

EMI FUKAHORI

«EIN BARISTA PUTZT SEHR VIEL»

Kaffee ist das Jahresthema des Berufsverbands Restauration bvr. Für sein Forum konnte der bvr unter anderem die Barista-Meisterin Emi Fukahori als Referentin gewinnen.

HGZ: **Wie und wann trinken Sie persönlich Kaffee am liebsten?**
EMI FUKAHORI: Früh am Morgen mache ich mir einen süssen Capuccino für einen sanften, angenehmen Start in den Tag. Nachmittags geniesse ich einen Filterkaffee. Dessen Zubereitung zelebriere ich ein bisschen wie eine japanischen Teezeremonie.

Was fasziniert Sie an Kaffee und was macht für Sie einen guten Kaffee aus?
Die Vielfalt der Aromen und Zubereitungsmöglichkeiten begeistern mich. Ein guter Kaffee muss mich aber nicht nur geschmacklich überzeugen. Mir ist auch wichtig zu wissen, woher er kommt und unter welchen Umständen er angebaut und geerntet wird. Ich bin überzeugt: Geht es den Plantagenarbeitern gut, wirkt sich das positiv auf die Kaffeequalität aus.

War Kaffee schon immer Ihre Leidenschaft?
Nein. In meinem Heimatland Japan trank ich nie Kaffee, sondern Tee. Kaffee ist in Japan erst seit etwa fünf Jahren ein grosses Thema. Überall in den Städten gibt es jetzt Kaffeehäuser. Mehrheitlich wird dort Filterkaffee getrunken. Diese Zubereitungsart passt gut zu unserer Kultur mit ihrer Teezeremonie. Mein erstes Kaffeeerlebnis hatte ich 2006 während eines Sprachaufenthalts in London. Dort lernte ich «Flat White» kennen,



Kaffee – ein Genussmittel, so anspruchsvoll wie Wein und so sinnlich wie Schokolade.

ZVG

einen Espresso doppio mit viel Milch, den ich sehr gerne trank. Als ich im Dezember 2010 in die Schweiz zog und mir in einer Kaffeebar einen «Flat White» bestellte, merkte ich, dass dieses Getränk hier unbekannt war. Darum begann ich, ihn selber zu machen. In der Folge habe ich mich vertieft und immer intensiver mit dem Thema Kaffee beschäftigt.

Letztes Jahr haben Sie Ihren Job im Reisebüro aufgegeben und sich mit Kaffee selbstständig gemacht.
Genau. Mit einem Partner zusammen habe ich in Zürich das Mame, ein Kaffeehaus mit Kaffeehand-

lung eröffnet. Mame ist übrigens das japanische Wort für Bohne. Zum Betriebskonzept gehört auch unsere Kaffeeakademie. Wir bieten da verschiedene Workshops und Degustationen für Privatpersonen und Teams an. Das Angebot wird gut angenommen. Viele Leute kaufen sich nämlich eine tolle Kaffeemaschine oder -mühle, wissen dann aber gar nicht richtig, wie man diese korrekt bedient, um optimalen Genuss zu erzielen.

Welche Fehler werden sonst noch gemacht?
Die Leute achten zu wenig auf Sauberkeit und Genauigkeit. Ein Barista putzt sehr viel, denn nur

saubere Maschinen machen guten Kaffee. Etwa die Hälfte meiner Arbeitszeit bin ich mit Putzen beschäftigt. Ein weiterer Fehler besteht darin, im Voraus gemahlene Kaffee zu verwenden. Dieser büsst nämlich innert 30 Minuten gut 50 % seines Aromas ein. Ein weiterer Fehler ist das ungenaue Dosieren der Kaffeemenge.

Sie sind Referentin am Forum Restauration. Worauf dürfen die Teilnehmenden sich freuen?
Auf einen interaktiven Vortrag. Ich zeige ihnen zum Beispiel, wie man einen guten Espresso macht.

INTERVIEW RICCARDA FREI



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/bvr

Forum des Berufsverbands Restauration bvr

Das Forum Restauration steht ganz im Zeichen des Kaffees. Unter dem Titel «Kaffee & Spirituosen – bewährt und trendy» wird den Teilnehmenden ein abwechslungsreiches Programm geboten. So wird Arthur Nägele, Trainer & Advisor for alcoholic Beverages, über die Beziehung von Kaffee und Destillaten sprechen. Kai Keong Ng, Schweizer Filterkaffee- &-Aeropress-Meister 2015–2016, geht der Frage nach, ob Cold Brew in der Gastronomie nur kalter Kaffee oder doch viel mehr ist. Emi Fukahori, Schweizer Barista-Meisterin 2015, verrät unter dem Titel «Barista – Zubereitungen leicht gemacht» einige ihrer Tricks. Und die Destillerie Etter gewährt einen Blick hinter die Kulissen der Fruchtbrandproduktion. Vorführungen und Degustationen ergänzen das Programm. Das Forum Restauration findet am 25. April im Parkhotel Zug und in der Destillerie Etter statt. Ein Shuttle-Bus zwischen den Durchführungsorten steht zur Verfügung.

Die Kaffeereise

Der bvr nimmt seine Mitglieder kostenlos mit auf eine dreiteilige Bildungsreise durch die Welt des Kaffees. Das erste Ziel dieser Reise wird am 13. Juni erreicht und liegt in St. Gallen. Dort besucht der bvr die Kaffee-Rösterei Turm und Bogen und taucht ein in 250 Jahre Tradition und Innovation. Das nächste Reiseziel, Stoll Kaffee in Zürich, wird am 6. September erreicht. Das letzte Reiseziel (26. Oktober) liegt in Ebikon und heisst Rast Kaffee. An allen Orten werden die Röstereien besichtigt, Kaffeegespräche geführt und Degustationen organisiert.

bvham konzentriert sich 2017 auf die «Soft Skills»

Das Jahr 2017 steht beim Berufsverband Hotel Administration Management bvham unter dem Motto «Leadership». Ein umfassendes Thema, das nicht nur die Chefs interessieren sollte.

Es gibt Chefs, die gut führen. Es gibt Mitarbeitende, die sich gut führen lassen. Und es gibt die anderen, die im Bereich Leadership

noch etliches lernen könnten. Menschen zu führen, ist erlernbar. Allerdings muss man bereit sein, sich in erster Linie mit sich selbst auseinanderzusetzen.

Ein weitgreifendes Thema

Doch was ist Leadership eigentlich? Das Gabler Wirtschaftslexikon definiert den Begriff so: «Leadership (Führung) bezeichnet nicht einheitlich definiert die menschen-, verhaltens-, eigenschafts-, interaktions- und/oder motivationsorientierten Aufgaben des Managements.» Leadership umfasst also ein weites Themenfeld. Dieses möchten Melanie Stalder, Präsidentin des bvham, und Esther Staiger-Arnold, Ge-

schäftsführerin des bvham, in diesem Jahr von allen Seiten her beleuchten.

Vom Führen eines Teams über Selbstmanagement bis hin zu Sinn und Unsinn bestehender Führungsstrukturen – der bvham wird seinen Mitgliedern 2017 verschiedene Blickwinkel und Erfahrungen rund ums Thema Leadership ermöglichen.

Selbstmanagement und Führung für alle Hierarchiestufen

«In den letzten Jahren haben wir uns vorwiegend mit der Hardware (Programme, Gadgets, Trends) auseinandergesetzt. Dieses Jahr wollen wir uns nun vermehrt auf die Soft Skills fokussieren», sagt



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/bvham

Melanie Stalder. Selbstmanagement wird diesbezüglich ein grosses Thema sein.

«Man führt ja nicht nur ein Team, sondern vor allem auch sich selbst.»

MELANIE STALDER
PRÄSIDENTIN BVHAM

«Je besser jemand seine Stärken und Schwächen kennt, umso besser findet er sich im sozialen Umfeld zurecht. Man führt ja nicht nur ein Team, sondern vor allem auch sich selber», ist Melanie Stalder überzeugt.

Der bvham-Präsidentin ist es wichtig, ein Jahresprogramm für die Mitglieder auf die Beine zu stellen, von dem Lernende wie Mitarbeitende und Kader auf allen Hierarchiestufen profitieren können. In Bezug aufs Jahresprogramm verspricht Melanie Stalder: «Es ist für jeden etwas dabei.»

Neben dem Kursangebot sind die Get-togethers wichtige Punkte im Jahresprogramm.

Diese informativen, informellen Netzwerkanlässe finden 2017 zum ersten Mal auch in der französischen Schweiz statt. Und zwar am 11. Mai im Hôtel du Théâtre in Yverdon. Vor dem Treffen in der Westschweiz gibt es am 22. März ein Get-together im Hotel Einstein in St.Gallen. Weitere Treffen sind für den 27. Juni und den 20. September geplant. Im Juni findet das Get-together im Bürgenstock Hotel in Luzern statt, im September im Motel One in Zürich.

Eine Möglichkeit für Lernende, sich allein schon durch die Teilnahme selbst zu managen, ist der QV-Vorbereitungstag. Er ist der perfekte Testlauf für die Lehrabschlussprüfung.

Erklärter Höhepunkt des bvham-Jahres 2017 wird das Symposium zum Thema Leadership sein. Es wird am 3. Oktober im Hotel Continental Park in Luzern über die Bühne gehen. (RIF)