

Ein «Mainstream»-Espresso

FOTO: Tobias Hüberli



In jedem Salz&Pfeffer beschreibt unser «Inspector Coffee» vier Kaffeeerlebnisse. Note: 6 ist top, 1 ist flop.

INGO ROGALLA (39) 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 Kaffeekette Cafetiero. Bis Ende 2005 war er Leiter des Coffee Competence Centers beim Kaffeemaschinenhersteller Schaerer. 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.

Für dieses Heft reiste ich in die Innerschweiz, ins malerische Sursee um genau zu sein. Die Ergebnisse überraschen positiv, vor allem der Cappuccino.

Stadtcafé Rathausplatz

Das sehr schön eingerichtete Café lädt direkt zum Espresso trinken ein. Ein Espresso bestellt und mit Zucker und Rahm serviert bekommen. Die sehr klassische weisse Espressotasse ist in Form und Grösse perfekt, die Crema darin leider etwas hell, was auf eine zu grobe Mahlung oder älteres Pulver schliessen lässt. Der Duft ist denn auch eher dezent und wenig wahrnehmbar. Im Mund offenbaren sich gute Rohkaffees und eine ausgewogene Röstung mit dem genau richtigen Bitter-Säureverhältnis. Allerdings ist auch ein anderer Geschmack zu finden: Nämlich der von einer nicht vollständig gereinigten Maschine. Mein Tipp: Unbedingt abends auch die Duschsiebe bei den Brühgruppen (1 Schraube) entfernen und dahinter die alten Kaffeeöle beseitigen.

Der Preis 3.80 Franken

Die Note 3,5

Hardys Sursee, Rathausplatz

Cappuccino bestellt, mit einem Glas Wasser und Zucker serviert bekommen. Die Tasse hat eine angemessene, nicht zu grosse Füllmenge und eine gute Form für Latte Art. Die wird dann auch in Perfektion serviert. Ein Herz aus feinem, cremigem Schaum zierte das Frühstücksgetränk der Italiener, und wäre der Cappuccino ohne Schokoladenpulver gekommen (das gehört nämlich nicht obligatorisch dazu), wäre dieser Cappuccino eine glatte Fünf geworden. Der Espressogeschmack kommt gut durch den feinen Schaum, und die Schaummenge ist auch perfekt.

Hut ab und weiter so, bei den letzten Meisterschaften wäre dieser Cappuccino ganz vorn gewesen. Empfehlens- und sehenswert.

Der Preis 4.50 Franken

Die Note 4,5

Café Bijou, Göldlinstrasse

Espresso bestellt und in einem sehr schönen Service serviert bekommen. Leider ist die Espressotasse zu gross und hat wahrscheinlich deshalb dazu verleitet, die Wassermenge zu hoch zu dosieren. Das Wasser in diesem Espresso hätte ich lieber separat in einem Glas daneben gehabt. Entsprechend schmeckt der Espresso auch, eher dünn, wässrig und ohne Körper. Die Aromen, Säuren und Bitterstoffe sind kaum wahrzunehmen. Ein «Mainstream»-Espresso. Das hat aber auch noch mit etwas anderem zu tun: Mein Tipp: Mahlung feiner stellen und dem Espresso etwas mehr Zeit zum Brühen lassen, dann wird's auch intensiver.

Der Preis 3.80 Franken

Die Note 3.0

Coffee&Time (Migros), Surseepark

An der Bar einen Cappuccino bestellt und zügig einen handgeschäumten Cappuccino ohne Schnickschnack serviert bekommen. Das von Hand eingegossene Muster erinnert fast an Latte Art, die Dame muss nur noch ein bisschen üben, dann wird es «foto-reif» wie im Hardys, trotzdem Kompliment. Die Tasse ist dank ihres grossen Durchmessers perfekt dafür geeignet. Der Cappuccino hat einen feinen cremigen Schaum, (fast so wie im Hardys), der Espressogeschmack ist da und kommt ganz gut durch. Alles gut, wäre da nicht dieses Schokoladenpulver.

Mein Tipp: Wenn man schon den Gast bei der Zubereitung vor sich hat, ihn fragen, ob er Schokoladenpulver will. Trotzdem, sehr empfehlenswert und nicht selbstverständlich für eine Kaffeebar eines grossen Detaillisten.

Der Preis 3.80 Franken

Die Note 4