

Tipps für Schaumschläger

In der letzten Ausgabe hat sich Ingo Rogalla mit der Zubereitung des Milchschaumes befasst. Heute möchte er etwas mehr auf die Getränkekombinationen auf der Basis von Espresso und Milchschaum eingehen.



Foto: Tony Baggenstos

Ingo Rogalla

Die hier vorgestellten Mischgetränke sollten die Basisauswahl einer Espresso- und Kaffeebar darstellen.

Neben dem Espresso ist das wohl bekannteste italienische Getränk der Cappuccino, der in Italien fast ausschliesslich zum Frühstück genossen wird.

Ein original Cappuccino wird in einer 180 ml Tasse mit einem Espresso und je zur Hälfte heisser Milch und Milchschaum serviert. Man sollte zuerst den Espresso in die Tasse brühen und danach mit cremig geschäumter Milch auffüllen. Da der Getränkenamenname von der weiss-braunen Kutte der Kapuzinermönche abgeleitet ist, sollte so eingegossen werden, dass man einen braunen Rand vom Espresso erhält und in der Mitte der Tasse den weissen Milchschaum hat. So bekommt man beim Trinken auch gleich die Geschmacksvermischung der Komponenten Espresso, Milch und Schaum auf einmal zu spüren. Füllt man erst Milch ein und hält den Schaum mit einem Löffel zurück, trennt man die Komponenten was nicht gerade wünschenswert ist. Schokoladen-Zimt- oder Kakaopulver gehört übrigens nicht grundsätzlich auf einen italienischen Cappuccino. Diese werden meistens an der Theke in Selbstbedienung nach persönlichem Geschmack zugesetzt.

Als drittes wichtiges Getränk wäre der Caffè oder Espresso macchiato zu nennen.

«Macchia» bedeutet auf italienisch «Fleck», also ist ein macchiato ein «Gefleckter». In Italien ist damit ein Espresso gemeint, der in der kleinen Tasse mit wenig Milchschaum gefleckt wurde.

Man hat immer noch einen sehr intensiven Kaffeeengeschmack gleichzeitig aber auch die Cremigkeit des Milchschaumes.

Der «Caffè con panna» (Espresso mit Schlagrahm) ist auch eine interessante Variante. Der Espresso wird in einer kleinen Tasse mit etwas Schlagrahm serviert.

Die beiden italienischen Milchkaffees sind der Caffè latte (Kaffee und Milch) sowie der Latte macchiato (gefleckte Milch). Anders als beim Espresso macchiato wird hier ein Glas heisse Milch mit wenig Kaffee (natürlich immer Espresso) gefleckt. Will man die Komponenten Milch, Espresso und Milchschaum im Glas getrennt in 3 Schichten servieren, müssen hierfür kleine Tipps und Tricks beachtet werden, da es öfter passiert, dass sich der Espresso mit der heissen Milch vermischt. – Um die Tipps zu verstehen, muss man folgende physikalischen Prinzipien begreifen: Damit der Kaffee auf der Milch liegen bleibt und sich nicht mit ihr vermischt, muss er ein geringeres spezifisches Gewicht haben, kurz, er muss wesentlich leichter sein als die Milch und folglich

muss umgekehrt die Milch wesentlich schwerer sein als der Kaffee.

Um die Milch schwerer geraten zu lassen, gibt es verschiedene Tricks:

- Kältere Milch ist schwerer als heissere Milch und ausserdem steigt Hitze (auch in einem Glas) innerhalb weniger Sekunden nach oben. Auch ist 3,9%ige Milch schwerer als Milchdrink (2,7%) und Magermilch (0,1%).
- Die Milch beim Schäumen nicht überhitzen, 65°C reichen vollkommen.
- Wenig kalte Milch (ca. 2–3 cl) in ein kaltes, nicht vorgewärmtes Glas geben.
- Die Geschäumte Milch dazugeben.
- Erst dann den Espresso zubereiten. Die Milch kann für einige Sekunden die Hitze im Glas nach oben steigen lassen. Die unteren Bereiche im Milchglas werden dann schwerer.
- Wenn der Espresso nicht direkt ins Glas, sondern in eine kleine Kanne zum Umfüllen gebrüht wird, sollte diese vorher erhitzt werden, damit der Espresso heiss und also leicht bleibt.
- Will man eine breite Schicht vom Espresso muss man evt. zwei Espresso verwenden
- Das Verdünnen des Espresso mit wenig heissem Wasser (max. 1 cl) macht den Espresso auch etwas leichter und garantiert die optische Trennung
- Bei der Programmierung eines Vollautomaten etwas mehr Wasser für den Espresso oder etwas weniger Pulver dosieren, damit er für die Milch nicht zu schwer wird.

Kurz noch ein Wort zum Caffè latte. Ich mache den Unterschied zwischen Cappuccino und Latte macchiato an folgenden Parametern fest. Den Caffè latte bereite ich in einer etwas grösseren Tasse (bis 280 ml) mit nur einem Espresso zu und füge viel heisse Milch und nur wenig Schaum bei.

Dadurch wird der Kaffeeengeschmack mehr verdünnt als beim Cappuccino und lässt so die Milch geschmacklich dominieren.

