

# «Zu teuer für heisses Wasser»



FOTO: Tobias Hüberli

**Zug beheimatet ja mehrere Kaffeehandelsfirmen, und nach dem Besuch bei einem grossen Rohkaffeehändler führte mich mein Testspaziergang durch Zug.**

## Gran Café, Bahnhofstrasse

Ein bestellter Espresso wird freundlich und schnell serviert. Der dünne, fast weissliche Schaum auf dem Getränk in der zu grossen Espressotasse lässt gleich von Anfang an auf einen kleinen Café Crème in einer Espressotasse schliessen, und so schmeckts dann auch: Dünn, wässrig und selbst für einen Café Crème recht schwach. Von Körper kann hier gar keine Rede sein. Der verwendete Kaffee lässt gute Qualität und schonende Röstung ahnen – Solche Bohnen hätten eine stärkere Extraktion verdient. Ausserdem schmeckt der Kaffee nach einer sauberen Maschine, es ist kein ranziger Nebengeschmack festzustellen. Nachgefragt und erfahren: Kaffee von Stoll, Vollautomat von Cafina. Mein Tipp für das Gran Café: feiner mahlen, heisser brühen und vielleicht ein bis zwei Gramm mehr Pulver und zehn bis fünfzehn ml weniger Wasser verwenden. Und in kleineren Tassen servieren.

Preis: 3.80 \*\* – zu teuer für heisses Wasser.

Qualität: \*\*

## Café Ascot, Bundesplatz

Cappuccino bestellt und schlicht in einer guten, klassischen Tasse serviert bekommen. Einmal mehr mit Kakaopulver, was einfach nicht da drauf gehört.

Zunächst überrascht der sehr feine, cremige Milchschaum. Sehr schön, sehr lecker, sehr gut geschäumt. Die Schaummenge ist zwar etwas tief, aber das könnte man ja ändern. Leider schmeckt der Cappuccino dann aber nach Schoko und Milch und sonst nach nichts. Beim Einstellen und Degustieren haben wohl klassische Milchkaffee- oder Schalefans entschieden, dass dieser Cappuccino nicht nach Kaffee schmecken darf. Aber wo ist dann der Unterschied zwischen Schale und Cappuccino? Nur im Kakaopulver? Bitte nicht. In so einem Milchgetränk wird die Kaffeebeurteilung unmöglich.

**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 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.

Der Kaffee kommt ebenfalls von Stoll (die Serviertochter musste noch schnell auf dem Papieruntersetzer nachsehen) und wird ebenfalls in einem Vollautomaten von Cafina gebrüht. Mein Tipp für das Café Ascot: Mehr Pulver, feinere Mahlung (auch wenn der Kaffee dann halt länger braucht) und etwas mehr von dem schönen cremigen Schaum.

Preis 4.40 \*\*

Qualität \*\*\*

## Café Plaza, Bahnhofstrasse

Der Espresso wird schnell und freundlich in einer guten, konischen Espressotasse serviert. Die Farbe der Crema lässt auf längere Laufzeiten schliessen (aha, besser eingestellt), aber der Geschmack enttäuscht: Nichts gegen Robustas in der Mischung, aber wenn, dann bitte gute. Die hier verwendeten Robustas gaben dem Espresso nur Erd-, Holz- und Bittergeschmack. Wenn der Espresso schon 3.90 kostet, dann dürfte es durchaus eine etwas teurere Mischung sein. Vollautomat von Cafina, Kaffee von Hochstrasser.

Preis 3.90 \*\*\*

Qualität \*\*\*

## Café am Hirschenplatz 10

Hier wird ein sehr gut eingestellter Espresso serviert. In zwanzig bis dreissig Sekunden Brühzeit fliesst das Konzentrat aus dem Cimbali-Halbautomaten. Dunkle, rotbraune und dichte Crema krönt das italienische Kultgetränk. Die verwendeten Bohnen verdienen nichts anderes als eine ausgeprägte Extraktion. Gehaltvoll, mit viel Körper und Aroma kommt er in einer guten klassischen Tasse auf die Theke. Woher die Bohnen kommen? «Ähm, Arabicas, ähm, von einer Schweizer Rösterei.»

Kleiner Tipp: Das erste, zu heisse Wasser vor der Brühung aus der Maschine lassen, dann kommen weniger Bittertöne in die Tasse. Im Übrigen gehe ich beim nächsten Mal direkt hierher, um meinen Espresso zu trinken.

Preis 3.90 \*\*\*\*

Qualität \*\*\*\*\*