

### Spezialitäten

Längst vorbei die Zeiten, in denen es Kaffee nur in schwarz oder mit Milch und/oder Zucker gab. Für guten Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato muss keiner mehr über den Brenner fahren. Selbst in Österreich – bekannt für seine Kaffeehauskultur – finden sich inzwischen die italienischen Spezialitäten neben Melange (halb Kaffee, halb aufgeschäumte Milch), Kurzem (klei-



ner, starker Mokka mit sehr wenig Wasser zubereitet), Verlängertem (Mokka mit heißem Wasser aufgegossen) und kleinem Braunem (Kaffee mit heißer Milch). „Schwarz“ genießt Experte Heinrich Achatz seinen Kaffee, schließlich will er den reinen Geschmack. Milch und Zucker verfälschen seiner Meinung nach das Produkt, das durch die Röstung veredelt wurde. Aber er weiß: Alles ist Geschmackssache. Und einem gutem Capuccino ist auch er nicht abgeneigt. Tochter Kerstin bereitet ihn mit viel Liebe zu. Mit Geduld wird die Milch in der Edelstahlkanne sorgfältig aufgeschäumt. Das Milchännchen mit dem Schaum einige Male mit dem Boden auf die Arbeitsplatte aufschlagen, um die größeren Milchbläschen herauszuklopfen. Wenn der Espresso cremig aus dem Siebträger in die vorgewärmte Tasse geflossen ist, den Schaum vorsichtig auf den Kaffee gießen.

Barista haben die Kunstform der „Latte Art“ entwickelt. Sie können mit der Milch wahre Kunstwerke kreieren. Wichtig zu wissen: Je höher der Fettgehalt, desto cremiger und feinporiger der Schaum. Es gibt verschiedene Methoden, die Milch aufzuschäumen: Mit Dampf, kleinen batteriebetriebenen Aufschäumern, die wie Mini-Rührbesen aussehen oder in Aufschäumkännchen aus Metall mit Siebeinsatz. Die Milch sollte dabei nie zu heiß werden, ideal sind 60 bis 70 Grad.

Auch für die perfekte Schichtung für Latte Macchiato (gefleckte Milch) mit warmer, flüssiger Milch unten, darauf Espresso oben dem luftigen Milchschaum ist die richtige Temperatur ausschlaggebend. Es werden rund 200 ml Vollmilch aufgeschäumt und ein hohes Glas damit zu gut zwei Dritteln gefüllt. Einen Espresso vorsichtig eingießen: Er sammelt sich normalerweise in der Mitte. – cat/Foto: Binder