. Das Wohn- und Esszimmer der Rückerls im Haupthaus ist Rezeption und Empfangshalle zugleich. Jeder Gast wird begrüßt wie ein guter Freund. Die Tür zur Küche steht offen, und wer will, kann einen Blick über die Schulter des Hausherrn werfen. Mit etwas Glück ist er gerade dabei, für den Neuankömmling einen Espresso zuzubereiten. Der gebürtige Regensburger ist nicht nur gelernter Koch und Hotelier, er ist auch ein leidenschaftlicher Anhänger italienischer Kaffeekunst, die er immer weiter zum Barista-Handwerk vollendet hat. So weit, dass er bei der Deutschen Meisterschaft im Jahr 2003 den Titel des Bayerischen Barista-Meisters errang.

#### Kultobjekt in der Küche

Den Kaffeekenner verrät bereits die Maschine. In seiner Küche hütet Erwin Rückerl nämlich einen Schatz: Eine Originalzwei-gruppige Faema E 61, Baujahr 1963. Die sorgfältig gepflegte Maschine mit dem Edelstahlgehäuse bringt den Gastgeber ins Schwärmen. Die Maschine mit ihrem „quergelegenen Kessel“ sei zum Zeitpunkt ihres Erscheinens „revolutionär“ gewesen. Vor allem die ausgefeilte Mechanik hat es Erwin Rückerl angetan. Doch damit ist er

Fotos: Hofgut Hafnerleiten, Kopsa

# Barista Bavaricus

Die Lust an der mediterranen Lebensart ist für Erwin Rückerl, Eigentümer des Hofguts Hafnerleiten in Bad Birnbach, untrennbar mit der Lust an einem guten Caffè verknüpft.



#### WILLKOMMEN IN EINER NEUEN KLASSE.

Kompakt und leistungsstark: TIGER von Thermoplan. Mit dampflosem Milchsystem, ein oder zwei Mahlwerke, Verwendung von Kaffeepads, Brüheinheit aus Metall, automatisches Reinigungssystem, wahlweise Unterbau mit Wasser- oder Milchtank und viel Nützlichem mehr.

Thermoplan Deutschland GmbH / Duisburger Straße 12 / D-68723 Schwetzingen  
Fon +49 6202 85 58 65 / thermoplan@thermoplan-deutschland.de / www.thermoplan.ch

TIGER

