

«Kleiner Café Crème in Espressotasse»



FOTO: Tobias Hübertl

Schweizerhof, Luzern, Espresso

Aussenterrasse, 12.15 Uhr: Keine Kaffee- oder Getränkekarte auf dem Tisch. Der Espresso kommt nach zehn Minuten, mit Zuckersticks, Kaffeerahmportion, Guetzi. Er ist lauwarm. Hat zu lange auf dem Tablett mit den andern Bestellungen gewartet, oder die Tasse war zu wenig geheizt. Diese ist zu gross, und die zylindrische Form fördert die Cremadauer nicht. Die Füllmenge ist zu hoch, ca. 35–40 ml. Die Crema ist sandfarbig und blass – dieser Espresso hatte statt 25 höchstens 6,7 Sekunden Zeit zum Fliessen. Ich hätte gerne auch 10 Minuten plus 20 Sekunden auf den Espresso gewartet. Die Crema ist 2–3 mm hoch und nicht kompakt. Geschmack: Wenig Aroma, kaum Fülle und trotzdem ein sehr hoher Säureanteil. Ein kleiner Café crème in einer Espressotasse also. Die Rohkaffees scheinen ganz in Ordnung zu sein. Nachgefragt und erfahren: Ein Vollautomat mit nur einer Mühle.

Preis: 4.10

Qualität: **

Schweizerhof, Luzern, Cappuccino

Aussenterrasse, 12.40 Uhr: Der Cappuccino wird begleitet von einem Glas Wasser. Die Temperatur ist gut, ca. 65 Grad. Das Kakaopulver ist bereits auf dem Milchschaum, obwohl vier von zehn Gästen gar keines wollen. Warum dieses nicht separat auf den Tisch stellen? Dieser Cappuccino besitzt viel Milchschaum. Seine Cremigkeit würde ich auf einer Skala von 1–10 auf 7 setzen. Der Geschmack ist milchig und wässrig, Espresso kann ich fast nicht mehr erkennen, aber der Milchgeschmack ist gut. Unterm Strich: Ganz okay, dieser Cappuccino. Unspektakulär und geniessbar. Nachgefragt und nicht erfahren: Woher der Kaffee kommt; es sei auf jeden Fall «italienischer». (Nicht nachgefragt: Woher die Weine kommen. «Auf jeden Fall aus Europa», vermute ich ...)

Preis: 4.70

Qualität: **

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.

Café Bar Salü, Luzern, Espresso

15.00 Uhr: Keine Kaffee-Karte. An Dekomaterial wird hier gespart, es gibt nur Zuckersticks. Den Espresso muss man sich selbst an der Bar holen, dafür ist er frisch und heiss. Kleine konische Tasse, braune Crema mit recht guter Höhe und Dichte. Zehn Sekunden mehr Brühzeit, und der Espresso wäre top geworden. Ist aber nicht schlecht, obwohl die geringe bis mittlere Fülle auf eine zu grobe Mahlung und damit zu kurze Brühzeit schliessen lässt. Die Aromen sind frisch, nussig und intensiv, die Säuren dezent und gut. Tolle Rohkaffees. Diesen Kaffee würde ich gerne mal voll extrahiert probieren. Also: Unbedingt die Mühle feiner stellen und für den Café crème eine zweite Mühle anschaffen. Nachgeschaut und erfahren: Ein Halbautomat mit einer Mühle von Faema.

Preis: 2.80

Qualität: ****

Café Bar Salü, Luzern, Cappuccino

15.15 Uhr: Der Cappuccino wird wieder mit Kakao bestreut (sie hätte mich doch fragen können), der Milchschaum sieht etwas grob aus.

In der gut gewählten, nicht zu grossen, konischen Tasse kommt der Espressogeschmack gut durch. Etwas zu viel Schaum, Geschmack sehr gut. Konsistenz cremig, dürfte noch etwas feiner sein. Dennoch, ein wirklich guter Cappuccino. Die Milch ist nicht verbrannt und noch süss, und der Kaffee-geschmack ist erkennbar. Nachgefragt und detailliert erfahren: Der Kaffee kommt von Rast, Ebikon.

Preis: 3.80

Qualität: ****