

## DIE KUNST DES MILCHSCHAUMS

**Cappuccino und Co.****Das kleine ABC der Kaffeespezialitäten all'italiana**

Zugegeben - Latte Art klingt nicht sehr italienisch... Aber dahinter verbergen sich all jene Getränke auf Espresso-Basis, die mit Milchschaum zubereitet werden - und sicherlich bewegen wir uns mit Cappuccino und Latte Macchiato durchaus in italienischen Gefilden - beim Cappuccino sowieso, und der Latte Macchiato hat - entgegen gängiger Vorurteile - ebenfalls eine italienische Tradition, denn er entstand in Turin, in den Autolackierereien von Fiat und anderen Fahrzeugherstellern. Die Mitarbeiter hier waren vertraglich zum Trinken von Milch angehalten, weil diese angeblich die Giftstoffe der Lacke im Körper binden sollte. Da die Arbeiter der Milch in

reiner Form bald überdrüssig wurden, versetzten sie die Milch mit etwas Caffè - und schon war der Latte Macchiato geboren und erfreut sich einer ebenso langen Tradition wie das Cremino-Praliné, welches ebenfalls im Hause Fiat seine Verbreitung fand.

Aber zurück zu Latte Art - der englische Name für die Kunst des Milchaufschäumens kommt eher von der zunehmenden Internationalisierung von Kaffeeverbänden und den entsprechenden Wettbewerben - dem Milchschaum ist dabei eine eigene Disziplin gewidmet.

Tatsächlich ist es nicht einfach, einen steifen und konsistenten Milchschaum zu erhalten - selbst mit dem idealen Gerät, der Dampfdüse einer Espressomaschine - muss man lange üben, um gute Ergebnisse zu erzielen. Wohl deshalb wird in Deutschland häufig ein Cappuccino mit Sahne angeboten - netter Trick, aber für die Freunde des Originals und im Sinne der italienischen Leichtigkeit natürlich absolut indiskutabel.

Also zurück zur Espressomaschine, mit einer etwa zur Hälfte gefüllten Kanne kalter Milch in der Hand. Die Bewegungen der Kanne beim Erhitzen



sind überflüssig, da die Düse wenige Millimeter unter der Oberfläche einen Wirbel erzeugt. Je kälter die Milch am Anfang ist, desto eher wird der Schaum gelingen. Das liegt nicht daran, dass die Milch sich anders verhält, sondern daran, dass man mehr Zeit zum Aufschäumen hat - denn es gibt eine Obergrenze: Bei knapp 60 Grad wird der Schaum am besten. Sollte die Milch aber wärmer werden, so gerinnt das Milcheiweiß, und es gibt nichts mehr zu schäumen. Diese Tatsache erlaubt uns, auch gleich ein weiteres Vorurteil aus dem Weg zu räumen: Cappuccino und Latte Macchiato sind, da der Milchschaum nie wärmer als 60 Grad ist, bestenfalls Warm- aber niemals Heißgetränke!



Der perfekte Milchschaum ist feinsporig und in der Konsistenz cremig. Wenn dieser nun in die Tasse auf den Espresso gegossen wird, entstehen tolle Muster - und diese sind der sichtbare Beweis für die Kunst eines Barista und deshalb auch sein Werbeschild.

Der klassische Cappuccino ist nach den Kapuzinermönchen benannt, und diese hatten braune Kapuzen, nicht weiße. Ein geübter Barista stellt sein Können gern unter Beweis - das Ergebnis sind Dekore, wie Sie sie in den Bildern hier sehen. Solche Muster werden normalerweise in einem Schwung mit der Kanne gegossen - mal abgesehen von Schoko-Verzierungen und kleine Detailarbeiten sind sie für den Barista kein Mehraufwand. Einen Cappuccino mit einem schönen Grundmuster zu servieren - es hat lediglich etwas mit seinem Können zu tun!

Dass dieses Können auch mit Qualität und letztlich mit Erfolg zu tun hat, lässt sich aus eigener Erfahrung belegen: Vor einigen Jahren rief ein Restaurantbesitzer bei uns in der Redaktion an. Halb schimpfend und halb lachend erzählte er, wie einer seiner Gäste die entsprechenden Cappuccino-Fotos in unserer Zeitschrift bewunderte und ihn bat, ihm doch ebenfalls einen solchen zu servieren. Er verstand, dass er nun entweder das Abonnement für die Zeitschrift abbestellen oder einen Fortbildungskurs belegen müsste. Glücklicherweise entschied er sich für letzteres, was der Caffè-Qualität seines Hauses durchaus gut tat. Wir lernten uns beim Kurs (es war einer der vielen Kurse, die wir in Zusammenarbeit mit SCAE-Profis organisierten) persönlich kennen, und ein halbes Jahr später rief er wieder an. Er berichtete nun, dass es an seiner Theke inzwischen sehr lebendig zugehe, da sich die Güte seiner Kaffeespezialitäten offenbar herumgesprochen hatte - vorher lag sein Fokus auf der warmen Küche, jetzt sei der Kaffeeumsatz in die Höhe geschossen und mache ein wesentliches Standbein des Umsatzes aus.



Das „Geschäft mit dem Milchschaum“ wird nach italienischen Maßstäben eher unterschätzt, denn Italiener trinken gerade mal einen Cappuccino am Morgen und vielleicht einen zweiten im Laufe des Vormittags - der Rest sind sehr viele, sehr kleine Espresso-Tassen. Hierzulande aber wird der Milch-Klassiker gern den ganzen Tag über bestellt, in beachtlichen Mengen!

Aber überhaupt sind die Umsätze mit dem Caffè wichtig, denn kaum ein anderes Getränk bietet eine so immense Marge, sodass man hier wirklich am falschen Ende sparen würde... Wir empfehlen also: Guten Kaffee, gute Technik und das entsprechende Know-How - denn so viel sind wir alle unseren Gästen schuldig, zumal die üblichen Preise für Kaffeespezialitäten hierzulande auch noch um einiges höher liegen als in Italien.

