

Putzen ist angesagt



FOTO: Tobias Hübertl

«Zum Storchen» beim Rathausplatz

Espresso bestellt und sofort in einer kleinen, konisch geformten Espressotasse, heiss serviert bekommen. Dazu gesellen sich Zucker, Rahm und Schokolade. Die Crema sieht ganz gut aus. Nicht gerade viel aber doch schön braun mit einer mittleren Konsistenz. Sie zerfällt denn auch nicht sofort. Die etwas zu hohe Wassermenge hat zur Folge, dass es dem Espresso etwas an Geschmacksfülle fehlt, aber die verwendeten Bohnen zeugen von guter Qualität; der Geschmack ist (fast) fehlerfrei und sehr angenehm. Schöne Arabica-Aromen mit einer dezenten fruchtigen Säure hätten für ein gutes Testergebnis garantiert, wenn da nicht dieser dezente leicht bittere verbrannte Geschmack von alten Kaffeeölen wäre. Dieser Geschmack kommt von falsch gereinigten Maschinen. Mein Tipp: Die Duschen aus denen das Wasser kommt abends (1 Schraube abnehmen) mit Reinigungsmittel reinigen, dann verschwindet auch der bittere Beigeschmack. Zudem die Mühle wenig fein einstellen, damit der Espresso eine kräftig braune Farbe und mehr Geschmacksfülle bekommt. Aber im Grossen und Ganzen gar nicht so schlecht.

Der Preis 3.80, Note: 4

Antipasticceria «La Barca» am Reussufer

Nach einiger Zeit darf ich hier meinen Espresso bestellen der frisch zubereitet und mit Zucker, Rahm und Guetzi daherkommt. Die Bedienung fasst die Tasse genau dort an, wo ich später meinen Mund setzen werde; das stört wahrscheinlich nicht nur mich. Ich probier den Espresso trotzdem. Die Tasse ist klassisch italienisch, gute Form, gute Grösse, konisch und warm; sehr gut. Die Crema ist extrem, flach, blass und verspricht keinen Traumesspresso. Der Geschmack erinnert an einen alten oxidierten Kaffee: verbrannte Kaffeearomen und alte Kaffeeöle, sehr bitter. Sorry, dieses Urteil ist hart aber ehrlich. Diesen Espresso bezahl ich artig und lass ihn stehen. Eigentlich müsste ich mich beschweren. Der Grund für diese 25 ml schlecht schmeckende Flüssigkeit sind alte und oxidierte (ranzige) Bohnen und zu heisses Brühwasser. Hier würde ich Folgendes machen: Maschine von vorne bis hinten reinigen und dann täglich abends mit Reinigungspulver entfetten,

In jedem 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. Ingo Rogalla ist zudem amtierender Schweizer Meister im Coffee-Cup-Tasting.

unbedingt auch die Duschen abnehmen und dahinter putzen. Es wäre auch von Vorteil, weniger Pulvermenge vorzumahlen. Wenn dieses nämlich zu lange an der Luft liegt, wird es ranzig. Bei der Zubereitung unbedingt das erste (zu heisse) Wasser vor der Brüherung herauslassen. Und dann bitte die Tasse am Henkel anfassen.

Der Preis 4.00, Note: 1.5

(wegen der schönen Tasse, und dem angenehmen Ambiente)

Espresso Barbatti, Hertensteinstrasse

Espresso bestellt, mit Kaffeerahm, Zucker und einem Gützli serviert bekommen.

Wieder eine klassische Espressotasse, gut für Espresso, da die geringe Grösse nicht dazu verleitet, eine hohe Wassermenge zu dosieren. Diese ist denn auch vorbildlich, so muss ein Espresso sein, mit nicht mehr 20 – 25 ml Wasser, dazu hat er auch noch Körper und einen cremigen Espressogeschmack. Die Crema ist kräftig dunkelbraun, was von einer gut eingestellten Mahlung zeugt. Es kommt so etwas wie Vorfreude auf, die beim Geschmackstest aber sofort verschwindet. Auch hier überlagern alte verbrannte Kaffeeöl-Aromen den grundsätzlich guten Kaffee. Der hätte nämlich dezente Fruchtnoten, gute Arabica-Aromen und viel Geschmacksfülle. Der Grund für den bitteren Geschmack stammt auch von dem zu heissen Brühwasser. Hauptverantwortlich ist aber die unzureichende Reinigung. Darum auch hier: erstmal alles tüchtig reinigen und dann jeden Abend mit Reinigungspulver putzen. (Auch die Duschen und was sich dahinter tummelt).

Lässt man dann noch das erste, zu heisse Wasser aus der Maschine, wird der Espresso perfekt.

Der Preis 3.90, Note: 3

Und die Moral dieser Testerei: Nicht nur die Bohnenqualität oder die hübsch blitzende italienische Espressomaschine bringen einen guten Espresso, sondern auch die Person, die davor arbeitet oder dafür verantwortlich ist. Darum: kümmern Sie sich gefälligst um den besten Margenbringer der Gastronomie und servieren Sie einen Kaffee, der auch sein Geld wert ist. Putzen ist angesagt ...