

«Blass und dünn und ohne Körper»



FOTO: Tobias Hübertli

Starbucks, Limmatquai Zürich, 15:20 Uhr

Auf dem Menubord finde ich den «Tall Espresso», und nachdem mich die Thekenbedienung freundlich bittet, schneller zu bestellen, habe ich auch schon bestellt und bezahlt. «Welchen Espresso bekomme ich hier?» frage ich. «Echten Bohnenkaffee», stottert es zurück. Ich blicke verwundert, worauf es stottert, es sei der Starbucks Roast, ähm «... Bohnen aus Kolumbien». Also die teuersten. Der Manager mischt sich ein; es sei eine langsam geröstete und extra dunkle Espressomischung mit leicht rauchigen Geschmacksnoten. So viel zu gut trainiertem Personal.

Der Espresso wird aus einem Vollautomaten gezogen und an der Ausgabetheke sofort heiss serviert. Das dünn-blasige Etwas von Gasbläschen, das den Kaffee nur unvollständig verdeckt, verdient die Bezeichnung Crema nicht. Ursache? Schwer zu sagen in diesem Fall. Viel zu lange geröstet? Zu lange gelagerte Bohnen? Zu warm in warmen Vollautomatenmühlen gelagert? Oder einfach und sehr wahrscheinlich: Zu grobe Mahlung.

Auf jeden Fall schmeckt der Espresso so wie er aussieht: Blass und dünn und ohne Körper. Der Geschmack lässt immerhin tolle Rohkaffees erahnen, die Röstung ist weder sauer noch bitter, am Rohprodukt liegt es wohl nicht. Die grosse zylindrische Henkeltasse mit grossem Durchmesser fördert übrigens die Lebensdauer einer Crema auch nicht. Mit den rauchigen Aromen hatte der Manager recht, auch etwas Kohle und Karamell waren wahrzunehmen. Aber eben ...

Preis: 3.90

Qualität: **

Grand Café Limmatquai, 15:40 Uhr

Cappuccino für Fr. 4.70 bestellt, Cappuccino Grande für Fr. 5.20 bekommen, na ja. Serviert wird er in einer 280-ml-Tasse. Von der Form her ist sie gut, entspricht aber eher einer Milchkaffeetasse – das Gefäss erinnert mich an eine Terrine für Milchsuppe. Und es ist wieder ein Cappuccino mit Kakaopulver. Eigentlich hatte ich keines gewollt, eigentlich gehört auch keines drauf. Das Pulver wurde durch ein Herzchensieb geschüttelt ... fast so schön wie «Latte Art».

In jedem zweiten Salz&Pfeffer beschreibt unser «Inspector Coffee» künftig vier Kaffeeerlebnisse. Punkte: 5 sind top, 1 ist flop.

INGO ROGALLA (37) hat Koffein im Blut. Der Kaffee-Experte aus Passion stammt aus einer Kölner Gastrofamilie. Nach der Ausbildung zum Restaurationsfachmann «rutschte» er 1996 ins Kaffeegeschäft. Aufbau und Führung der deutschen Kaffee-Kette Cafetiero. Bis Ende 2005 war er Leiter des Coffee Competence Centers beim Kaffeemaschinenhersteller Schaefer. Seither wirkt Rogalla als freier Kaffee-Berater und Trainer sowie als Generalimporteur des italienischen Espressomaschinenherstellers Dalla Corte. Für Salz&Pfeffer schreibt er die Kolumne Café Complet.

Die Milchschaumkonsistenz ist fein und cremig, allerdings wurde der Espresso erst nach der Milch und dem Milchschaum eingefüllt, was Optik und Geschmack etwas verdirbt. Die Oberfläche eines richtigen Cappuccinos sollte braune Crema und weissen Milchschaum ohne Kakaopulver zeigen, was man dann auch beim Trinken spürt: Milchschaum mit Kaffeegeschmack.

Milch und Schaum schmecken etwas verbrannt, der Kaffeegeschmack dringt kaum durch. Der Cappuccino hat zwei braune Einschüsse, also hat man auch einen doppelten Espresso aus dem Halbautomaten genommen, diesem aber keine Zeit gelassen, Geschmack aus der Doppelportion zu holen. Mein Vorschlag: Die Mahlung feiner einstellen und dem Doppio 25 Sekunden Zeit geben. Dann schmeckt der Cappuccino auch nach Kaffee. Equipment: Faema Halbautomat, Milk foamer von Thermoplan. Und welche Bohne? Der Kaffee sei die eigene Mischung von Autogrill, sagt man mir. Beurteilen kann ich ihn beim besten Willen nicht, dafür ist sein Geschmack im Cappuccino zu wässrig.

Preis: 5.20

Qualität: **

Café Canale Grande, Limmatquai, 17:00 Uhr

Der Espresso, der hier ohne Schnickschnack in einer klassischen konischen Espressotasse serviert wird, lässt Gutes erahnen. Rotbraune Crema mit einer anständigen Schaumhöhe und Dichte. Der Geschmack überrascht angenehm, nicht sauer, nicht bitter, sondern schön aromatisch mit leichten Nusstönen. Dieser Espresso ist mit Abstand der Beste des heutigen Tages. Ein bisschen mehr Körper hätte ich mir gewünscht, also: Pulvermenge etwas erhöhen oder Wassermenge reduzieren, dann kommt's richtig gut. Die Mühle ist perfekt eingestellt, und der Espresso bekommt die Zeit, die er braucht.

Gefragt und erfahren: Illy Café und ein Halbautomat von La Cimbali.

Preis: 3.80

Qualität: ****