

Ein klassischer Bauschaum-Cappuccino



FOTO: Tobias Huberli

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 Kaffee-Kette 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. Ingo Rogalla ist zudem amtierender Schweizer Meister im Coffee-Cup-Tasting.

Diesen März führte mich meine Testerei nach Schwyz. Die Ergebnisse waren ernüchternd.

Café Ryser, Schmiedgasse

Ein typisches Schwyzer Café mit interessant klingenden Kaffeespezialitäten auf der Getränkekarte ...

Ein Espresso bestellt und mit Zucker und Rahm serviert bekommen.

Die etwas zu grosse und zylindrisch geformte Espressotasse hat den Wirt natürlich verleitet, die Wassermengen viel zu hoch einzustellen – damit man auch was kriegt für sein Geld. Bei soviel Wasser kann kein Espresso Geschmacksfülle haben. Das Resultat: Ein Mini-Café crème in einer Espressotasse, der allerdings erstaunlich gut schmeckt, nur eben dünn. Saubere Rohkaffees, frischer Geschmack, feine Fruchtsäuren und ein angenehmes schönes Aroma. Auch die Maschine scheint gut geputzt zu sein, denn man schmeckt wirklich nur guten Kaffee und keine alten Öle wie so oft, Kompliment. Mein Verbesserungsvorschlag: Die Mahlung feiner stellen lassen und unbedingt mit der Wassermenge runterfahren, vielleicht in einer kleineren Tasse, dann wird der Espresso richtig gut.

Der Preis 3.40 Franken

Note: 4,5

Restaurant Mythenforum, Reichsstrasse 12

Espresso bestellt, mit Kaffeerahm, Zucker und einem Guetzli serviert bekommen.

Wieder eine Riesentasse für Espresso, wieder eine zu hohe Füllmenge und dadurch natürlich kein Körper, keine Cremigkeit. Dafür eine extrem hohe Bitterkeit und ein Geschmack nach altem, ranzigem Kaffee. Der Grund liegt wohl bei folgenden Punkten: zu lange und zu warm gelagerte Bohnen (viel-

leicht auch in heissen Vollautomatenmühlen), nicht gereinigte Maschine, Mühle oder/und Bohnenbehälter. Über die Bohnenqualität kann man nicht mehr viel sagen, oxidiert schmeckt auch der beste Kaffee nicht mehr.

Preis 3.70 Franken

Note 2,5

Kreuz und Quer, Hauptplatz 7

Hier gibt es kleine und grosse Cappuccini. Einen kleinen Cappuccino bestellt, der in einer schönen klassischen Tasse serviert wird. Es kommt ein klassischer «Bauschaum-Cappuccino» wie er von Profi-Baristi spöttisch bezeichnet wird; nämlich grobbläsiger, trocken aber stapelbar, der dann (weil so trocken, fast aus reinem Eiweiss bestehend) zentimeterhoch aus der Tasse ragt. Kein Geschmack, aber beeindruckend hoch, für ein paar Sekunden ... bis die Bauschaumhaube innerhalb von 10 Sekunden in sich zusammenbricht und eine braune Flüssigkeit zum Vorschein kommt.

Der Grund: Die Milch wurde in einem Milchschaumer mit Bain-Marie ständig zu heiss gehalten und erst beim Bezug schnell mit Luft vermischt. Dieses System birgt die Gefahr, dass gerade bei zu langer Lagerung die Milch verbrennt und keinen stabilen Schaum mehr zulässt. Wenn dann noch Schokoladenpulver (was eigentlich nicht auf den Cappuccino, sondern allenfalls daneben gehört) darübergestreut wird, zerfällt dieser labile Schaum sofort. Ja und der Geschmack? Der wässrige Espresso und die zu lange heiss gelagerte Milch lassen keinen Cappuccino zu. Espresso-Geschmack war keiner erkennbar, dafür aber ein bisschen vom Schokoladenpulver.

Preis: 4.– Franken

Note 1,5 (wegen der schönen Tasse)