

Wenn der Café Glatze trägt

Wenn die Crema auf dem Kaffee stimmt, dann stimmt schon ziemlich viel. Wenn nicht, dann stimmt ziemlich viel nicht. Was genau aber nicht stimmt, lässt sich herausfinden.

TEXT: INGO ROGALLA FOTO: TONY BAGGENSTOS

Das Schäumchen hängt von vielen Faktoren ab. Der wichtigste ist die Zeit von der Röstung bis zum Verbrauch: Je frischer der Kaffee, desto besser das Schäumchen. Und warum?

Die Crema besteht aus kleinen Bläschen mit jenen aromatischen Gasen, die in den Kaffeebohnen noch enthalten sind. Diese Gase entstehen während der Röstung. Ergo hat ein frisch gerösteter Kaffee am meisten Gase und Aromen und macht darum das cremigste Schäumchen. Alte Kaffees hingegen sehen aus wie alte Männer: Oben ohne. Je weniger Crema sie haben, desto älter sind sie.

Röstkaffee und Männer sind Frischprodukte und bleiben länger frisch, wenn man sie gut verpackt und geschickt lagert. Darum gilt: Bestellen Sie Ihre Bohnen möglichst jede Woche frisch – bei anderen empfindlichen Lebensmitteln geht das ja auch. Der Könner achtet darauf, dass die Verpackung ein so genanntes Überdruckventil hat. Dies ist ein Zeichen dafür, dass die Verpackung tatsächlich luftdicht ist.

Wer pro Tag nur wenig Kaffee umsetzt, kauft besser kleine Packungen. Das dient nicht nur dem Schäumchen, sondern auch dem Aroma: Es ist der Sauerstoff, der die Kaffeeöle sehr schnell oxidieren lässt, und je kürzer Röstkaffee dem Sauerstoff ausgesetzt ist, desto aromatischer wird der Kaffee.

Der grösste Fauxpas für die Crema ist die Lagerung der Bohnen an warmen Orten, beispielsweise Unterschänke von Buffets, deren Kühlaggregate Wärme abgeben. Wahre Grobiane lagern den Kaffee sogar auf dem Tassenwärmeblech der Kaffeemaschine. Ideal ist ein Schrank im Buffet, der keine zusätzliche Wärme abgibt und der vor Licht geschützt ist. Angebrochene Pakete lagert man am besten in der ursprünglichen Verpackung in einer luft- und lichtdichten Dose.

Der Kühlschrank ist auch so eine Sache. Ich rate sehr davon ab, Kaffee im Kühlschrank zu lagern. Kommt er wieder an die Raumtemperatur, entweichen die cremabildenden Gase und Aromen noch viel schneller.

Mise en place in Ehren, aber der Kenner füllt seinen Bohnenbehälter nicht bereits am Feierabend auf, sondern erst am nächsten Morgen. Der Kaffee schmeckt dann einfach eine Nacht frischer.

Es gibt Cremas, die sehen wunderbar aus, lösen sich aber innerhalb von nur einer oder zwei Minuten in Luft auf. Hier ist sehr

häufig ein hoher oder hundertprozentiger Arabicaanteil in der Bohnenmischung der Grund. Die Arabicasorten bringen mit ihrem sehr hohen Öl- und Fettanteil wunderschöne Aromen in den Kaffee, aber genau dieser Öl- und Fettanteil zerstört die Schaumbläschen der Espresso crema. Es ist derselbe Effekt wie fettiger Lippenstift am Bierglas.

Darum gilt: Je höher der Anteil der Robusta-Bohne mit ihrem geringeren Ölanteil in der Bohnenmischung, desto länger hält die Crema. Also muss man sich hier wohl oder übel entscheiden: Entweder lang anhaltende Crema mit Robusta in der Mischung oder ein weicher aromatischer Espresso, der allerdings wirklich fix beim Gast sein muss, um noch etwas Crema zu haben.

Aber natürlich wird auch ein Kaffee von einer Mischung mit Robusta-Bohnen nicht schlechter, wenn man ihn fix serviert. Robuste Männer sollte man schliesslich auch nicht zu lange stehen lassen.



INGO ROGALLA. Koffein im Blut. Kaffee-Experte aus Passion. 37 Jahre alt, stammt aus einer Kölner Gastrofamilie. Nach der Ausbildung zum Restaurationsfachmann, «rutschte» er 1996 ins Kaffeegeschäft. Aufbau und Führung der deutschen Kaffee-Kette Cafetiero. Seit dem Jahr 2000 Leiter des Coffee Competence Centers beim Kaffeemaschinenhersteller Schaeerer, wo er Kaffeeschulungen und Barista-Trainings durchführt. Für Salz&Pfeffer schreibt er die Kolumne Café Complet.