

Aufgeschäumt



Um es gleich zu betonen, diesmal passt das Thema absolut und vollkommen zur Rubrik. „Aufgeschäumt“ heißt es, und um „Aufgeschäumt“ geht es. Grund sind die hochkarätigen (und bisweilen sogar preisgekrönten) „Schaumschlägereien“ der Baristi, der ausgewiesenen Meister in der Kaffeezubereitung und eben auch der Fertigung der feinen Milchesenz obendrauf. Hinsichtlich derer hat sich eine Diskussion auf allerhöchstem „Cremaniveau“ entwickelt. 1,5 oder 3,5 Prozent – das ist hier die Frage? Barista Axel Jahraus (siehe auch Seite 70/71) setzt beim kunstfertigen Milcheinsatz auf frische 3,5 Prozent. Denn Fett sei ein Geschmacksträger, und bei 3,5-prozentiger Frischmilch komme man, was das Aroma betrifft, voll auf seine Kosten. Barista Jörg Kranke, deutscher Meister in der Disziplin Latte Art, hingegen geht die Milchfrage eher von der „Physik“ der Schaumbildung her an, für die das in der Milch enthaltene Eiweiß verantwortlich sei. Geschäumte fettarme Milch habe feinere Bläschen als fettreiche. Deshalb schwört Kranke auf H-Milch mit 1,5 Prozent Fettgehalt. Das komme bei seinen Gästen übrigens auch aus Kaloriengründen gut an. Beide Meinungen sind nachvollziehbar, Top-Qualität kriegt man in jedem Fall geliefert – „Schaumschlägereien“ auf hohem Niveau eben.

A handwritten signature in black ink that reads "Ralf Kühle". The signature is fluid and cursive.

Ralf Kühle
Redakteur