

Die Tassen im Schrank

Was ergibt «die besten Bohnen» plus «gutes sauberes Wasser» plus «sorgfältig eingestellte Kaffeemaschine»? Das ergibt guten Kaffee. Und was ergibt «guter Kaffee» plus «falsche Tasse»? Weniger Umsatz.

TEXT: INGO ROGALLA FOTO: TONY BAGGENSTOS

Wie eine Tasse beschaffen ist, wirkt sich auf den Kaffee aus, der darin serviert wird. Das wird unterschätzt. Dickwandig sollte sie beim Espresso sein, denn dicke Wände speichern Wärme. Dickwandig und vorgeheizt, versteht sich, denn ein Espresso in einer kalten Tasse verliert alle zehn Sekunden zehn Grad Celsius an Wärme. In einer warmen Tasse verliert der Kaffee nur fünf Grad, es bleiben also noch ein paar Grad mehr für den Gast übrig. Nicht für die Tasse, für den Kaffee wärmen wir!

Damit sich die Crema vom Tassenboden her aufbauen kann und nicht gleich dort abkühlt und platzt, muss der Boden einen kleinen Durchmesser haben. Also sind für Espresso konische Formen ideal. Der Durchmesser am Trinkrand sollte nur so gross sein, dass die Nase die Düfte des Espresso gut wahrnehmen kann, also nicht zu eng. Praktischer wären ja stapelbare Systemtassen, allerdings verschwindet die Crema zu schnell, (un)dank der grossen Oberfläche am Boden.

In den deutschsprachigen Ländern wollen die Gäste oft eine volle Espressotasse sehen, damit es auch was fürs Geld gibt. Das Problem ist leider, dass sich der Espresso nach 25 ml Wassermenge stark verdünnt und die Bitterkeit zunimmt. Eine kleine Tasse mit geringer Maximalfüllmenge lässt die 25 ml in der Tasse nicht so klein aussehen und der Gast ist erst einmal nicht von einer «halbleeren» Tasse enttäuscht. Es gibt beispielsweise Tassen mit einem Volumen von 70 oder 90 ml (gemessen mit Wasser bis zum Rand).

Übertriebenes Design lenkt rasch vom Produkt ab, finde ich. Weniger, also schlichter, ist beim puren Espresso oft mehr. Weisse Tassen bringen die rotbraune Crema meiner Meinung nach am Besten zur Geltung.

Bei der Cappuccinotasse gilt: Keine zu grosse Füllmenge. 150 bis 180 ml reichen. Damit der Espresso nicht zu stark durch Milch und Milchschaum verdünnt wird. Im Gegensatz zum Espresso gibt ein grosser Tassendurchmesser mehr Platz für die «milk art» – kunstvolle Milchschaumzeichnungen im Espresso. Eine enge Designertasse ist dafür unbrauchbar.

Ähnliches ist zur Tasse für den Caffè Latte festzustellen. Hier ist allerdings die Füllmenge bis zu 280 ml möglich. Die geringere

Milchschaummenge nutzt man hier für die «milk art» auf einer grossen Oberfläche der Tasse. Für Cappuccino wie Caffè Latte gilt: lieber etwas flachere Tassen mit grossem Durchmesser als umgekehrt.

Das Latte-Macchiato-Glas sollte grundsätzlich ganz klar und transparent sein, damit man die Schichten von Milch, Espresso und Milchschaum gut erkennen kann. Ein robustes, bruchsicheres Glas ist zwar praktisch, sieht aber nicht immer so edel aus wie ein feines, dünneres Glas.

In einem hohen, schlanken, schönen 2-dl-Glas wirkt ein Latte Macchiato bisweilen stärker als 3 dl in einem Barglas mit dicken Wänden. Und nach 2 dl Latte Macchiato bestellt man eher noch einen zweiten als nach 3 dl Milch mit Espresso.

Woraus sich schliessen lässt, dass ein Gastgeber, der mit Kaffee Umsatz machen will, alle Tassen im Schrank haben sollte.



INGO ROGALLA. Koffein im Blut. Kaffee-Experte aus Passion. 37 Jahre alt, stammt aus einer Kölner Gastrofamilie. Nach der Ausbildung zum Restaurationsfachmann, «rutschte» er 1996 ins Kaffeegeschäft. Aufbau und Führung der deutschen Kaffeekette Cafetiero. Seit dem Jahr 2000 Leiter des Coffee Competence Centers beim Kaffeemaschinenhersteller Schaerer, wo er Kaffeeschulungen und Barista-Trainings durchführt. Für Salz&Pfeffer schreibt er die Kolumne Café Complet.