

Home > Gesellschaft > Promis > Trompeter Simon Höfele schäumt in einem Café Milch auf und bereitet Kaffee zu.

Milch aufschäumen mit Simon Höfele

"Lange war mir egal, wie Kaffee schmeckt"

21. März 2024, 17:27 Uhr | Lesezeit: 6 Min.



Der Trompeter Simon Höfele an der Kaffeemaschine im Café Iaro in Karlsruhe.

(Foto: Lilly Timme)

Amsterdam, Wien, London: Der Trompeter Simon Höfele tourt mit großen Orchestern durch ganz Europa. Zum Runterkommen hilft ihm eine Kaffeemaschine.

Von Lilly Timme

Kaffee machen, in den Großstädten dieser Welt steht das für lockeren Hipster-Lifestyle. Bei Simon Höfele hingegen hat es eher etwas von wissenschaftlicher Laborarbeit, die schlichten Keramiktassen sind so etwas wie seine Reagenzgläser. "Dabei war ich in der Schule nie gut in Chemie", sagt der Trompeter lachend.

Das silberne Kännchen hält Simon Höfele an diesem Februartag so, dass die Düse zum Aufschäumen nur leicht unter die Oberfläche der Milch eintaucht. "Das ist die Ziehphase", erklärt er, den Blick weiter konzentriert auf die Milch gerichtet, "da zieht man die Luft rein." Dann taucht er mit der Düse tiefer. "Das ist jetzt die Rollphase, da texturiert man die großen Luftblasen zu immer kleiner werdendem Mikroschaum." Das Ergebnis sei eine "schön fluffige, aber nicht blasige Milch", ideal für "Latte-Art". All das erklärt er bei-läufig, als wäre es Small Talk. Sein Fokus liegt indes so gezielt auf seiner Handlung, dass man meinen könnte, hier ginge es um mehr als Milchschaum.

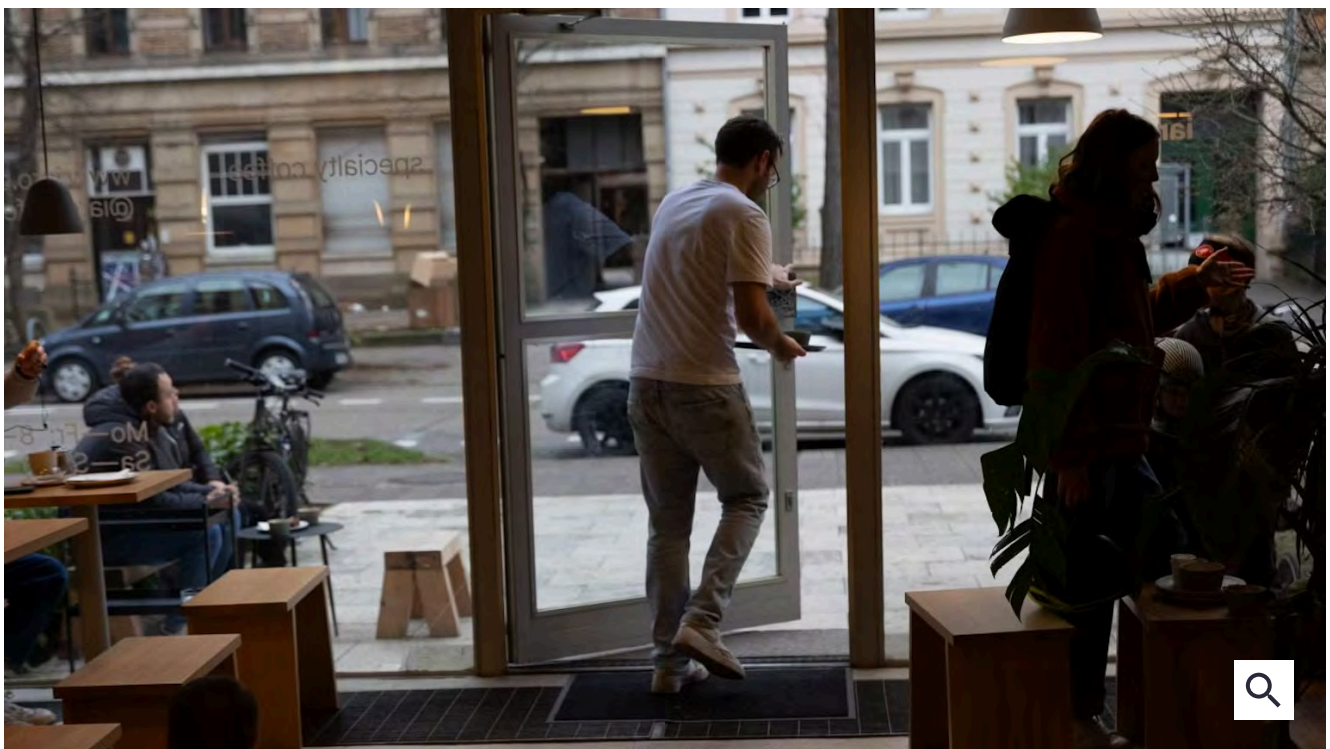


Erst kommt die Ziehphase, dann die Rollphase, fertig ist der Milchschaum.
(Foto: Lilly Timme)

Im minimalistisch eingerichteten Café Iaro in der Karlsruher Weststadt

wirkt Höfele wie der typische Barista: Jeans, weißes T-Shirt, Dreitagebart und Brille. Dass der junge Mann hinter dem Tresen vielleicht am Tag zuvor noch im Scheinwerferlicht auf einer Bühne in Amsterdam, Wien oder London stand, dürfte den meisten seiner Kunden nicht klar sein.

Der Trompeter hat mit seinen 29 Jahren bereits eine beachtliche Karriere hinter sich: Aufgewachsen in einer Musikerfamilie wird sein Talent früh erkannt; mit 14 Jahren wird er Jungstudent beim renommierten Trompeter Reinhold Friedrich. Bald spielt Höfele als Solist mit einigen der international renommiertesten Orchestern, darunter dem niederländischen Royal Concertgebouw Orchestra und mehreren Orchestern der BBC. Schon mit Mitte zwanzig erhält er die höchste Auszeichnung der deutschen Klassikindustrie, den Opus [Klassik](#), für seine Einspielung der Trompetenkonzerte von Haydn und Hummel. Bleibt nur die Frage: Was macht einer, der als Musiker schon so früh im Leben so viel erreicht hat, an der Kaffeemaschine?



Zweimal Coffee to go: Simon Höfele bringt seinen Kunden ihre Bestellung auch nach draußen.
(Foto: Lilly Timme)

Vor vier Jahren hat Simon Höfele angefangen, nebenbei in dem Café zu jobben. Ein Freund arbeitete während des ersten Lockdowns dort. Dass

schließlich auch er aus einem Fenster heraus Kaffee verkauft, sollte eigentlich nur als Spaß gedacht sein. Aber die Kulturbranche lag zu dieser Zeit auf Eis, also hatte der Trompeter tatsächlich einen neuen Job. Und leichte Panik, denn Vorkenntnisse hatte er damals keine. "Lange war mir ziemlich egal, wie Kaffee schmeckt. Hauptsache, der hat Wumms.

Mit Hilfe von Kollegen, aber auch Youtube-Tutorials brachte sich Höfele alles bei, was man als Barista so wissen muss: von der Milligramm-Zahl der Bohnen für einen Espresso, über den Mahlgrad der verschiedenen Bohnensorten bis hin zur Kunstfertigkeit, Muster aus Kaffee in den Milchschaum zu gießen. Der Musiker perfektioniert dabei jeden Arbeitsschritt mit der Genauigkeit, mit der er auch an jedem einzelnen Ton eines Trompetenkonzerts feilt. Als die Lockdowns schließlich vorbei waren und das Konzertleben wieder anlief, blieb Höfele Barista. Heute übernimmt er im Café Schichten, wann immer er zwischen seinen Auftritten Zeit dafür findet.

Die Kaffeemaschine ist für Simon Höfele wie Therapie, "da schalte ich ab"

"Hier zu arbeiten, ist wie Therapie für mich, da schalte ich den Kopf einfach mal ab", sagt er. Gerade muss Höfele einige neue Studioaufnahmen Korrektur hören. Immer und immer wieder analysiert er dabei sein eigenes Trompetenspiel. Gefällt ihm eine Kleinigkeit an der Aufnahme nicht, muss er beim Tonmeister nachfragen, ob es noch einen anderen Take gibt. Für Höfele, selbst sein größter Kritiker, kann das zur Qual werden: "Manchmal steigere ich mich da rein und denke: Lass es doch gleich sein mit der Musik." In solchen Momenten dient ihm der Minijob als Ausgleich. "Manchmal schmiede ich sogar Pläne, nach Jakarta auszuwandern und dort ein Café zu eröffnen", sagt er und lacht.

Eine Stunde vor Ladenschluss wird es an diesem Mittwochnachmittag noch einmal richtig voll im Café. Grüppchen junger Frauen und Familien sitzen auf den schlichten Holzhockern und auf Holzstufen an der Wand, die als Sitzgelegenheit dienen. Kein Schnickschnack, hier dreht sich alles um den Kaffee. "Specialty Coffee" nennt sich das Konzept, am Tresen hängt eine kleine Tafel, darauf eine Übersicht der unterschiedlichen Bohnen und der spezifischen Aromen, die zur Auswahl stehen - von Nektarine bis Schokolade ist alles dabei.



60 Grad soll die Milch heiß sein, dann ist sie perfekt für "Latte-Art".

(Foto: Lilly Timme)

"Unsere Standardbohne ist eine etwas dunklere Röstung, eher schokoladig", sagt Höfele, während er eine Bestellung zubereitet. Seine Bewegungen sind schnell und geradlinig, als würde er sich auch mit verbundenen Augen hinter dem Tresen zurechtfinden: 16,3 Gramm Kaffeebohnen gibt er zum Mahlen in den Grinder. "Die 0,3 Gramm sind Puffer, weil bei dieser Mühle immer ein bisschen Kaffee im Mahlwerk zurückbleibt." Das Standard-"Rezept", wie man es im Barista-Sprech nenne, seien 16 Gramm Kaffee, die in 25 Sekunden extrahiert werden. Im Becher sollen sich mit Wasser am Ende 34 Gramm Flüssigkeit befinden. Überprüfen kann er das an der Anzeige der Kaffeemaschine, dort laufen die Sekunden mit. Eine integrierte Waage zeigt außerdem das Gewicht der ausgesiebten Flüssigkeit an.

Kaffee machen ist nicht Höfeles einzige Leidenschaft neben der Musik. Vor

zehn Jahren entdeckte er auch die Fotografie für sich. Es blieb nicht bei privaten Schnappschüssen, mit einem Freund gründete er den Verein "Kunstverlust". Zusammen fotografierten sie Persönlichkeiten des Kulturbetriebs, stets in Schwarz-Weiß vor schwarzem Hintergrund. Das Ziel: auf die radikalen Sparmaßnahmen aufmerksam machen. Mit einem mobilen Fotostudio fuhren sie dafür durch ganz Deutschland, porträtiert haben sie unter anderem Norbert Lammert, Clueso und Max Mannheimer, aber auch Musikstudierende. "Einmal haben wir sogar den Hausmeister des Funkhauses Hannover fotografiert. Der meinte, ihm sei die Kultur auch wichtig, und da haben wir gesagt: 'Ab vor die Kamera.'" Am Ende des Projekts hatten sie Bilder von mehr als tausend Menschen zusammen. Ein Hobby nur zum Zeitvertreib ist wohl nichts für den Trompeter.

Extraheißer Kaffee ist für ihn, wie wenn einer nach dem ersten Satz im Konzert klatscht

Der Kaffee ist nun durchgelaufen; als Nächstes schäumt Höfele die Milch auf. Dabei überprüft er an der Außenseite des Kännchens die Temperatur mit der Hand. 60 Grad sei die ideale Trinktemperatur für Milch, ab 64 sei sie schon zu heiß. "Dann reißen die Milchmoleküle, und die Milch hat nicht mehr die nötige Konsistenz für Latte-Art." Manche Kunden würden sich über die Temperatur der Milch beschweren, erzählt Höfele. "Die wollen ihren Kaffee dann extraheiß, weil sie das so von Starbucks gewohnt sind." Kurz denkt er nach, dann hellt sich sein Gesicht auf, er grinst: "Wenn einer extraheißeren Kaffee bestellt, ist das für einen Barista so wie für einen Musiker, wenn einer nach dem ersten Satz im Konzert klatscht: fast schon ein Sakrileg."



Perfektes Muster auf dem Kaffee: Seine Kenntnisse guckt sich Höfele in Videos und bei Kollegen ab.
(Foto: Lilly Timme)

In der ironischen Strenge, mit der Simon Höfele das sagt, klingt an, dass er selbst keiner ist, der sich an Sakrilegen abarbeitet. Im klassischen Musikbetrieb, der gerne über seinen eigenen Elitarismus stolpert, ist er damit eher die Ausnahme: Er spricht über seine Unsicherheiten, benutzt Wörter wie "geil" und "cringe" und auch sein neues Album, in Zusammenarbeit mit dem Komponisten Kaan Bulak, bricht mit den Konventionen der Klassikwelt. Es vereine zeitgenössische Musik, Improvisationen, aber auch "knallharten Berliner Techno, Berghain-Style", so beschreibt es Höfele. Mit ihrem Cross-over-Projekt werden die beiden in diesem Jahr unter anderem beim "Detect Classic Festival" auftreten.

Höfele tritt nun durch die Mitarbeiterküche des Cafés hinaus in einen Innenhof und schließt die Tür hinter sich ab: Feierabend. Er hat noch geputzt und aufgeräumt; so gründlich, wie er das macht, dauert das um die zwei Stunden. Draußen ist es bereits dunkel geworden. Als er auf seine Uhr guckt, schnellen seine Augenbrauen in die Höhe: "Ich wollte eigentlich noch üben!" Das Kaffeemachen mag zwar seine mentale Auszeit sein, aber hier draußen ist er wieder Simon Höfele, der Trompeter. Zum Glück wohne er in einer Maisonette-Wohnung, sagt er, da würden ihn die Nachbarn nicht hören, selbst wenn er bis spät in die Nacht Trompete übt.

Keine Leidenschaft ohne Utensilien! Diese drei Dinge braucht Simon Höfele zum Kaffeemachen:

Die Maschine



(Foto: Lilly Timme)

"Die Marke La Marzocco ist der Standard, wenn man nach einer wirklich guten Kaffeemaschine sucht. Diese hier ist ein kleineres Model mit integrierter Waage und liegt preislich zwischen 15 000 und 20 000 Euro."

Die Kaffeebohnen



(Foto: Lilly Timme)

"Meine Lieblingsröstung im Café heißt Muundo und kommt aus Kenia. Das sind unsere am hellsten gerösteten Bohnen, deshalb schmecken die sehr fruchtig, nach Nektarine, Granatapfel und Zitrone. Solche Kaffees sind zum Beispiel für Filterkaffee ideal."

Der Besen



(Foto: Lilly Timme)

"Was dir vorher keiner sagt: Am meisten Zeit verbringt ein Barista mit Putzen. Das Kaffeepulver ist wirklich schwer aus jeder Ritze wieder rauszubekommen."