

Macht Kaffee zum Genuss

Sapperlott, wär das eine Wucht, wenn wir zum Thema Kaffe über Details sprechen könnten. Etwa so wie beim Wein. Bei Kaffee geht es meist nicht um Aromen oder Säure, es geht um störende Basisfehler. Eine Kaffeetour à la bonheur durch Basel samt bleibenden Eindrücken im Magen und schlaflosen Nächten.

von
Andrin C. Willi
(Text) und
Ingo Rogalla
(Text) und
Tony Baggenstos
(Fotos)



Stellen wir uns vor, wir schlendern gemeinsam durch Basel und versuchen Offenweine, ja? Im ersten Restaurant würden wir feststellen, dass das Glas schmutzig ist, im zweiten, dass der Wein Zapfen hat, im dritten, dass der Weisswein zu warm ist und im vierten der Rotwein zu kalt. Der Chef täte antanzen, erklären, sich windend entschuldigen und – nun ja – äs Käfeli offerieren. Und was passiert, wenn der Kaffee eine Plörre ist? Es passiert gar nichts. Man lappt und schweigt.

Hier drum eine kleine Kaffeetour durch Basel, mit Degustationsnotizen des Kaffeeprofis und Eindrücken eines Bürokaffeesäufers. Überall bestellen wir zwei Espresso, fragen nach der Kaffeesorste und schlückeln einmal mit und einmal ohne Zucker. Café Bäle, auf gehts:



Aroma Café, Marktplatz

Preis: 3.60

Eindruck: gut

Die Bohnenbehälter der vollautomatischen Kaffeemaschine (Schaerer Otto) sind sauber und die Extraktionszeit ist eher kurz. Farbe der Crema: dunkel mit Tigerstreifen, ohne schwarzen Rand. Der Zucker sinkt ab wie die Titanic, trotz der hohen Menge an Schaum. Dieser hält rund eine Minute. Tassenfüllhöhe: Über die Hälfte. Das entspricht etwa einem Schweizer Espresso. Geruch: Gartenerde, Beerenfrüchte, Grünaromen (Gras), Röstaromen (Schokolade), Anzeichen eines chemischen Fehlers gibt es keine. Geschmack: Ausgewogen mit leichter Säure und betonter Frucht. Körper: Mittel. Die Tassen sind dickwandig und konisch und warm, gut so. Der Service weiss über Kaffeemarke und Sorte Bescheid, sehr gut so. Hier bekommt man Lifestyle und konstante Qualität.

Café Confiserie Schiesser, Marktplatz

Preis: 4.20

Eindruck: gut

Auch hier pflegen sie die Bohnenbehälter ihrer vollautomatischen Kaffeemaschine (Cafina C90). Der Espresso läuft schnell durch. Sie servieren ihn auf einem gefälligen Tablettli mit Wassergläsli und wirken dabei irgendwie nicht so motiviert. Die Cremafarbe ist mittel bis hell ohne die bekannten Tigerstreifen. Die Dichte des Schaumes ist Mittelmass, der Zucker groundet schnell. Die Crema hält sich gut eine Minute über Kaffee, aber quantitativ dürfte es etwas mehr sein. Die Tassen sind gut schweizerisch gefüllt, geben sich klassisch, dickwandig, konisch, warm, das Design passt zum Konzept. In der Nase haben wir grüne Noten, wie Erbsen. Negative Geruchsüberraschungen bleiben aus. Im Geschmack ist der Espresso ausgewogen und fruchtig. Körper: mittel. Giger Kaffee sei es, täuscht sich die Service-



lady. Summa summarum ein nordeuropäisch angehauchter Espresso, der allenfalls etwas weniger Frucht, etwas weniger Säure haben dürfte, aber sonst verhebt in diesem Traditionscafé. Ist ja auch zu erwarten bei dem Preis.

Café Frey, Centralbahnstrasse 9

Preis: 3.70

Eindruck: gut

Also diese Bar ist grausam nüchtern. Da zu sitzen ist irgendwie unlustig. Aber da steht eine halbautomatische La Cimbali M29 Selecta und wirkt sehr gepflegt. Auch die Mühle sieht echt sauber aus. Der Umgang mit dem Gerät ist unbeholfen, der Espresso bekommt aber Zeit. Crema: dunkel, ohne Tigerstreifen. Das Schäumchen ist schön cremig, mittlere Menge, die Überlebenszeit bei einer Minute. Ein Geruch nach Beeren und Schokolade macht sich breit. Im Geschmack hat er eine ausgewogene Säure und einen etwas mittleren Körper. Will heißen: Zu viel Wasser, zu grober Mahlgrad. Die Tassen sind in Ordnung, über den Kaffee vermögen sie hier aber nur spärlich Auskunft zu geben. Jedenfalls enthält er wenig bis keine Robusta-Bohnen und ist sauber. Kurz vor Ladenschluss reinigen sie die Maschine noch. Moll, diesen Kaffee in Bahnhofsnähe kann man empfehlen.

Starbucks, Theatergasse 17

Preis: 3.90

Eindruck: gut

Bei Starbucks ist es wie bei Starbucks. Darum gibt es Systemkaffee aus einer eher dünnwandigen zylindrischen warmen Tasse mit Emblem. Und aus einer vollautomatischen Kaffeemaschine (Thermoplan Black&White). Arbeitshygiene okay, Extraktionszeit eher langsam, Farbe mittel, Tigerstreifen keine, Cremadichte mittel, Zuckertest nicht bestanden, Konstanz eine Minute, Tassenfüllhöhe italienisch halb-voll, Geruch rauchig und kohlig, keine erdigen, fruchtigen, grünen oder chemischen Beigeschmäcker, geschmackliche Säure mild und fruchtig, Körper weder aussergewöhnlich dick noch speziell dünn. Hinter der Theke finden sie erst nach mehrmaligem Nachblättern im Ordner heraus, dass die eigene Esspressomischung aus 100 % Arabica-Bohnen besteht. Und das in einem Kaffeekonzept. Schwach. Dreckig ist der Kaffee nicht, gerade traumhaft aber auch nicht. Die Röstung der Topkaffees ist die Basis der Kaffeephilosophie, von der Starbucks auch in Europa nicht abkommen will. Der Wirbel um Curti und sein Non Appetit hat der Kaffeequalität in diesem Outlet bisher nichts anhaben können.



Café Hotel Merian Spitz, Rheingasse 2

Preis: 4.20

Eindruck: ausreichend

Sensationsterrasse, prächtige Lage, gefälliges Interieur. Eine sichtbar verunreinigte vollautomatische Maschine von Egrosuisse plätschert einen konstanten und etwas emotionslosen Espresso. Die Farbe der Crema ist hell und ohne Tigerstreifen, was auf die Mahleinstellung zurückzuführen ist. Die Dichte ist mittelmässig und die Menge ebenfalls. Zuckertest bestanden, der Schaum hält länger als eine Minute. Die Nase riecht Erde und Gras, im Geschmack ist der Espresso ausgewogen bis säuerlich, mit einer fruchtigen Note. Der Body ist schwer. Die freundliche Dame im Service serviert den Kaffee in einer eher dünnwandigen, zylindrischen warmen Tasse und verwechselt die Kaffeesorte fröhlich mit jener ihres früheren Arbeitgebers. Was Begriffe wie Mischung, Arabica oder Robusta sollen, davon hat sie keine Ahnung. Fazit: ein Kaffee, der bitter auf der Zunge kleben blieb, oxidierte Fette, unsaubere Bohnenbehälter. Mit etwas Schulung wäre hier die Kaffeekultur noch zu retten.

Mövenpick Basel Stab, Marktplatz

Preis: 3.80

Eindruck: ausreichend

Eingangs wirrwarrt ein Tafeldutzend. Wie eh und je. Die Inneneinrichtung lässt Zweifel aufkommen, wie eh und je. Das Ding ist gut frequentiert, wie eh und je. Und der Kaffee kommt sekundenschnell aus einer vollautomatischen Maschine (Franke Swiss Mambo). Helle Farbe, keine Streifen, dafür eine schaumige Crema. Nur leider zuwenig und von einer blossen halben Minute Dauer, so dass der Zucker sinkt wie Börsenkurse an schwarzen Montagen. Richtig schön voll sind dafür die typischen dickwandigen konischen Mövenpicktassen. Geruch: erdig, nach Kartoffel- und Karottenschalen. Grün, wie Gras. Im Geschmack, vor allem in der Säureintensität mild bis ausgewogen und neutral. Das Körper-

chen erinnert an Kate Moss – Sinnlichkeitslevel also nahe beim absoluten Nullpunkt –, der Nachgeschmack klirrt nach billigen Robustas. Der freundliche Herr im Service weiss von Kaffee und Mischung nicht die Bohne. Er sollte mal lesen, was auf der Tasse draufsteht. Wichtig, sagt er, wichtig sei so oder so die Maschine, und «die ist hier nicht so gut». Oh Mann! Die Marke der Maschine konnte oder wollte er dann auch nicht mehr sagen, räusper. Wer Lust auf einen erdig muffigen adstringierend bitteren Espresso und einen servierenden Realsatiriker hat, wird dieses Lokal lieben.



Il caffè, Falknerstrasse 24

Preis: 4.–

Eindruck: ausreichend

Hier sitzen Italiener und solche, die es gerne wären. Ein gut gemachtes, offenes, ansprechendes Kaffeebarkonzept. Zum Espresso: Er kommt ganz langsam aus einem optisch sagenhaften Halbautomaten (Futurema). Dafür ist die Arbeitshygiene an Maschine und Mühle bedenklich und das blaukleinkarierte Abtröchnitüchli auch arg verkleckert. Der Umgang mit einer söttigen Maschine müsste doch einfach sitzen, müsste der doch! Aber die Lady an der Bar kennt nix Trix und keine Kniffs. Nach bestem Wissen und Gewissen kommt der Espresso daher, mit dunkler Crema und ohne schwarze Wimperntusche an der Tasse. Cremig-dichter Schaum, Zuckertest in Ordnung. Die Menge der Crema mit-

tel, aber sie hält länger als eineinhalb Minuten. Im Geruch ist der Espresso fruchtig und röstig, beinahe nach Kohle, im Geschmack ausgewogen mit einer ansprechenden Fruchtnote. Der Körper ist mittel, die Tassenform genau so, wie sie sein soll, und über die Kaffeemarke wissen die Leute detaillierte Auskunft zu geben, wenn auch der Inhalt der Mischung und der Anteil an Robustas nicht eruierbar sind. Schade, dass die ihre Maschine nicht sauber halten, der Espresso wäre weniger schmutzig und die Note weniger bitter. Dabei wären die Voraussetzungen doch so gut. Man serviert einen Château Margaux ja auch nicht als Glühwein.

Grand Café Huguenin, Barfüsserplatz

Preis: 4.20

Eindruck: befriedigend

Im stadtbekanntem Café wird schnell gearbeitet, die Leute kommen und gehen, Frequenz bringt Umsatz. Darum die vollautomatische (Cafina C 90) Kaffeemaschine. Der Espresso schießt aus dem Kolben wie eine Gewehrkuugel aus dem Lauf. Helle Crema, schaumige Dichte, aber etwas wenig, so dass der Zucker keinen Widerstand fühlt und tifig absäuft. Der Schaum ist nach einer Minute nur noch Traum, übrig bleibt eine über die Hälfte gefüllte neutrale, dickwandige, konische Tasse. Der Geruch erstaunt mit interessanten Röst- und Malzaromen. Die Säure ist ausgewogen und fruchtig im Geschmack, die Kellnerin ist gestresst und kennt den Röster, nicht aber die Mischung. Im Huguenin gibt es einen Espresso, der in Ordnung ist, aber mit einem etwas feineren Mahlgrad noch verbessert werden könnte.

Café Bücheli, Steinvorstadt 50

Preis: 4.10

Eindruck: ausreichend

Es ist gefällig und hübsch und nett, das Café Bücheli, ein richtiges Diminütivli. Der Espresso kommt verhältnismässig langsam und konstant aus einem Vollautomaten (Cafina C5) und bringt eine mittelfarbige, streifen- und randfreie Crema von mittlerer Dichte und mittlerer Menge mit. Die Konstanz vom typischen Schweizer Espresso liegt bei einer Minute und wird dabei den Geruch von Erde und Muff trotzdem nicht los. Der Gaumen stellt eine ausgewogene Säure fest, der Körper liegt im Mittel. Die Tässchen sind zylindrisch, wenigstens warm. Eigentlich machen sie hier alles richtig, ausser dass sie den falschen Kaffee in die Maschine füllen. Der besteht wohl aus schlechten Robustas, auf der Erde getrocknet und bis in den Himmel danach stinkend.



Confiserie Bachmann, Blumenrain 1

Preis: 4.10

Eindruck: enttäuschend

Oh je. Der erste Eindruck des Lokals sollte eigentlich schon zum Umkehren bewegen. Alte Stühle, Blick zur Spüle, hohe Spiegel, düsterbraunddepressiv hier. Der Espresso mit der schnellen Extraktionszeit kommt aus einem Halbautomaten (La Cimbali M 29). Der Mahlgrad ist grob eingestellt, damit die Maschine auch nette Ghaffigreem bittscheen von sich gibt. Eine Kompromisslösung, die diese Maschine echt nicht verdient. Die Crema ist hell und ohne blaue Streifen, andere auch nicht. Dafür ist sie schaumig wie ein Zabaglione und ziemlich spärlich, der Zucker fällt durch, die Crema ist schon nach weniger als einer halben Minute im Eimer. Der Service schläft, die relativ dickwandigen konischen Tassen sind über die Hälfte hinaus gefüllt. Erdiger und chemischer ranziger Geruch nach Gummi. Im Geschmack mild bis ausgewogen ohne Fruchtnoten. Der Körper: eher dünn. Dass sie Amicikaffee servieren, wissen die Leute, schliesslich steht es ja auf jedem konzeptionierten Zuckersäckli. Himmel, mit einer solchen Maschine und einem solchen Kaffee könnte man hier einen Espressostraum servieren und nicht den Eindruck einer schmutzigen Maschine, ranziger Kaffeefette und oxidierten Bohnen. Das geht richtig an den Magen und DAS ist ziemlich fies. Nie wieder.

Fumare non fumare, Gerbergasse 30

Preis: 3.60

Eindruck: enttäuschend

Sieht nach Italianità und Lifestyle aus hier. Man arbeitet mit halbautomatischen Kaffeemaschinen (Grimac) und sauberen Kaffeemühlen und -behältern. Der Kaffee bekommt die Zeit, die er zum Extrahieren der Aromastoffe benötigt, und das Handling der Maschine ist sorgfältig. Serviert wird in warmen Tassen mit dicken Wänden und konischer Form. Keine Streifen, mitteldichte Crema, aber zu wenig, so dass der Zuckertest gründlich bachab geht. Wenig-

stens hält das Schüümli eine Minute lang durch. Füllhöhe: italienisch. Der Geruch nach muffiger Kellererde und Kartoffelschalen und die leicht oxidierten Aromen von Fetten zerstören alle Erwartungen. Die Säure ist mild im Geschmack, Anzeichen von Frucht gibts keine. Der Körper ist aber schwer ansprechend. Der Profigaumen spürt, dass da enorm viele minderwertige bis fehlerhafte Robustas gebrüht werden. Diesen penetranten Geschmack könnte man leicht umwandeln, wenn man viel Milchschaum und Zucker beigibt. So bringt man Billigkaffees als teure Cappuccini an den Mann oder die Frau oder an die Gastronomie. Hier sollten sie darüber nachdenken, sich vom Kaffeeröster scheiden zu lassen.

Und jetzt? Im Café Bäle bleiben Überraschungen aus. Die Kafikultur der Schweiz kann man als ordeli bezeichnen. Basel fällt nicht auf und nicht ab. «Es gibt ganz viele durchschnittliche Qualitäten, ab und zu Enttäuschungen, aber nichts wirklich Umwerfendes», sagt Ingo Rogalla. Die Hauptgründe dafür sind mehr die fehlende Sensibilität fürs Produkt und die Sauberkeit an und in der Maschine als die Unterschiede zwischen Vollautomaten und Halbautomaten.

Schade ist, dass praktisch niemand im Service über die Kaffeemischung Bescheid weiss. Und die, die Halbautomaten bedienen, fassen die Dinger an, wie wenn sie Ufos mit galaktischem Schleim wären. Halloo, aufwachen, Kaffee ist das margenstärkste Getränk im Haus, mit Kaffee kann man Geld verdienen, Gewinn, Cash, Chlütter. Es könnte sich ja direkt lohnen, sich ein bisschen einzusetzen, sich mit seinem Produkt zu identifizieren, konzentrierter zu arbeiten als alle anderen, sich zu positionieren.

Stattdessen denken zu viele, dass die Gäste ja so oder so kommen. Und viele tun das ja auch, kommen so oder so, lappen die Plörre und schweigen.

So warten wir halt darauf, dass all die, die sich daheim eine sackteure Espressoemaschine leisten, irgendwann einmal nach dem Mahl im Restaurant aufstehen und dem Beizer für seine schwarze Brühe zünftig die Kappe waschen.