

Der Baristamacher



Lebt für die Kaffeewelt: Ingo Rogalla ist Kaffeeberater für Firmen, trainiert Baristas und organisiert die Schweizer Barista-Meisterschaften vom 11. März in Luzern.

Caffè Cappuccino

Der Name des beliebten Kaffees rührt vom braunen Milchschaumhäubchen, das an die Kutten der Kapuzinermönche erinnert. Cappuccino trinkt man zum Frühstück oder zu Süßem. Und so einfach funktioniert: Den Espresso mit derselben Menge heisser Milch mischen und eventuell zuckern. In separatem Becher kalte Milch mit der Dampfdüse der Espressomaschine erhitzen. Den dabei entstandenen Schaum auf den Kaffee löffeln, Kakao drüber – fertig.



Der Luxusallrounder: Vollautomat «Impressa S9» von Jura mit regulierbarem Kegelmahlwerk, 2,7-Liter-Wassertank, höhenverstellbarem Kaffeeauslauf (66 bis 146 Millimeter), programmierbar, interaktives Hinweismenü, automatische Spül- und Entkalkungsprogramme, Milchbehälter und Heisswasserdüse für Cappuccino, Fr. 1990.–

Die hohe Kunst des Espressozubereitens beherrscht Ingo Rogalla (37) wie kein anderer. Schliesslich trainiert er die Baristas – die Profis hinter den Theken der Kaffeebars.

Rogalla, das klingt südländisch. Sind Sie Italiener?

Nein, Deutscher und ich lebe seit sechs Jahren in der Schweiz. Die Rogallas kamen vor Generationen aus Ostpreussen und Polen nach Köln.

Und wie wurden Sie Baristatrainer?

Bis 1996 war ich Restaurantfachmann, dann bekam ich die Chance, ein Coffee-Shop-Konzept zu entwickeln. Dabei führten mich Händler und Röster in die Welt des Kaffees ein. Ich fing so richtig Feuer – ähnlich wie ein Wein- oder Whisky-Crack. Später bildete ich dann für die Coffee-Shop-Kette die Baristas aus. Denn ein Kaffee schmeckt nur so gut, wie man ihn zu brühen versteht.

Richtiger Espresso hat ein Schäumen, die Crema. Wie gelingt diese?

Eine gute Kolbenmaschine ist das A und O eines Espressos. Optimal ist, wenn das 90 bis 95 Grad heisse Wasser mit acht bis zehn Bar Brühdruck durch das Sieb im Kolben gepresst wird. So entsteht die Crema von der technischen Seite her gesehen. Genauso wichtig ist aber die Kaffeemischung: Die Bohnen sollten langsam und schonend geröstet

sein. Und je frischer die Röstung, um so mehr Crema gibt es. Ausserdem muss das Wasser mit einem Brita-Filter enthärtet werden, für das perfekte Schäumen sind rund 5 fünf Härtegrade ideal. Und schliesslich muss man das frisch gemahlene Kaffeepulver richtig dosieren: Sieben bis acht Gramm auf 20 bis 25 Milliliter Wasser passen.

Aber der Mahlgrad des Kaffeepulvers ist schon auch sehr wichtig, oder?

Ja. Mahlgrad, Hitze und Brühdauer machen Geschmack und Farbe der Crema aus. Je feiner die Mahlung, um so langsamer läuft das Wasser durch den Kolben. Eine helle Crema bedeutet, dass die Brühdauer zu lang war und der Espresso bitter ist: Der Mahlgrad war also zu fein. Hat die Crema weisse Einschüssen, lief das Wasser zu schnell durch und der Espresso ist sauer – das Pulver war also zu grob. Die perfekte, rotbraune Crema gelingt mit einer Brühdauer von 20 bis 30 Sekunden.

Stimmt es, dass Kaffeepulver das Aroma schneller verliert als Bohnen?

Ja. Die extrem flüchtigen Aromastoffe entweichen leichter, weil Pulver die grössere Oberfläche hat als Bohnen.

Und sobald die Packung offen ist, nimmt das Aroma weiter ab. Man sollte sie wirklich innert 14 Tagen verbrauchen.

Bewahren Sie ihren Kaffee zuhause im Kühlschrank auf?

Ich kaufe nur kleine Bohnenvorräte, die ich nicht lang lagern muss. Und wenn, dann sicher nicht im Kühlschrank: Kommt der Kaffee aus der Kälte, dehnen sich die Aroma tragenden Öle zu schnell aus, wodurch das Aroma leichter verfliegt. Kaffee muss man vor Luft, Licht, Feuchtigkeit und Hitze schützen, damit er nicht oxidiert, also ranzig wird. Umleeren fördert dies, weil Sauerstoff an die Bohnen gelangt. Ich empfehle, den Kaffee im Beutel zu belassen, ihn in eine luftdichte Blechdose zu stopfen und im Küchenschrank zu versorgen.

Wie gewinnt man den Schweizer Meistertitel im Espresso-brühen?

Die Kandidaten müssen innert 15 Minuten je vier Espressos, Cappuccinos und Eigenkreationen zubereiten. Wie im Barista-Alltag werden sie dabei abgelenkt, etwa durch Fragen des Moderators. Wer das lässig, gekonnt und kreativ hinkriegt, hat gute Chancen auf den Titel.



Die einfache Italienerin: Kolbenmaschine «Capriccio», je ein Sieb für Kaffeepulver oder -beutel, Einliterwassertank, Heisswasserdüse für Cappuccino, Fr. 149.–



Für Kaffee und Tee: Die Maschine von Gaggia zum Delizio-Kapselsystem, 1,1-Liter-Wassertank, Heisswasserdüse für Cappuccino, silber oder schwarz, Fr. 298.–

Saubere Sache: das Kapselsystem

Wer mit Pulver oder Kaffeesatz direkt nichts zu tun haben will, brüht mit Kolbenmaschinen für Beutel (Pads) oder mit Kapseln von Delizio. Das sind Eintassenportionen mit gefriergetrocknetem Kaffee oder Tee, luftdicht verschlossen. Es gibt sie in verschiedenen Geschmacksrichtungen, auch koffeinfrei. Bei den geschlossenen Brühsystemen geht kein Pülverchen daneben.