



\_Aus dem Leben von...\_

## Julian Caron-Lys, Kaffee-Experte

◁ In (beinahe) autodidaktischer Form hat Julian Caron-Lys, ursprünglich aus der IT-Branche stammend, eine glühende Leidenschaft für Kaffee entwickelt. In seinem Genfer Boréal Coffee Shop möchte er seine Kunden für die komplexen Kaffeearomen begeistern.

Julian Caron-Lys rieb sich die Augen: Bisher war der Fall klar, den besten Kaffee gibt es in Italien. Doch Caron-Lys entdeckte auf einer Reise in den Norden Europas eine neue Welt: «Deutschland, Dänemark, Norwegen und auch die Vereinigten Staaten haben die Entstehung neuer Arten des Kaffeekonsums gefördert mit der Verwendung von sogenannten «weichen Methoden» der Zubereitung, die den Geschmack und die Komplexität des Kaffees verbessern.» Julian Caron-Lys war damals ein junger Informatiker in Genf: «Ich trank meinen Nespresso im Büro wie alle anderen, ohne etwas davon zu verstehen. Ich bereitete mir zu Hause nach dem Abendessen einen kleinen, schön starken Espresso zu, als würde man einen Digestif zu sich nehmen. Und plötzlich wurde mir bewusst, dass es weit mehr gab als dieses bittere Konzentrat, nämlich eine unglaubliche Vielfalt an Aromen.» Kurz nach seiner Reise absolviert der IT-Experte Caron-Lys das Examen zum Cafetier. Er bildet sich mithilfe von Seminaren in der Specialty Coffee Association of Europe SCAE sowie leidenschaftlichen Diskussionen mit Baristas in Paris, Kopenhagen, Berlin und New York weiter und stützt sich auf seine zahlreichen eigenen Erfahrungen.

Das weltweit meistkonsumierte Getränk war in den vergangenen Jahren kaum erforscht worden. Heute entdeckt man darin «eine chemische Komplexität ähnlich der des Weins», so Caron-Lys. Vor allem aber entdeckte er dank dieser seltsamen Nordländer, die man eher für Bierliebhaber hält, die Kunst der Zubereitung. Grundsätzlich unterscheidet man zwischen zwei Zubereitungsarten: Brühen und Aufgiessen. Davon ausgehend ermöglichen es mehrere Methoden, verschiedene, oft unbekannte Aspekte des Kaffees zur Geltung zu bringen. Julians kleiner Verkaufsstand in der Rue du Mont-Blanc, in unmittelbarer Nähe des Bahnhofs, lockt mit seinem Duft viele Reisende an. Hier findet man eindrucksvolle und völlig unbekannte Geräte, funkelnde Rohre,

ausgeklügelte Leitungen, Weinkaraffen ähnelnde Gefässe, Zubehör für Baristas und Perkolatoren der Luxusklasse. Der gewonnene Extrakt wird – wie ein Grand Cru – in einer Karaffe serviert. Er ist nicht kochend heiss, sondern mit etwa 45° C fast lauwarm. Er wird ähnlich wie Wein verkostet, indem seine Farbe betrachtet und sein Duft zur Entfaltung gebracht wird. Durch geräuschvolles Einatmen und mit Sauggeräuschen werden alle Bereiche der Zunge und des Gaumens gleichzeitig benetzt und die taktile Wahrnehmung der Aromen verbessert. Anschliessend wird durch die Nase ein- und ausgeatmet, um die Düfte durch Retro-Olfaktion wahrzunehmen. «Spüren Sie die pflanzliche Note von geschnittenem Gras und roten Früchten in der Retro-Olfaktion? Dies ergibt einen sehr säuerlichen Kaffee, ohne jede Bitterkeit», so der Verkoster, «dank sanfter Methoden bleibt nur ein fruchtiger Nachgeschmack.»

Die Entdeckung eines Grand Cru ist oftmals dem Zufall oder der Mund-zu-Mund-Propaganda zu verdanken. Eine der aktuellen Neuentdeckungen heisst *Geisha du Panama* und entfaltet «je nach Röstung Jasmin-, Aprikosen- und Honigaromen». Sie basiert auf einer alten Arabica-Sorte, die aufgrund geringer Erträge beinahe verschwunden wäre, nun aber von Landwirten neu entdeckt wird. Doch was macht einen Grand Cru denn aus? «Einen Grand Cru erkennt man an dem Gefühl, das er auslöst, am perfekten Gleichgewicht der sauren und bitteren Aromen, an seiner Komplexität ...», meint Caron-Lys. Seiner Ansicht nach leisteten grosse Unternehmen wie Starbucks oder Nespresso mit ihren grossen Produktpaletten, Innovationen und Hintergrundinformationen zu den verschiedenen Kaffeearten Pionierarbeit für diesen neuen Kaffeeboom. Die starke Zunahme von Wettbewerben – Barista-Weltmeisterschaft, Latte Art, Cup Tasting, Coffee and Good Spirit, Brewers Cup etc. sowie die umfassende Berichterstattung in den Medien taten ihr Übriges.

Text

VERONIQUE ZBINDEN

Porträt

THAI CHRISTEN