Foto: Tony Baggenstos

Ingo Rogalla

Nur aus einem perfekten Espresso wird ein guter Cappuccino

Was ist eigentlich ein richtiger Cappuccino, warum heisst er so und was macht ihn so besonders cremig? Bis vor einigen Jahren verstand man in Deutschland unter einem Cappuccino ein Filterkaffee mit Schlagrahm und Schokoladenpulver. Wenn der Gast in der Schweiz kein Schokoladenpulver auf seinen Milchschaum bekommt, reklamiert er – gibt der Barista bei einer Meisterschaft Schokoladenpulver auf den Schaum, werden ihm Punkte abgezogen.

Für einen Italiener ist der Cappuccino einfach ein Espresso in einer 120–180 ml Tasse mit Milch und Milchschaum. Aber auch in Italien gibt es grosse Unterschiede: Mal wird trockener Milchschaum hochgetürmt in der Tasse serviert, mal cremiger Milchschaum der wie leicht geschlagener Rahm aussieht, oft noch kunstvoll mit Herzchen- oder Blattform verziert. Aber fast immer wird der Cappuccino in Italien ohne Schokoladenpulver serviert. Meistens steht das Pulver zur Selbstbedienung auf der Theke oder der Barista fragt den Gast, ob mit oder ohne.

Es gibt verschiedene Theorien und Anekdoten, wie der Cappuccino zu seinem Namen gekommen sein soll: Man erzählt sich zum Beispiel, dass der Milchschaum mit der Espressocrema an die weissbraune Kutte der Kapuzinermönche erinnert, welche den früher so teuren Kaffee ganz im Sinne des Armutsgelübdes mit viel Milch gestreckt haben.

Wenn ich auf den Baristatrainings, die ich für die SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) durchführe, die Zubereitung des Cappuccino erkläre, sieht das wie folgt aus: Nachdem wir einen halben Tag lang die korrekte Espressozubereitung besprochen haben, wenden wir uns dem Milchschaum zu. Da der Espresso in der Zubereitung noch viel komplexer als das Milchschäumen ist, ist ein halber Tag das Minimum, um den Teilnehmern die Geheimnisse des Espresso näher zu bringen. Erst wenn der Espresso perfekt ist, kann auch der Cappuccino gut sein.

Welche Milchsorte geschäumt wird, ist einerseits vom persönlichen Geschmack, andererseits von der Schaumbildung abhängig. Durch die Ultrahocherhitzung bei der UHT-Milch werden die Eiweisse so degeneriert, dass man immer und zuverlässig Milchschaum hinbekommt. Bei Frisch- und Pastmilch ist das nicht immer der Fall. Mal bekommt man den Schaum perfekt und cremig hin, und manchmal, obwohl man alle Regeln beachtet, fällt der Schaum bei diesen beiden Milchsorten einfach in grossen Blasen zusammen. Der Grund liegt wohl in der Eiweisszusammensetzung, die beim Naturprodukt Milch unterschiedlich sein kann.

Welche Anforderungen die Kaffeemaschine, respektive die Dampfdüse erfüllen müssen, welche Kannen am Besten gehen und wie die Schaumtechnik funktioniert, erkläre ich in der nächsten Ausgabe.