

Was könnte man hier verbessern? Fast alles



FOTO: Tobias Hüberli

In jedem zweiten 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.

Meine Testerei führte mich diesmal an die Promenade in Davos. Wo man hier denn guten Kaffee trinke, fragte ich. Im Café Schneider, im Kaffee Klatsch, im Cioccolino und im Scala, bekam ich zur Antwort.

Café Cioccolino, Promenade 45

Also hopp zum Cioccolino, einen Espresso bestellt und vom Kellner zügig serviert bekommen. Beim Anblick der wohl grössten Espressotasse, die mir je unter die Nase gestellt wurde, dachte ich zuerst an ein Missverständnis. Aber der Herr meinte: «Ein Espresso bitte schön». Muss dann ja wohl stimmen. Der erste Blick IN die Tasse ist erstaunlich. Denn so ein Espresso sieht man nicht oft; überhaupt keine Crema und zu drei Vierteln voll, eine Füllmenge von schätzungsweise 50 ml, mehr als doppelt so viel, wie es sein sollte. Beim Probieren fällt mir Folgendes auf: Die Tasse ist vorgewärmt und der Geschmack so enttäuschend wie die Optik. Ich finde ausschliesslich negative Attribute wie bitter, verbrannt, ranzige Fette und Kohle. Für das Glas Wasser zum Nachspülen bin ich wirklich dankbar. Was könnte man hier verbessern? Fast alles. Ich tippe auf zu alten Kaffee und vorgemahlene Pulver (deshalb keine Crema und der ranzige Geschmack), eine schlecht gereinigte Maschine und zu heisses Brühwasser (bitter und ranziger Geschmack), zu viel Wasser und zu grosse Tassen (bitter und fehlender Körper).

Der Preis 4.20 Franken

Die Note 1

Café Schneider, Promenade 42

Zur Abwechslung mal einen Cappuccino bestellt, der freundlich in einer schönen Tasse daherkommt. Die Optik stört mich ein bisschen, man sieht keine Espressofarbe an der Oberfläche, sondern nur weissen Milchschaum, der mit Schokolapuder bestreut wurde. Der Schaum ist feinporig und cremig, Kompliment. Der Geschmack ein bisschen enttäuschend, zu viel Wasser und von Kaffeeengeschmack keine Spur. Mein Tipp: Den Espresso für den Cappuccino feiner mahlen, weniger Wasser geben und die Pulvermenge erhöhen.

Der Preis 4.80 Franken

Die Note 3

Café Scala, Promenade 63

Im Café Scala bestelle ich mir wieder einen Espresso. Serviert wird er in einer sehr schönen, klassischen Espressotasse. Die Cremafarbe lässt träumen; rotbraun, dicht und viel versprechend (mit Ausnahme der Wasserfüllhöhe; gefüllt fast bis zum Rand). Die Farbe lässt auf eine ausreichend feine Mahlung schliessen, und dass der Kaffee frisch genug geröstet und gemahlen ist. Die Ernüchterung kommt, als ich die Tasse zum Mund führe. Der Barmann hatte wohl gerade Handpflege betrieben. Das Resultat: Der Espresso riecht schon von weitem nach einer guten, aber sehr stark parfümierten Handcreme. Erfolglos drehe und wende ich die Tasse, um eine Stelle ohne Parfüm zu finden. Handpflege ist in Ordnung, nur bitte mit einer geruchsneutralen Creme. Nach einer Reinigung mit der Serviette kommt es doch noch zum Verdikt: Es wurde ein sehr guter Kaffee verwendet, mit tollen Geschmackseigenschaften; blumig duftend, einwandfreie Rohkaffees, mit einer dezenten Säure. Etwas zu viel Wasser nimmt den Körpergeschmack, aber sonst sehr gut. Wegen der Handcreme gibt es trotzdem nur die **Note Vier**.

Der Preis 4 Franken

Kaffee Klatsch

Hier gibt es den besten Cappuccino, den ich in Davos finden konnte. Von Hand gemacht mit kräftigem Espressogeschmack und einem schönen cremigen Milchschaum. Die Optik: Rotbraun vom Espresso, vermischt mit dem Weiss der Milch. So muss ein Cappuccino aussehen. Obendrauf ist (mit Liebe nehme ich an) ein Herz gezeichnet worden. Das zeugt von Interesse und Leidenschaft für das Produkt Kaffee. Das scheinen auch andere Gäste zu denken, denn das Café ist randvoll. Kompliment, hier wird Kaffee-Kultur trotz grossem Gästeaufkommen zelebriert. Kleiner Verbesserungsvorschlag: Ich hätte mir kein Schokolapuder auf dem Cappuccino gewünscht. Mein Tipp: Vorher kurz fragen, ob der Gast das auch wirklich möchte.

Der Preis 4 Franken

Die Note 5