

# MENSCH GORAN

*Wer rund um die Alpen in Sachen Spitzenkaffee beruflich unterwegs ist, der kommt an einem Namen nicht vorbei: Goran Huber. Der dreifache WM-Teilnehmer und mehrfache Österreichische Meister hat mit seinem Kaffee-Institut in Innsbruck europaweite Strahlkraft entwickelt. Ein Porträt.*





**„Es gibt noch viel zu tun“,  
Goran Huber kennt in Sachen  
Kaffeequalität und Kaffee-  
kultur keinen Stillstand.**



# B

evor wir  
Goran über  
Goran be-

**fragt haben, hatten wir uns mal umgehört, was das eigentlich für ein Mensch ist.** Klar: Barista, Meister seines Fachs und sogar bereits zum besten europäischen Ausbilder der SCAE gekürt, das hatten wir schon auf dem Zettel stehen. Nach einer kurzen Umfrage unter Wegbegleitern stand dann dort noch: "rastlos", "kaffeeverrückt", "ein ganz lieber Mensch" und "wenn Goran in der Früh aufsteht, denkt er an Kaffee, aber nur so lange, bis er abends wieder einschläft". Mit dem Zettel bewaffnet, treffen wir einen Menschen, dessen Leidenschaft für Kaffee tatsächlich ansteckend ist.

## DIE ANFÄNGE

„Ich war zunächst im Kaffeehandel und -vertrieb tätig und wollte eigentlich nur mehr über das Produkt erfahren, mit dem ich mich jeden Berufstag beschäftigte“, beschreibt Goran Huber den Auftakt zu seiner Kaffee-Karriere Mitte der Nullerjahre. Aus dem anfänglich rein beruflichen Interesse für das Produkt Kaffee wurde bald Schritt für Schritt Begeisterung, wuchs das Streben nach mehr Wissen und damit verbunden die Zielsetzung: „Ich will so viel über Kaffee lernen, wie nur irgendwie möglich.“

Erste Exkursionen zu Plantagen in Übersee folgten. Gespräche mit den Kaffeebauern und Plantagenbesitzern, Verkostungen, Mitarbeit bei der Ernte und Aufbereitung der Kaffeekirschen, bis hin zur Röstung, Qualitätskontrolle und Vermarktung, all dies eröffnete Goran Huber damals eine neue Welt. 2006 wurde er SCAE-zertifizierter Barista, 2007 Österreichischer Barista-Meister und Teilnehmer bei der WM in Tokio und erreichte den 11. Platz unter den Top-Barista der Welt. Diese Platzierung wurde seither noch von keinem Österreicher getoppt. Zwei weitere WM-



Goran Huber in Nicaragua bei der Kaffeeernte.

Teilnahmen folgten ebenso wie die Berufung zum SCAE-zertifizierten Trainer, Prüfer und Jurymitglied.

## DER GRÜNDER

Mit der Gründung des produktneutralen und unabhängigen Kaffee-Instituts in Innsbruck 2007 realisierte Huber auch sein Bestreben, sein umfangreiches Wissen in Schulungen weiterzugeben. „Die gute Ausbildung von Gastronomen und deren Mitarbeitern ist Voraussetzung für gute Kaffeequalität und -zubereitung. Wer das Naturprodukt Kaffee mit all seinen Nuancen und besonderen Eigenschaften versteht, bekommt ein völlig neues Verständnis und Zugang zum Umgang mit diesem edlen Produkt. Der Anspruch an

Qualität steigt und davon profitiert nicht zuletzt der Gast.“ Doch davon mussten die Gastronomen erst überzeugt werden. Ein steiniger Weg.

Selbst der Begriff des Barista war zu dieser Zeit in der Öffentlichkeit noch nicht richtig präsent. Doch auf europäischer Ebene kam etwas Schwung in die Sache, das Können von gut ausgebildeten Barista wurde zunehmend nachgefragt, kleine Gourmet-Röstereien entstanden, dem Thema Kaffee wurde wachsende Aufmerksamkeit zuteil und je mehr Fachwissen nachgefragt wurde, umso öfter wurde Goran Huber um seine Expertise gebeten und für Schulungen und Vorträge gebucht.





Bei seinen Reisen trifft er Kaffeebauern und Plantagenbesitzer, nimmt an Verkostungen teil und arbeitet auch schon mal bei der Ernte und Aufbereitung der Kaffeekirschen mit.

„Österreich hinkte der internationalen Entwicklung auf diesem Gebiet leider noch ziemlich hinterher“, erinnert sich Huber an seine Bemühungen, auch hier eine Trendumkehr einzuleiten. Mit den 1. Tiroler Barista-Meisterschaften auf der Tiroler Gastronomie- und Tourismusfachmesse fafga gelang es Huber, erstmals eine breite Öffentlichkeit für diese neue Kaffeekultur zu interessieren und im Zuge der Meisterschaften auch fachliches Wissen in Kurzvorträgen und bei qualitativ hochwertigen Verkostungen zu vermitteln.

Das Interesse wuchs von Jahr zu Jahr. Die Nachfrage nach Schulungsangeboten ebenso. Nach der 8. Auflage der Barista-Meisterschaften lässt sich ein großer Fortschritt feststellen, der ohne unermüdlichen Einsatz und stets neue Ideen zur publikumswirksamen Wissensvermittlung rund um das Thema Kaffee wohl kaum zu erzielen gewesen wäre. Inzwischen wurden die Wettbewerbe auf der fafga um die Bewerbe „Latte Art“, „Cafetier des Jahres“ und „Filter Coffee Challenge“ erweitert. Der Ausstellungsbereich „Kaffee-Welt“ ist in dieser Zeit

## Kaffee ist ein Naturprodukt, das sich fortlaufend den Gegebenheiten der Natur anpasst und anpassen muss. **Da gibt es keinen Stillstand.**

ebenfalls um ein Mehrfaches angewachsen. Der Zustrom des Publikums hält Schritt mit dieser Entwicklung.

### DER SUCHENDE

Abseits von publikumswirksamen Veranstaltungen, Engagements für Messepräsentationen, Mitarbeiterschulungen im In- und Ausland, Jurytätigkeiten bei in-

ternationalen Wettbewerben und kontinuierlichem Austausch mit international anerkannten Kaffee-Experten widmet sich Goran Huber nach wie vor der intensiven Fort- und Weiterbildung in Sachen Kaffee.

„Kaffee ist ein Naturprodukt, das sich fortlaufend den Gegebenheiten der Natur anpasst und auch anpassen muss. Da gibt es keinen Stillstand. Die klimatischen Verhältnisse in den Anbaugebieten verändern sich, die Pflanzen unterliegen einem natürlichen Wandel der sowohl Produktionsmenge als auch Qualität beeinflusst. Die Rahmenbedingungen von Biobauern bis hin zu Großplantagen unterliegen einem ständigen Wandel. All das gilt es zu beobachten und genau zu analysieren“, erklärt Huber seine zahlreichen Reisen in die Zentren des Kaffeeanbaus und der weiterführenden Produktion und Vermarktung.

Selbst die Gewohnheiten der Kaffeekonsumenten sind einem stetigen Wandel unterworfen. Auch diese Entwicklungen stehen bei Goran Huber unter genauer Beobachtung. „Weltweit sind hohe An-





Die Blüten sind vielversprechend, doch bis zur Ernte ist es noch ein weiter Weg.

sprüche an Kaffeequalität im Vormarsch. Ebenso geht der Trend wieder ganz stark in Richtung Filterkaffee. Eine Zubereitungsart, mit der die edlen Geschmacksnuancen hochwertiger Kaffeesorten besonders zur Geltung gebracht werden können. Vorausgesetzt, dass schon bei der Zubereitung auf höchste Qualität Wert gelegt wird. Und das passiert immer häufiger und wird von immer mehr Kaffee-Liebhabern auch eingefordert.“

#### DAS VORBILD

Den Wissensvorsprung von Goran Huber nützen längst auch andere Barista für ihre Zwecke und trainieren für internationale Veranstaltungen im Kaffee-Zentrum von Goran Huber in Innsbruck. „Weltmeister Christian Ulrich hat sich viele Wochen gemeinsam mit mir auf die Veranstaltung vorbereitet und auch im fachlichen Austausch mit Branchenkollegen wird mein umfassendes Wissen geschätzt. Das ist eine der höchsten Anerkennungen, die man be-



Gemeinsam mit der Porzellanmanufaktur Walküre konnte Goran Huber erst kürzlich die „Aromakanne“ präsentieren.

kommen kann“, erzählt Huber nicht ohne Stolz.

Wer meint, dass Goran Huber damit zufrieden ist, kennt den umtriebigen Tiroler nicht. Letztes Jahr hat er erstmals den Lehrgang zum Barista Coffee Master angeboten. Ein international einmaliges Ausbildungsangebot, dem sich tatsäch-

lich nur die besten Barista der Welt stellen können.

#### DER RASTLOSE

Gemeinsam mit der Porzellanmanufaktur Walküre hat er kürzlich eine neue Aromakanne der Öffentlichkeit präsentieren. Eine Kanne für hochwertige Filterkaffeezubereitung, von Barista Huber in unzähligen Stunden für den praktischen Einsatz getestet. „Mit dieser Aromakanne kann jeder Gastronom, aber auch jeder Laie nach ein bisschen Einschulung und Übung Filterkaffee in immer gleichbleibender höchster Qualität zubereiten. Damit sind wir dem perfekten Kaffee-genuss wieder ein Stückchen nähergekommen“, schwärmt Huber.

---

Wer jetzt Lust bekommen hat,  
Goran Huber einmal live zu erleben:  
[www.kaffee-institut.at](http://www.kaffee-institut.at)