

«Die Folge: Ein leerer Körper»



FOTO: Tobias Hübertli

Café Bar Rotondo, Bahnhofstrasse, Thun, 11.20 Uhr

An der Theke einen Cappuccino bestellt und den besten bekommen, den ich in einer Bar getrunken habe. Originelle Kaffeekarte; ein mit Kaffeebohnen gefüllter Plexiglaswürfel. Der Cappuccino kostet faire Fr. 4.20 und ist wie er sein soll: 1 Espresso, Milch und cremiger Milchschaum. Aufgefallen: Kein Kakao. Das hat mich besonders positiv überrascht. Der Espresso-Geschmack kommt deutlich heraus und erinnert nicht, wie leider in vielen Bars, an leicht braun gefärbte Milchsuppe. Ich frage nach der Herkunft des Kaffees. Antwort: Mokka Efti, eine Mischung aus Arabica und Robusta. Nicht gerade umwerfend, diese Info, aber immerhin. Der Kaffeemensch kennt sich aus mit seiner Maschine, er lässt das erste (zu heisse) Wasser heraus, dosiert, presst den Kaffee gleichmässig an und startet sofort die Brühung. Die Milch ist richtig heiss, aber nicht verbrannt, der Schaum zeigt nicht eine grosse Luftblase, sondern sieht aus wie leicht geschlagener Rahm. Serviert wird der Cappuccino in einer nicht zu grossen Cappuccinoschale, zusammen mit einem Stück Schoggi. Tja, so solls sein. Ach so ja; Milk Art ist hier Standard, und ausserdem noch sehenswert: Handgemachte Cappuccinoherzchen. Kompliment und weiter so. Die Maschine: 2-gruppiger Halbautomat von La Spaziale.

Preis 4.20 ***

Qualität *****

Waisenhaus, Thun, 11.50 Uhr

Espresso bestellt und von der freundlichen Bedienung frisch gebrüht sofort serviert bekommen, und zwar in einer kleinen Espressotasse, sehr klassisch italienisch mit geeigneter konischer Form und begleitet von einem kleinen Cantuccini. Die Crema kommt sehr dicht und reichlich mit einer rotbraunen Farbe

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 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.

daher, schön, aber: Die Füllmenge ist dann schon ein bisschen hoch. Die Folge: Ein Leerer Körper, der den schönen Espresso etwas schlank daherkommen lässt. Durch die grosse Menge Wasser und die etwas zu grobe Mahlung ist die Konsistenz der Crema auch etwas instabil. Mit feinerer Mahlung würde sie sicher dichter. Zu den Aromen: Sehr feinfruchtig und sauber, guter Kaffee. Respekt. Die Bitterstoffe halten sich in Grenzen, noch weniger wären es geworden, wenn der Barista, zunächst das zu heisse Wasser aus der Maschine gelassen hätte. Fazit: Hier kann man wirklich guten Espresso trinken. Equipment: Rancilio Halbautomat 3-gruppig. Verwendete Kaffeebohnen: Mokka Efti

Preis **

Qualität *****

Vinothek Thun, Nachmittag

Der Espresso wird in einer kleinen konischen Espressotasse serviert und fachgerecht zubereitet. Der kalte Siebträger wird vom Chef erst einmal auf Betriebstemperatur aufgeheizt, das Pulver wird ordentlich verteilt und angepresst. Er kommt übrigens von Pausa Caffè, einer kleinen Trommelrösterei im Tessin.

Der Geschmack ist sauber, etwas erdig durch den Robusta, aber sonst sehr schön und aromatisch. Schade: Die Fülle fehlt, und sowohl Höhe wie Farbe der Crema sind nicht perfekt. Und noch eine kleine Kritik: Die Kaffeemahlung war vom Vortag. Brüht man eine frische Mahlung, dann wird auch die Crema höher. Ansonsten gilt: Über dem Durchschnitt. Auch hier kann man guten Espresso trinken. Equipment: Halbautomat von Brasilia.

Preis ***

Qualität *****