

COFFEE MILK MAGIC

MAGAZIN FÜR DIE GASTRONOMIE

*How to
latte art*
die Tulpe



**DAS HERZ IM
MILCHSCHAU**
Norman Magolei

INSPIRATION
alles über
Milch

**BEGEISTERT
VON LATTIZ**
Müller & Egerer

5 TIPPS
Wie betreibt man
eine Kaffeebar

Jederzeit perfekter Milchschaum

Lattiz® ist der innovative Milchaufschäumer für den professionellen Einsatz.



Jederzeit
perfekter Milchschaum



Sorgenfrei durch das
intelligente System



Zeitersparnis in der
Zubereitung



DIE PERFEKTE BALANCE

In Deutschland sind Kaffeespezialitäten mit Milch wie *Cappuccino* und *Latte macchiato* extrem beliebt. Selbst zu Hause trinken wir immer hochwertigeren Kaffee. Deshalb erwarten wir auch unterwegs beim Bäcker, im Bahnhof und im Restaurant mindestens dieselbe, wenn nicht sogar eine noch bessere Qualität. Wir von *FrieslandCampina*, dem unter anderem von Landliebe und Frico bekannten, weltweiten Lieferanten von Milcherzeugnissen, glauben fest an eine perfekte Balance zwischen leckerem Kaffee und guter Milch. Deshalb verfolgen wir die Entwicklungen in der Kaffeebranche sehr aufmerksam. Wir haben beispielsweise im vergangenen Jahr viele Marktinnovationen

eingeführt. Unser Glanzstück: Lattiz, der Milchaufschäumer, der Unternehmer – also Sie – dabei unterstützt, die eigenen und die Kundenerwartungen bezüglich Tempo und kontinuierlicher Qualität mühelos zu erfüllen. So können Sie Ihren Gästen ein erstaunliches Geschmackserlebnis schenken.

Wir teilen unser facettenreiches Wissen sehr gern mit Ihnen. Aus diesem Grund präsentieren wir Ihnen „*Coffee Milk Magic*“, die erste Zeitschrift rund um das Thema *Milch und Kaffee für Professionals*.

In dieser Ausgabe berichten Unternehmer über Ihre Erfahrungen mit Kaffee, *Meister-Barista Norman*

Magolei gibt Insider-Tipps und Sie erfahren einiges Wissenswertes über die zentrale Rolle, die Wasser bei der Zubereitung von Kaffee spielt. Unsere Kaffee-Infografik zeigt, wie sich ein perfekter Flat White zusammensetzt und Blogger *Sinan Saydik von CoffeeSomething* hat für einen Gastbeitrag zum Stift gegriffen.

Kurz und knapp: „*Coffee Milk Magic*“ ist eine einzigartige Fachzeitschrift, die Ihnen wertvolle Informationen liefert, um den Kaffeeenuss Ihrer Gäste auf eine neue Ebene zu bringen!

Wir wünschen viel Lesespaß,
Herman Polderman,
Sales Manager Lattiz Deutschland



Jederzeit
**perfekter
Milchschaum**



3 VORWORT

13 KAFFEEZUBEHÖR

42 GASTKOLUMNE
Sinan Saydik

INSPIRATION

14 VOM BAUERNHOF ZUM
VERBRAUCHER
Guter Milchschaum ist samtig

20 WIE BETREIBT MAN
EINE KAFFEEBAR?
Fünf Tipps von Colin Harmon

26 REZEPTE

29 WAS IN DIE TASSE KOMMT

34 WASSERWEISHEITEN
Welchen Einfluss Wasser auf
ihre Tasse Kaffee hat

40 HOW TO LATTE ART
Die Tulpe üben mit Rob Clarijs



6



13



36



40

INTERVIEW

6 NORMAN MAGOLEI
„Ein Profi-Barista ohne eigenes
Lokal? Das geht, na klar!“

MILCH TRIFFT KAFFEE

22 MÜLLER & EGERER -
DEINE BACKSTUBE
„Die Idee ist einfach genial!“

30 CAFÉ 1
„Das Wichtigste ist, es schmeckt
den Kunden!“

36 OOSTEN
Kaffeegenuss mit
Industrie-Charme

COLOFON

COFFEE MILK MAGIC MAGAZINE
ist eine Publikation von FrieslandCampina
Foodservice und erscheint einmal im Jahr.
Das Magazin wird in einer Auflage von 3500
Stück an die Kunden von FrieslandCampina
Foodservice verteilt.
www.lattiz.de

REDAKTIONSLEITUNG
Peggy Cillessen und Naomi Klaver in
Zusammenarbeit mit koffieTcaao.nl.

LEKTORAT
Kerstin Radtke

LAYOUT & GESTALTUNG
Keri Mol

REDAKTION
Maren Bruin, Katja Gußmann, Stefan Hobmaier,
Marlies Jansen, Ana Jarén, Nanna de Jong,
Sandra Langen-Straeter, Herman Polderman,
Kerstin Radtke, Eric Remann, Joey Rietveld,

Salome Roessler, Sinan Saydik, Focke
Strangmann, Marlon Velvis

COPYRIGHT
Kein Teil dieser Publikation darf ohne
vorherige schriftliche Zustimmung des
Herausgebers veröffentlicht oder durch Druck,
Fotokopie, Film, Internet oder auf andere
Weise reproduziert werden. FrieslandCampina
haftet nicht für Druckfehler.



„EIN PROFI-BARISTA OHNE EIGENES LOKAL? DAS GEHT, NA KLAR!“

NORMAN MAGOLEI

Text Sandra Langen-Straeter **Fotografie** Eric Remann

NORMAN MAGOLEI FRÖHNT SEINER KAFFEELEIDENSCHAFT AUF EVENTS, MESSEN UND MEISTERSCHAFTEN. WIE ER DIE HIPPE KAFFEESZENE UND DIE BARISTI AN DER BASIS ZUSAMMENBRINGT, WIE ER DURCH DIE WELTGESCHICHTE JETTET UND WARUM ER DAS HERZ IM MILCHSCHAUWICHTIG UND RICHTIG FINDET, ERZÄHLT MAGOLEI IM INTERVIEW.

In einem kleinen Café am Düsseldorfer Carlsplatz sitzt Norman Magolei und trinkt einen von Hand aufgegossenen Filterkaffee. Über Nuancen und Geschmacksnoten in seinem Lieblingsgetränk lässt sich der gebürtige Viersener fachkundig und mit Begeisterung aus – er ist nicht nur ausgebildeter Barista der Specialty Coffee Assoziation (SCA), sondern auch Kaffee-Sommelier. Wenn er von Pflirsichen oder Beeren im Kaffee schwärmt, dann merkt man schnell: Der Mann ist in seinem Element. So gibt Magolei auf großen Gastro-Events wie der Internorga oder der Intergastra den Barista, erklärt Messe-Gästen Sorten, Röstungen und Aromen, schäumt

Milch und schenkt Heißgetränke aus. Oder er moderiert Wettbewerbe wie den Crazy Barista Battle in Köln, schult Mitarbeiter für große Firmen aus der Kaffeebranche, moderiert Home-Shopping-Sendungen. Partysänger ist er übrigens auch noch. Und Familie hat er. Langweilig wird es Magolei sicher nicht. Wie kommt so ein Tausendsassa zum Kaffee? Zufall, erinnert sich Norman. Seine Frau ist schon länger im Kaffee-Business, sie ist Marketing-Profi. Und als bei einer Messe ein Barista ausfiel, wurde Norman angerufen. „Klar, dachte ich. Ein bisschen Kaffee machen, kann ja nicht so schwer sein“, erinnert er sich lachend. So hat er den ganzen Tag Filterkaffee gekocht und in klassischen

Pumpkannen serviert. „Aber neben mir habe ich die echten Baristi arbeiten sehen und war wirklich fasziniert.“ Als ihn dann der MarketingChef einer großen Kaffeefirma für Schulungen buchen wollte, sofern er sich das Know-how draufschaft, wurde aus der Faszination schnell ein Plan. Nach der Barista-Ausbildung bei der SCA folgte die Ausbildung zum Sommelier bei der Kaffeeschule in Hannover. „Anschließend habe ich in eine Reise zu den Ursprüngen investiert. Ich war in Äthiopien, habe Kaffee gepflückt und die Produzenten kennengelernt. So habe ich ein Gefühl für die Wertigkeit bekommen und weiß seitdem, wie aufwendig es ist, Kaffee zu verarbeiten.“



Die ideale Schlagsahne für Heißgetränke

- Ausgezeichnete Standfestigkeit
- Unvergleichlich frischer,
natürlicher Sahnegeschmack
- Leichte Reinigung

Debic. Immer etwas Besonderes.





BODENHAFTUNG IST WICHTIG

Mittlerweile ist Magolei viel unterwegs. 2014 war sein Jahr, da konnte er zwei Preise abräumen, den Cafétier des Jahres und den internationalen Barista-Meister. Während er auf Messen und Events moderiert und auch mal an Meisterschaften teilnimmt ist er in mittendrin in der Szene. Die sieht Norman als eigene Welt: „Die Szene ist wie eine Blase, du hast erst einmal Probleme, da reinzukommen, das finde ich schwierig.“ Gerade bei seinen Schulungen für Kaffeefirmen ist es ihm ein Anliegen, Fachwissen und wirtschaftliche Aspekte zu vereinen: „Am Ende des Tages bringt es nichts, wenn man einen Bombenkaffee hat, einen geilen Laden, aber kein Geld verdient. Das muss zusammenpassen und das versuche ich zusammenzubringen.“



BODENSTÄNDIGKEIT UND KUNDENNÄHE FINDET ER WICHTIG.

Fragt man ihn, was sein Lieblings-Latte-Art-Motiv ist, dann grinst Norman und sagt: „Ganz klar: das Herz.“ Genau das Milchschaum-Motiv, das viele Latte-Art-Überflieger nur müde belächeln. Norman sieht es von Kundenseite: „Damit kann man die meisten Menschen begeistern, denn jeder Mensch kann was mit dem Herz anfangen.“ Auf den Alltag an der Theke übertragen heißt das: „Ein Mann kommt mit seiner Frau rein und bestellt zwei Cappuccini. Dann mache ich ein Herz und ein kleines Blatt, weil ich genau weiß, er wird voller Stolz seiner Frau das Herz hinstellen und sagen Hey, hab' ich für dich geholt.“ Da hast du als Barista gewonnen, mehr musst du nicht tun.“ Die Basis-Motive wie Herz, Blatt, Tulpe, Tannenbaum und Co., das weiß Norman aus seinen Workshops und Schulungen, bekommen viele Baristi mit etwas Übung gut hin.





So können sie Kunden mit einer Kleinigkeit begeistern, die wenig Aufwand macht, aber großen Eindruck hinterlässt. Norman erinnert sich an ein anderes Motiv, das für viel Freude gesorgt hat – das Logo des Fußballvereins Fortuna Düsseldorf: „Für einen Kunden auf der Messe, der Fortuna-Fan ist, habe ich das Vereinslogo gegossen. Er war begeistert, machte gleich Fotos, postete sie prompt auf den Social-Media-Kanälen.“

Mit den einfachen Motiven spricht man die Menschen eher an, diese Erfahrung hat Norman immer wieder gemacht. „Du gießt eine Maske, drehst die Tasse, schiebst, machst und tust, alles wahnsinnig schwierig. Du denkst: ‚Mega!‘ und stellst dem Gast die Tasse

hin. Daneben stellst du ein Herz und der Gast hat nur Augen dafür: Oh, das ist aber schön.“ Die krassen und aufwändigen Motiven seien eher etwas für Meisterschaften, die Profis und Juroren wissen, wie viel Arbeit und Können dahintersteckt.

Im Tagesgeschäft an der Caf bar ist es also oft die vermeintlich profane Kleinigkeit, die dem Kunden ein Lächeln ins Gesicht zaubert. Die Basis für schöne Latte Art, egal ob Herz, Fußball-Logo oder gespiegelter Schwan, ist eine ordentliche Konsistenz des Milchschaums. Norman kennt die Eckpunkte für gutes Gelingen: „Man braucht kühle Milch, weil man so länger Zeit zum Schäumen hat. Es ist wichtig, dass sie homogenisiert

ist, damit die Fettmoleküle alle gleich groß sind. Und der Eiweißanteil ist entscheidend.“ 3,3 Gramm auf 100 Milliliter sollten es mindestens sein, nur 0,2 Gramm weniger sorgen dafür, dass die Milch nicht ordentlich geschäumt werden kann. Der Fettanteil spielt für das Schäumen keine Rolle, der ist aber Geschmacksträger. „Deswegen empfehle ich eher eine volle als eine fettarme Milch.“

DIE PERFEKTE MILCH

Für den Wettbewerb, an dem er zuletzt teilgenommen hat, betrieb Norman einen besonderen Aufwand in Sachen Milch. „Ich habe die Milch stärker gemacht. Das habe ich mir bei einer Weltmeisterschaft abgeguckt.“ Er fror die Milch ein und stellte den

Eisblock dann umgedreht auf. Das was als Erstes abtropft, ist Wasser. „Proteine, Fette, alles was in der Milch ist, bleiben drin. Und so wurde die Milch verdichtet. Diese cremige, süße Milch habe ich genutzt, sie ist geschmacklich der Hammer und man kann sie gut aufschäumen.“ Im Alltag an der Bar ist dieser Aufwand natürlich nicht machbar, das weiß Magolei. Daher findet er gerade fürs hektische Tagesgeschäft den Milchschaum-Automaten Lattiz praktisch: „Ich war im Werk in Holland und habe mir alles erklären lassen, das war super interessant. Die Lattiz-Milch hat einen speziellen Eiweißanteil, ihr wird Wasser entzogen. Sie hat eine dickflüssige und reichhaltige, sahnige Konsistenz und die Maschine fügt wieder Wasser hinzu, schäumt auf, portioniert und erhitzt.“ Gerade die optimale Temperatur sei wichtig. Ein Graus ist für Magolei Milch, die zu viel Hitze abbekommen hat. „Das ist der Supergau, wenn man das fauchende Geräusch beim Schäumen schon hört. Dann weiß ich: tot, verbrannt, dicke Milchblasen, Katastrophe! Das passiert mit Lattiz nicht, die Temperatur ist immer perfekt.“ Zum Profi-Milchschaum gehört natürlich auch ein perfekter Kaffee. In einen guten Blend gehört für Norman nicht nur der klassische Arabica: „Viele Top-Baristi schwören auf 100 Prozent Arabica. Aber gerade wenn man ein Milchgetränk hat, will man doch den Kaffee rausschmecken. Also nimmt man einen kräftigeren Kaffee, der einen guten Körper hat. Ich will ja nicht nur Milch löffeln. Ein ordentlicher Robusta-Anteil, am besten ein gewaschener, eine nicht zu helle Röstung: So gibt es eine schöne Kombination.“

„JEDEN MORGEN EINEN PROBE-SHOT“

Qualitätssicherung ist das A und O. Deswegen empfiehlt Norman, jeden Morgen erst einmal einen Probe-Shot zu ziehen. „Wie ein guter Koch! Ich muss jeden Tag abschmecken.“ Aufgrund von Luftfeuchtigkeit und Temperatur kann sich die Bohne verändern. Auch müsse man immer die Maschine im Auge behalten, das Laufen des Kaffees könne sich verändern. „Die Auslaufzeit sollte zwischen 20 und 30 Sekunden liegen.“ Irgendwann habe man dann seine Brew-Ratio, anhand derer man konstante Qualität sicherstellen kann. Norman erklärt: „Ich packe 18 Gramm Kaffee in einen Siebträger und schaue, dass ich hinterher 36 Gramm in der Tasse habe. So hat man eine Konstante.“ Wer es genau wissen wolle, der greife zum Refraktometer. „Das ist ganz freaky und schon High-end, damit kann man feststellen, wie viele gelöste Teile im Kaffee sind.“ Also kein Muss,

aber dass Baristi eine Waage benutzt, ist durchaus normal.

Privat steht Norman auf Filterkaffee, die Zubereitung bringt ihn runter. „Ich mach’ mir jeden Morgen meinen Handfilterkaffee, das zelebriere ich. Ich lebe Kaffee dann nochmal anders, mahle, reinige, gieße auf, lasse blumen, rieche. Nach und nach. Das dauert alles ein bisschen, aber es ist beruhigend und entspannend.“ Filterkaffee ist seit einigen Jahren wieder sehr angesagt und für die Zukunft prophezeit Norman einen weiteren Schritt zur Basis: „Wir gehen zurück zu guter, nachhaltiger, vernünftiger Qualität. Wo kommt mein Kaffee her? Wie sind die Bedingungen vor Ort? Früher hat man draufgeschrieben, 100 Prozent Arabica‘ und alle: Yeah!“ Heute wollen die Leute mehr wissen. Eine schöne Entwicklung!“



Unendliche Möglichkeiten



Die Debic Dessertbasen sind der schnelle Weg zu individuellen Dessertkreationen. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf – mit den Desserts von Debic.

Debic. Immer etwas Besonderes.



ES GIBT EINIGE SCHÖNE, NEUE DINGE RUND UM DEN KAFFEE, DIE WIR GERNE MIT IHNEN TEILEN.



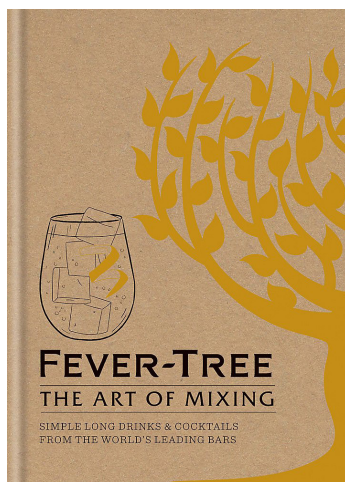
LOVELY LEVA

Die neue Leva bietet eine glänzende Liaison zwischen nostalgischem Design und moderner Technologie. Mit einem etwas niedrigeren Entwurf - zur Förderung des Kundenkontakts - ist diese Espressomaschine von La Marzocco das neue strahlende Herzstück Ihrer Kaffeebar. Über eine digitale Anzeige können Sie mit dem Vorinfusionsdruck, dem Volumen pro Shot und dem Extraktionsdruck spielen. Kombinieren Sie dies mit einem neuen PID-System und jeder Espresso wird bei exakt gleicher Wasserwärme gebrüht.

LAMARZOCCO.COM

EINFACHE COCKTAILS

Sie sind der heißeste Tipp der Stunde: Kaffee-Cocktails! In Zusammenarbeit mit Barkeepern aus aller Welt hat die Limonade-Marke Fever-Tree ein Buch mit Rezepten für leckere Longdrinks zusammengestellt - einige davon mit Kaffee und Tee. Und dabei sind sie auch noch ganz leicht zu mixen.



PREIS € 11
AMAZON.DE



TASSENSCHÖNHEIT

Tajimi ist die neue Kaffeetasse der neuseeländischen Firma Acme & Co. Die Traditionsfabrik Maruasa mit Sitz in Tajimi, Japan, lud die bei Baristas in aller Welt beliebte Porzellanmarke zu einem Besuch ein, was zum Entwurf dieser henkellosen Schönheit führte. Die 300-ml Tasse ist außen matt poliert und hat eine glatte, farbige Innenseite.

PREIS CA. € 135 FÜR 6 STÜCK
ACMECUPS.EU

BIS AUF DIE BOHNE GENAU

Die wegen ihres minimalistischen Designs beliebte Kaffeewaagen-Marke Acaia präsentiert einen intelligenten Bohnenzähler. Die Fehlerquote von nur 0,5 Gramm behält der Acaia Orion Bean Doser ganz von selbst im Auge. Der Automatikmodus ist sehr nützlich, wenn Sie viele

kleine Gefäße mit Bohnen füllen möchten, und genau das Richtige, wenn Sie Ihre Dosierung genau kontrollieren und zugleich einen echten Hingucker in Ihrem Geschäft aufstellen wollen.

PREIS € 987,- ACAIA.CO





VOM BAUERNHOF ZUM VERBRAUCHER
„GUTER MILCHSCHAUM
IST SAMTIG“

Text Marlies Jansen

BEI FRIESLANDCAMPINA DREHT SICH DAS LEBEN RUND UM DIE UHR UM MILCH. DAS UNTERNEHMEN HAT EINE FACETTENREICHE GESCHICHTE, WAS INNOVATIONEN BETRIFFT. DAS REICHT VON BESONDERER AUFSCÄUMMILCH BIS HIN ZU LATTIZ. MARGRETHE JONKMAN, CORPORATE DIRECTOR RESEARCH & DEVELOPMENT BEI FRIESLANDCAMPINA: „WIR WERDEN VERBRAUCHER UND UNTERNEHMER IM HOTEL- UND GASTSTÄTTENGEWERBE AUCH IN ZUKUNFT IMMER WIEDER ÜBERRASCHEN.“





Margrethe Jonkman ist total versessen auf Milch, seit sie nach dem Studium der Lebensmitteltechnologie für ihre Dissertation nach Eiweißen in Speiseeis forschte. Sie kann stundenlang über dieses schöne Naturprodukt sprechen. „Milch ist köstlich und keine andere natürliche Flüssigkeit enthält so viele Nährstoffe. Eiweiße, Mineralien, Vitamine, Fettsäuren: Milch ist so reichhaltig. Und man kann wirklich jede Menge Produkte daraus herstellen. Wenn man Labferment hinzufügt, wird sie zu Käse. Mit Verdickungsmittel erhält man Pudding. Schlägt und erwärmt man sie, bekommen Kaffee oder Tee ein völlig anderes Geschmackserlebnis“, sagt sie. Unter Jonkmans Leitung untersuchen 400 Experten im niederländischen Innovation Centre von FrieslandCampina kontinuierlich die einzigartige Zusammensetzung und die Eigenschaften von Milch. „Wir stellen uns dabei viele Fragen,

zum Beispiel: Welche neuen Produkte und Verwendungen können wir entwickeln? Welche Nachfrage gibt es bei verschiedenen Kunden weltweit? Wie stellen wir noch gesündere Babynahrung her? Können wir einen köstlichen, neuen Nachtisch kreieren? Wie können wir den Schaum so stabilisieren, dass man eine konstante Stabilität erhält? Und was verleiht unserem Vifit-Sport-Riegel den perfekten Biss?“

den Bedürfnissen von Kunden zu schlagen. „Wir fragen uns immer: Wie machen wir den Unterschied? Lattiz ist ein schönes Beispiel, bei dem Technologie und diese Bedürfnisse zusammenkommen.“ Mittlerweile werden in ganz Europa bereits etwa 7.500 Lattiz-Maschinen genutzt. Die Anzahl wächst beständig, und das ist nicht verwunderlich: Mit Lattiz macht man in nur einer Minute Milchschaum für sechs Tassen in

„LATTIZ IST EIN SCHÖNES BEISPIEL FÜR DIE KOMBINATION VON TECHNOLOGIE UND MARKTBEDÜRFNISSEN“

LATTIZ MACHT DEN UNTERSCHIED

Jonkman genießt es, Brücken zwischen wissenschaftlichen und technologischen Entwicklungen und

Barista-Qualität. Hinzu kommt, die Maschine ist eine Augenweide. Und man braucht ihn dank des effizienten Bag-in-Box-Systems sowie der automatischen Spülfunktion nicht

mehr zu reinigen. Wirklich jeder kann mit Lattiz perfekten Milchschaum hinbekommen.

Dies macht Lattiz ideal für Gastronomiebetriebe mit wechselndem Personal und starken Spitzenzeiten. Außerdem praktisch: Sobald die Bag-in-Box geöffnet ist, bleibt die Milch zehn Tage außerhalb des Kühlschranks haltbar. Margrethe Jonkman: „Unsere Milch wurde speziell für die Kombination mit der Maschine entwickelt. Wir achten immer darauf: Wofür verwenden wir die Milch und wie? Erst dann beginnen wir mit der Entwicklung eines geeigneten Produkts.“

EINFACH MAGISCH

Die Kombination von Milch und Kaffee ist magisch, findet Margrethe Jonkman. „Wir glauben, Milch macht den Kaffee aus.“ Der Grund? „Es ist nicht nur eine einzige Sache. Es geht um die Kombination von Geschmacksrichtungen und das Mundgefühl. Guter Schaum ist samtig, das fühlt sich herrlich an. Die Milch nimmt dem Kaffee die strengen Seiten und bringt gleichzeitig bestimmte Akzente hervor“, erklärt die Milch-Expertin. „Es kann endlos mit dem Verhältnis zwischen der Menge an Milch und dem Schaum variiert werden. Es kommt einfach nur darauf an: Welche Akzente sollen maßgeblich sein? Es ist schön, damit zu spielen, die eigene Signatur einzubringen. Das alles funktioniert natürlich nur innerhalb der klaren Profile, ein Cappuccino ist nun einmal anders als ein Latte.“

EXPERTEN IN SACHEN AUFSCÄUMEN

Bereits seit 1951 entwickelt FrieslandCampina für verschiedene Länder Milch für den Kaffee. Dazu gehören „Black & White“ für Hong Kong und die bekannte „Goudband“ und „Halvamel“ in den Niederlanden.

Schon ein kleiner Tropfen davon mildert Kaffeearomen und ergibt ein ganz anderes, reichhaltiges Geschmacksprofil. Jonkman: „Warme Milch im Kaffee ist noch einmal etwas anderes.“ Doch welche Milch ist für welchen Kaffee am besten geeignet? Durch das Variieren mit den darin enthaltenen Fetten und Eiweißen, beeinflusst man schließlich das Geschmackserlebnis. „Mehr Fett macht den Geschmack sahniger, die Eiweiße sind wichtig für die Schaumentwicklung und Laktose gibt den leicht süßen Geschmack. Enthält

die Milch zu wenig Eiweiß oder Fett, wird der Schaum ein bisschen wie Seifenlauge, er ist zu locker und sackt schnell ein“, erzählt sie.

Für Cappuccinos und Lattes gibt es neben Lattiz, Friesche Vlag Opschuimmelk (Friesche Vlag Aufschäummilch) auch Campina Biologisch, die dank ihrer sahnigen Konsistenz eine perfekte Basis ergibt. Die Aufschäummilch wurde zusammen mit Baristas speziell für Gastronomie-Profis entwickelt. Durch die optimale Zusammensetzung von Fetten und Eiweißen ist die Milch einfach

NACHHALTIG VOM GRAS ZUM GLAS

FrieslandCampina ist ein Unternehmen, das zu 100 Prozent in den Händen einer Genossenschaft aus 12.700 Milchviehbetrieben ist. Mit der Milch ihrer Bauernhöfe produzieren sie bereits seit 140 Jahren Produkte von hochwertiger Qualität – und das so nachhaltig wie möglich. Die Mitglieder kontrollieren die gesamte Produktionskette, vom Bauernhof bis zum Verbraucher. FrieslandCampina-Kühe grasen mindestens 120 Tage pro Jahr circa sechs Stunden täglich auf der Weide und legen dabei drei bis viereinhalb Kilometer pro Tag zurück.

Die Milchbauern setzen sich für eine zunehmend nachhaltige Landwirtschaft mit einem niedrigeren Energieverbrauch und geringerem Ausstoß von Treibhausgasen ein. Mit Erfolg, denn die Umweltbelastung durch die Milchwirtschaft ist in den Niederlanden die geringste weltweit. Auch der Transport der Milch wird von FrieslandCampina so nachhaltig wie möglich durchgeführt: Die Milchwagen sind immer häufiger mit speziellen Tanks ausgerüstet, in denen sich eine Mischung aus Diesel und Gas befindet (LNG). Das Hochpumpen der Milch beim Bauern geschieht elektrisch. Aktuell wird in diesem Bereich ein Test mit Sonnenenergie durchgeführt. Durch die Arbeit mit alternativen Brennstoffen kann der Ausstoß von Treibhausgasen im Vergleich zu vorher um ganze 12 Prozent verringert werden. Der Abfall wird bei FrieslandCampina getrennt und an vielen Produktionsstandorten wird das Abwasser gereinigt. 2020 müssen weltweit alle Niederlassungen zu 100 Prozent nachhaltige Energie nutzen, zum Beispiel aus Sonne, Wind oder Biomasse – und so viel wie möglich von den eigenen Bauernhöfen.

aufzuschäumen und der Schaum bleibt länger stabil. Ein weiterer Vorteil ist, dass die Milch außerhalb des Kühlschranks aufbewahrt werden kann.

AKTUELLE TRENDS

Milchkaffee bleibt weiterhin beliebt. Jonkman: „Schon eine kleine Kaffeebar hat mittlerweile mindestens neun Varianten im Angebot. Aktuell sieht man den australischen Flat White aufkommen. Und Chai Latte, denn auch mit Milch im Tee kann man vieles machen.“ Verbraucher trinken immer häufiger Kaffee außer Haus.

„Sie erwarten deshalb mehr von ihrem Kaffee, denn sie bezahlen dafür und viele Konsumenten haben zu Hause bereits eine gute Kaffeemaschine. Die Menschen lassen sich außer Haus trotzdem gerne verführen, von einem Kaffee-Special zum Beispiel.“ Es gibt immer mehr Geschmacksvariationen, mit denen man als Unternehmer seine Kreativität ausleben kann – wie der amerikanische Pumpkin Spice oder ein Vanilla Ice Latte.

FrieslandCampina hilft Unternehmern, die Kategorie Getränke zu vergrößern. Einerseits durch das Teilen von

Wissen: wie man den perfekten Kaffee zubereitet - vom Mahlen der Bohnen bis zum Kreieren von gutem Milchschaum. Andererseits durch Inspiration, aber auch durch das Angebot von Mitteln zur Verkaufssteigerung. Die Kaffeemenükarten beispielsweise werden gerne von Unternehmern im Hotel- und Gaststättengewerbe genutzt. Was bringt die Zukunft? Jonkman: „Die Entwicklungen gehen stets weiter und Produkte lassen sich immer verbessern. Wir werden Sie weiterhin überraschen.“



LATTIZ

Egal wer Lattiz bedient: Spitzenzeiten sind ein Kinderspiel. Mit diesem Hightech-Gerät serviert man pro Minute sechs Cappuccini der hochwertigsten Qualität. Mit nur

einem Knopfdruck wird jedes Mal Milchschaum in Barista-Qualität kreiert. Dank des effizienten Bag-in-Box- Systems und der automatischen Spülfunktion gehören zeitraubende Reinigungsarbeiten zudem der Vergangenheit an.

5 TIPPS VON COLIN HARMON

WIE BETREIBT MAN EINE KAFFEEBAR?

Text Marlon Velvis Illustration Ana Jarén

ES GEHÖRT EINE GANZE MENGE DAZU, EINE KAFFEEBAR ODER EIN KAFFEEHAUS ZU FÜHREN. COLIN HARMON, IRISCHER MEISTER-BARISTA UND EIGENTÜMER DES 3FE COFFEE IN DUBLIN, SCHRIEB EIN GANZES BUCH DARÜBER. IN SEINEM BUCH *WHAT I KNOW ABOUT RUNNING COFFEE SHOPS* STELLTE HARMON AUF GRUNDLAGE SEINER EIGENEN ERFAHRUNGEN DIE BESTEN TIPPS FÜR JEDEN ZUSAMMEN, DER EINE EIGENE KAFFEEBAR FÜHREN MÖCHTE. HIER SIND FÜNF TIPPS, AUF DIE SIE VIELLEICHT NOCH NICHT VON SELBST GEKOMMEN SIND.

1 WEG MIT DER TREUEKARTE!

Sie ist in der Kaffeewelt eine bekannte Erscheinung: die Treuekarte. Für jedes bezahlte Heißgetränk erhält der Kunde einen Stempel und für eine volle Karte einen kostenlosen Kaffee. Eine solche 'Treuekarte', wie Colin sie nennt, ist in den Augen des Iren keine gute Idee. „Kaffeebar-Betreiber sollten die Folgen einer solchen Maßnahme sorgfältig abwägen, nicht nur aus der Marketing-Perspektive, sondern auch aus finanzieller Sicht. Mit einer Treuekarte bauen Sie sich nämlich nicht nur ein bestimmtes

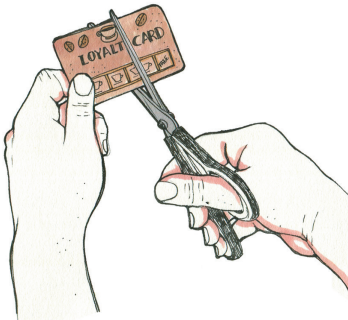
Image auf, Sie können damit sogar Geld verlieren“, so Colin Harmon. „Wenn Sie sich dafür entscheiden, bei jedem sechsten Stempel einen Kaffee zu verschenken, profilieren Sie sich als Billiganbieter. Dies hat Einfluss darauf, wie Ihr Unternehmen gesehen wird und welche Erwartungen die Kunden haben.“ Obwohl die Stempelkarte die Beziehungen zu Kunden und die Kundentreue grundsätzlich fördert, müssen Geschäftsinhaber prüfen, ob die Karte sie nicht mehr kostet, als sie einbringt. Fragen Sie sich also ganz ehrlich: Ist die Karte reif für das Altpapier?



Lattes sind oft die beliebtesten Kaffeesorten, gleichzeitig ist aber das Milchaufschäumen der zeitaufwändigste Arbeitsgang. „In der Zeit, in der ich die Milch für vier Cappuccinos aufschäume, könnte ich zwölf Espressos machen“, so Colin. „Milch verlangsamt Ihre Arbeit“, meint der irische Kaffeebuch-Autor. Die Lösung? In Stoßzeiten sollte eine Person ausschließlich zum Aufschäumen der Milch abgestellt werden, nicht zum Einschenken oder für die Zubereitung von Shots. So kann sich jeder auf seine Aufgabe(n) konzentrieren und Sie kommen effizient durch die Spitzenzeit des Tages.

2 EINE PERSON IST FÜR DAS MILCHAUFSCHÄUMEN ZUSTÄNDIG

Sobald Kaffeebars mehr Kundschaft bekommen, werden oft zusätzliche Espresso-Gruppen angeschafft. Laut Harmon ist das nicht die beste Lösung, um mehr Kaffee zu machen. Denn Cappuccinos und

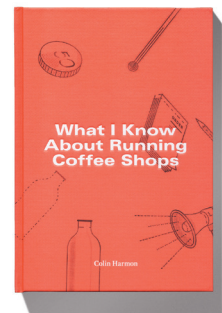




5

PRIORITÄTEN SETZEN: WISSEN, KAFFEE UND AUSRÜSTUNG (in genau dieser Reihenfolge)

Viele Unternehmer, die eine Kaffeebar eröffnen, legen den Schwerpunkt zuerst auf die Ausrüstung, dann auf den Kaffee und erst zu guter Letzt auf Wissen. Und das ist wirklich schade, findet Harmon. Er zieht die umgekehrte Reihenfolge vor. Zögern Sie nicht, in das Wissen Ihrer Mitarbeiter zu investieren. „Es ist oft ein großer Vertrauenssprung für Eigentümer, in die Ausbildung von Mitarbeitern zu investieren, aber meiner Erfahrung nach ist es einer, der sich eindeutig auszahlt - für das Team und Ihren Geschäftserfolg“.



Sind Sie neugierig auf die anderen Tipps von Colin Harmon?

Das Buch ist hier erhältlich:
[whatiknowaboutrunning
coffeeshops.com](http://whatiknowaboutrunningcoffeeshops.com)
€30

3

KEINEN KOSTENLOSEN KAFFEE FÜR FAMILIE UND FREUNDE

„Wer ein Unternehmen führt, muss nun einmal Geld verdienen. Dennoch herrscht in Restaurants, Bars und Kaffeehäusern oft eine Kultur, in der Freunde und Familie nicht zu zahlen brauchen“, schreibt Colin. Obwohl der Barista-Meister in der Anlaufphase von 3fe Coffee häufig sogar selbst kostenlosen Kaffee verschenkt hat, bemerkte er nach einiger Zeit, dass dies eigentlich keine positive Wirkung hat - weder auf Freunde noch auf das Unternehmen. „Eines Abends kam ein Freund zu mir und sagte, er komme gerade deshalb in den Laden, weil er mich unterstützen möchte. Er fühlte sich nicht wohl damit, dass ich ihn ohne Zahlung 'rausgeschickt habe. Das war der Moment, in dem Harmon beschloss, alle Kunden den gleichen Betrag zahlen zu lassen. Nicht nur seinen Freunden zuliebe, sondern auch, um den Mitarbeitern ein gutes Beispiel zu



4

OPTIMALES WASSER

Wasser ist für die Zubereitung von Kaffee sehr wichtig. Schließlich ist es zum großen Teil Wasser, das man beim Genuss von Kaffee trinkt. „Ohne optimales Wasser kann man keinen optimalen Kaffee zubereiten“, sagt Colin. „Die dahinter steckende wissenschaftliche Seite ist kompliziert, aber im Prinzip sorgen die richtigen Bestandteile des Wassers für eine bessere Extraktion und einen besseren Geschmack des Kaffees. Zu hartes Wasser führt zu einem weniger guten Geschmack und dabei auch noch zu Kalkablagerungen in Ihren Geräten, während weiches Wasser Rost verursacht. Daher ist es sehr wichtig, für die Espressomaschine ein Wasserfiltersystem zu verwenden“. (Mehr über die Bedeutung von Wasser erfahren Sie auf Seite 35.)

geben. Denn die begannen auch schon damit, kostenlosen Kaffee zu verschenken. Grundsätzlich gilt: Vermeiden Sie unbehagliche Situationen wie diese und halten Sie sich an klare und einheitliche Regeln - von Anfang an.“

„DIE IDEE IST EINFACH GENIAL!“

MÜLLER & EGERER DEINE BACKSTUBE

Text Kerstin Radtke Fotografie Focke Strangmann

MÜLLER-EGERER - DEINE BACKSTUBE“ IST AKTUELL MIT 60 FILIALEN IN GANZ NORDDEUTSCHLAND VERTRETEN. SEIT FRÜHSOMMER 2018 GEHÖRT LATTIZ ÜBERALL ZUR STANDARDAUSSTATTUNG.

„SIE IST EINE ECHTE ERLEICHTERUNG UND PROBLEMLÖSUNG FÜR UNSERE TEAMS“, BETONT UNTERNEHMENSCHIEF JAN-CHRISTOPH EGERER. „DANK LATTIZ KÖNNEN WIR DIE DREI GROSSEN HERAUSFORDERUNGEN QUALITÄT, PRODUKTSTABILITÄT UND HYGIENE ERFOLGREICH MEISTERN.“ DOCH WIE MACHT SICH DIE VON FRIESLANDCAMPINA ENTWICKELTE MILCHSCHAUM-MASCHINE IM TÄGLICHEN EINSATZ?

Wir treffen Jan-Christoph Egerer in einem seiner Ladengeschäfte in Bremen. An den Tischen davor genießen an diesem Tag trotz der kühlen Temperaturen einige Gäste ihren morgendlichen Kaffee. Eine Frau nimmt gerade einen großen Schluck und tupft sich dann mit dem Zeigefinger lächelnd etwas von dem fluffigen Milchschaum von der Nasenspitze. Milchschaum – genau unser Thema.

Wer über den nostalgischen Fliesenboden eine Bäckerei von Müller & Egerer betritt, wird sofort vom verführerischen Duft nach frischen Brötchen, Keksen und Kaffee umfungen. Im Hintergrund erklingt das typische Aufschäumgeräusch bei der Zubereitung eines Latte macchiato. „Hallo, was darf es denn sein?“, begrüßt mich eine Servicekraft mit strahlendem Lächeln. Der Blick fällt auf die üppig gefüllte Vitrine: Angesichts all der köstlichen Verlockungen fällt die

Entscheidung nicht leicht. Angebot, Produkte, Service und die Optik der Filialen, alles steht bei Müller & Egerer seit rund acht Jahren unter dem Motto "Deine Backstube". Die Kunden sehen und riechen das volle Warenangebot, gebacken wird direkt vor Ort in offen einsehbaren Arbeitsbereichen. Rustikale Tische, farbenfrohe Stühle, gemütliche Sessel mit Karostoff, viel Holz und florale Tapeten, eine Kinderspielecke: Alles ist perfekt aufeinander abgestimmt. Über allem liegt der Duft von Kaffee, der bei Müller & Egerer traditionell zu den wichtigsten Verkaufsgruppen zählt. Jan-Christoph Egerer erklärt: „Immer wieder aufs Neue fragen wir uns: Wie fühlt es sich an, sich bei uns aufzuhalten, etwas zu kaufen oder zu genießen? Wir hinterfragen ständig das Konzept und unsere Leistungen, wollen uns stetig verbessern.“ Am wichtigsten sei es, dabei authentisch zu bleiben: "Alles muss perfekt zu uns passen."

ZU EINER GEMÜTLICHEN ATMOSPHÄRE GEHÖRT GUTER KAFFEE

Die Müller & Egerer Bäckerei Konditorei GmbH baut und betreibt aufwendig gestaltete Läden zwischen 100 und 250 Quadratmetern Größe mit viel Aufenthaltsqualität. „Wir bieten einen Ort zum Wohlfühlen, einen Treffpunkt, aber auch eine Möglichkeit für Menschen, die in Ruhe ein Getränk und Gebäck genießen wollen“, so Egerer. „Dazu gehört unbedingt guter Kaffee, eine unserer zentralen und beständigsten Umsatzgruppen. Ein sehr dankbarer Artikel für unsere Branche.“ Müller & Egerer arbeitet dabei mit langjährigen Partnern zusammen. Der Filterkaffee kommt seit 25 Jahren von der Hamburger Rösterei J. J. Darboven. Die Espresso-Ware aus reinen, nachhaltig produzierten Arabica-Bohnen wird seit 15 Jahren von der Wiener Privatrösterei Daniel Moser bezogen. „Wir betreiben einen hohen



Aufwand, um Tee, Kakao und vor allem natürlich Kaffee auf höchster Qualitätsstufe anbieten zu können. Den Unterschied kann man schmecken“, sagt Egerer. Nahezu alle Filialen der Bäckerei-Kette sind mit Siebträgermaschinen ausgestattet. In der Unternehmenszentrale im niedersächsischen Rastede gibt es ein komplett ausgestattetes Ladengeschäft, in dem die Mitarbeiter regelmäßig in Sachen Kaffeezubereitung geschult werden. „Das Thema ist komplex. Da reicht es nicht, die besten Maschinen zu kaufen – auch die Bedienung muss stimmen.“

DER BEGINN DER ÄRA LATTIZ

Egal, ob es um Rohstoffe oder die Maschinen für die Verarbeitung geht, bei Müller & Egerer spielt neben der Qualität die Konstanz in den Geschäftsbeziehungen die Hauptrolle. „Uns ist an langfristigen Partnerschaften gelegen“, berichtet der studierte Betriebswirtschaftler Egerer. „Wir wechseln nicht mal hier, mal da Zulieferer oder Kooperationspartner, nur weil etwas billiger angeboten wird. Für uns muss

das gesamte Paket stimmen. So wie bei FrieslandCampina und Lattiz.“ Das Team von FrieslandCampina lernte er Ende September 2017 auf der „Südback“ in Stuttgart kennen, einer Trendmesse für das Bäcker- und Konditorei-Handwerk. Jan-Christoph Egerer war sofort begeistert von Lattiz: „Die Idee ist einfach genial – und dabei so simpel!“ Er erläutert, wie der hochkonzentrierten FrieslandCampina-Milch im Vorfeld ein bestimmter Prozentsatz an Wasser entzogen und im Herstellungsprozess einer Kaffeespezialität wieder hinzugefügt wird. Egerer: „Jeder Lattiz-Aufschäumvorgang passiert einzeln. Davor und danach wird jeweils automatisch mit Heißwasser gespült, sodass die Hygiene-Problematik komplett entfällt.“

Ideal sei es, so der erfahrene Geschäftsführer, den Milchschaum von Hand zuzubereiten. Siebträgermaschinen sind mit entsprechenden Düsen ausgestattet und werden in den Filialen von Müller & Egerer nach wie vor für reine Milchspezialitäten oder Produkte mit Sojamilch eingesetzt.

„Zu Stoßzeiten dauerte die Herstellung von Cappuccino, Latte macchiato und Co. einfach zu lange. Also haben wir vor Lattiz in vielen Filialen extra Milchaufschäumergeräte eingesetzt“, berichtet Egerer. „Damit gab es allerdings massive Probleme, nicht nur in technischer Hinsicht. Sie waren extrem aufwendig in der Reinigung, immer wieder gab es Hygieneprobleme.“ Vertriebsleiter Andreas Hauptfleisch ergänzt: „Milch vom Bauern ist natürlichen Schwankungen unterworfen, was das Aufschäumen erschwert. Bei der Lattiz können wir uns darauf verlassen, dass Qualitäts- und Hygienestandards eingehalten werden.“ Bei herkömmlichen Maschinen wird die Milch komplett erhitzt. Da sich Milchbakterien aber in kurzer Zeit rasend vermehren, entsteht ein gesundheitliches Risiko, das einen umfangreichen Reinigungsprozess erfordert. Jan-Christoph Egerer: „Vor unserer Lattiz-Zeit musste das Serviceteam die Maschinen regelmäßig komplett auseinanderbauen und mit dem perfekten Mischverhältnis aus Reinigungsmittel und Wasser säubern. Dank Lattiz läuft nun alles





„HOHE MILCHSCHAUMQUALITÄT UND MEHR HYGIENE“

vollautomatisch. So spart jedes unserer Teams pro Tag eine halbe Stunde Reinigungszeit.“

LATTIZ BEWÄHRT SICH IM ALLTAG

Eine Investition wie diese will im Vorfeld natürlich wohl überlegt sein. Jan-Christoph Egerer: „Mit Lattiz kauft man ein System ein, denn die Maschine funktioniert ausschließlich mit dem speziellen Milchkonzentrat von FrieslandCampina. Deshalb wollten wir vorab gründlich überlegen und testen.“ Als im Dezember 2017 in der Bremer Überseestadt eine neue Filiale eröffnet wurde, war

das perfekte Testfeld gefunden. Rund ein halbes Jahr wurde Lattiz dort im Alltag auf Herz und Nieren geprüft – mit Erfolg. „Die Vorteile überwiegen, allein bei der Hygiene-Frage. Hinzu kommt, Kunden mögen keine großen Qualitätsschwankungen, die mit Lattiz zum Glück vollständig der Vergangenheit angehören. Wir bei Müller & Egerer stehen voll und ganz hinter unserer Entscheidung für Lattiz.“

Die komplette Abwicklung, also Kauf und Umstellung aller Filialen auf Lattiz, erfolgte über den hauseigenen Kooperationspartner Kaffeeplan aus Bremen. Bisher habe es noch in

keiner Filiale technische Probleme mit der Milchschaum-Maschine von FrieslandCampina gegeben. Zur Sicherheit stehe ein Ersatzgerät bereit, das allerdings noch nicht zum Einsatz kommen musste. „Bei den enormen Mengen, die wir täglich in unseren Filialen verarbeiten, ist das wirklich beachtlich. Es ist ein erfreulich stabiles System“

Das Serviceteam bei Müller & Egerer – Deine Backstube ist begeistert, wie einfach Lattiz in der Handhabung ist. Vivienne Tie aus der Filiale in der Bremer Neustadt sagt: „Das ist eine echte Arbeitserleichterung im Vergleich zu früher. Man kann bei Lattiz absolut nichts falsch machen und die extrem zeitaufwändige Reinigung entfällt komplett.“ Ihre Kollegin Kiera-Marie Moch lobt: „Alles klappt jetzt so schnell und praktisch, da bleibt mehr Zeit für die Kunden.“ Mit diesen Worten schiebt sie einen duftenden Cappuccino über die Ladentheke – eine perfekte Milchschaumhaube inklusive.

Im Jahr 1948 gründeten Johann und Hanna Müller eine Bäckerei, die 1979 von ihrer Tochter Edda und ihrem Mann Wilfried Egerer übernommen wurde – die Geburtsstunde der Bäckerei Müller & Egerer. Als kaufmännischer Leiter baute deren Sohn Jan-Christoph Egerer den Handwerksbetrieb aus. Er stieg nach seinem BWL-Studium ins Rasteder Familienunternehmen ein. Jan-Christoph Egerer liege Produkte, Qualität und Mitarbeiter gleichermaßen am Herzen. Zwar ist er mit dem Bäckerei-Handwerk und quasi in der Backstube aufgewachsen, aber kein gelernter Bäcker: „Ich gehe eben mit einem anderen Blick an die Sachen heran und verbinde beide Welten: Backstube und Büro.“

mueller-egerer.de

INSPIRIERENDE LATTE-SPECIALS

MIT LATTIZ MACHT MAN NICHT NUR SCHNELL UND EINFACH EINEN CAPPUCCINO ODER LATTE MACCHIATO. DANK DIESER INNOVATIVEN MASCHINE SERVIEREN SIE AUCH IM HANDUMDREHEN EINE BEEINDRUCKENDE LATTE-SPEZIALITÄT. WIE WÄRE ES BEISPIELSWEISE MIT EINEM RED VELVET ODER EINEM BAILEYS LATTE? ERWEITERN SIE IHRE GETRÄNKEKARTE UND ÜBERRASCHEN SIE IHRE GÄSTE!



RED-VELVET-LATTE

Zutaten

265 ml aufgeschäumte Milch
30 ml Espresso
30 ml Red-Velvet-Sirup*

*Kochen Sie einen Liter Rote-Beete-Saft mit 200 g Zucker und einer halben Vanilleschote ein. Lassen Sie ihn abkühlen und fügen Sie 450 ml weißen Schokoladensirup von Monin hinzu. In einer geschlossenen Flasche mit Ausgießer aufbewahren.

Zubereitung

Schenken Sie den Red-Velvet-Sirup in ein Glas und füllen Sie ihn wie einen Latte macchiato mit Lattiz-Milch auf. Schenken Sie zum Schluss den Espresso vorsichtig aus einem Kännchen in die Mitte das Glas.



BAILEYS-LATTE

Zutaten

30 ml Baileys
160 ml aufgeschäumte Milch
30 ml Espresso

Zubereitung

Schenken Sie den Baileys in das Glas. Halten Sie das Glas anschließend schräg und fügen Sie die Lattiz-Milch bis ungefähr einen Zentimeter unter den Rand hinzu. Runden Sie das Ganze mit dem Espresso ab, schenken Sie ihn in die Mitte des Glases. Auf diese Weise entstehen drei schöne Schichten.

EIS-LATTE

Zutaten

30 ml Monin-Sirup
(Karamell, Haselnuss oder Vanille)
125 g Eiswürfel
160 ml aufgeschäumte Milch
30 ml Espresso

Zubereitung

Füllen Sie das Glas bis zum Rand mit Eis. Schenken Sie den gewünschten Sirup in das Glas und füllen Sie ihn mit der Lattiz-Milch bis ungefähr einen Zentimeter unter den Rand an. Runden Sie mit dem Espresso ab, schenken Sie ihn die Mitte des Glases.



KOKOS-SCHOKOLADEN-LATTE

Zutaten

30 ml Monin-Kokos-Fruchtputee
10 ml Schokoladen-Topping
160 ml aufgeschäumte Milch
30 ml Espresso

Zubereitung

Als Erstes kommt das Kokos-Fruchtputee in das Glas. Darauf kommt das Schokoladen-Sauce, gefolgt von der Lattiz-Milch bis ungefähr einen Zentimeter unter den Rand. Schenken Sie den Espresso zuletzt in die Mitte des Glases.



WAS STECKT IN DER TASSE?

Grafik Maren Bruin

KEIN FLAT WHITE IST WIE DER ANDERE. DIE MEINUNGEN DARÜBER, WIE VIEL ESPRESSO ODER RISTRETTO WIRKLICH IN EINE TASSE GEHÖRT, GEHEN AUSEINANDER. WAS IST DAS RICHTIGE MENGENVERHÄLTNISS AN GEDÄMPFTER MILCH UND MILCSCHAUM? AUF DIESER SEITE PRÄSENTIEREN WIR IHNEN UNSERE PERFEKTEN KAFFEE-GETRÄNKE.



Ristretto



Espresso



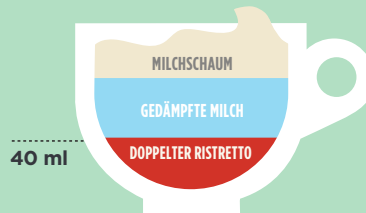
Espresso macchiato



Cortado



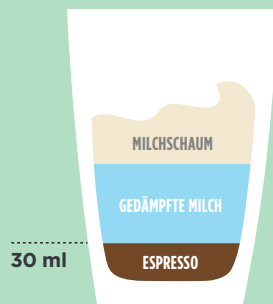
Cappuccino



Flat White



Americano



Latte



Latte macchiato

„DAS WICHTIGSTE IST, ES SCHMECKT DEN KUNDEN!“

CAFÉ 1

Text Marlon Velvis **Fotografie** Stefan Hobmaier

GEGENÜBER DER UNIVERSITÄT UND IN DER NÄHE ZAHLREICHER BÜROS GIBT ES SEIT EINEINHALB JAHREN DAS CAFÉ 1 IM MÜNCHNER STADTTEIL BERG AM LAIM. DAS GESCHÄFT BIETET BACKWAREN, BROTZEITEN, TORTEN, PASTA UND - LAST BUT NOT LEAST -KAFFEE. 250 HEISSGETRÄNKE WERDEN JEDEN TAG AN DIE MÜNCHNER STAMMKUNDSCHAFT AUSGEGEBEN, MEISTENS ALS "COFFEE TO GO". DIE BELIEBTESTEN VARIANTEN SIND CAPPUCCINO UND LATTE MACCHIATO. UND DAS HEISST: IM CAFÉ 1 WIRD SEHR VIEL MILCH VERBRAUCHT. „FÜR DIE BESTE QUALITÄT UND DIE SCHNELLSTE ZUBEREITUNG BENUTZEN WIR LATTIZ“, ERZÄHLT DER 56-JÄHRIGE INHABER FRANK HANSER.

Zusammen mit seiner Frau Sylvia hat Frank Hanser zwei Filialen des Café 1 in München, eine im Zentrum, die andere in Berg am Laim. „Hier im Bezirk Berg am Laim kommen vor allem Geschäftsleute und Studenten für eine Kaffeepause. Sie treffen sich bei uns und genießen den kurzen Besuch bei uns, um sich zu erhohlen.“ Darüber hinaus freuen sich die Einwohner über das verhältnismäßig neue Café-Angebot: „Unter anderem verbringen 80-Jährige Damen gerne den ganzen Nachmittag bei uns und treffen sich zu Kaffee und Kuchen.“

MÜNCHNER SPEZIALITÄTEN

Die Menschen kommen natürlich nicht ohne Grund, denn guter Kaffee und leckere Kuchen gehören im Café 1 zum Standard. „Wir verwenden nur die besten und frischesten Produkte

von hoher Qualität. Die Kunden wissen das zu schätzen und kommen speziell aus diesem Grund immer wieder gern. Ohne Qualität kein Geschäft“, bringt Frank Hanser es auf den Punkt. Vor allem die Brez'n müssen perfekt sein, weil sie eine Münchner Spezialität sind. „Ein erfolgreiches Geschäft in dieser Stadt benötigt eigentlich nur zwei Dinge“, lacht Hanser, „gute Brez'n und echten Qualitätskaffee.“ Das Erste wird garantiert durch die namhafte Münchner Bäckerei Höflinger Müller. „Die kennt bei uns jeder: Sie backen seit 1930 die besten Brez'n der Stadt.“ Der erwähnte Qualitätskaffee wird mit zwei Thermoplan-Kaffeevollautomaten, Kaffee von Piacetto und Milchschaum aus der Lattiz garantiert.

STAMMKUNDEN KOMMEN EXTRA WEGEN DER KAFFEESPEZIALITÄTEN

Die Entscheidung, Lattiz für das Aufschäumen der Milch zu nutzen, hat verschiedene Gründe. Neben der einfachen Herstellung von hochwertig aufgeschäumter Milch, macht Lattiz laut Frank auch qualitativ den Unterschied. „Die Konkurrenz im Stadtbezirk ist groß: An jeder Ecke gibt es einen Laden, in dem man Kaffee kaufen kann. Lattiz hält unsere Qualität gleichbleibend und auffallend hoch.“ Das spiegelt sich auch in den Reaktionen der Kunden wieder. „Die Stammkunden kommen speziell wegen des Kaffees. Ich habe mich ursprünglich für Lattiz entschieden, weil sie sehr benutzerfreundlich ist. Aber das Wichtigste ist, dass es unseren Kunden schmeckt!“



Kaisenudel

Nudeln
Spaghetti
Penn

SAIL C-63
THE HORN
CAFE HORN
MILK
IN YACHTING
CHEW
CAMP WID



NEVER CHANGE A WINNING SYSTEM

Anfangs wurden im Café 1 die üblichen Ein-Liter-Milchpackungen verwendet. Dann kam Lattiz. „Das System ist zwar etwas teurer als die vorherige Lösung, aber der große Vorteil ist: Wir haben mit der Maschine niemals Probleme. Außerdem ist Lattiz langfristig profitabel. Wenn man sie richtig einsetzt, macht man mit der Maschine schneller und mehr Kaffee – und ja, auch mehr Geld.“ Gleichzeitig nimmt die Lattiz trotz der Kartons vier-Liter Milchkonzentrat, weniger Lagerfläche ein als die bisher verwendeten Milchprodukte. Dass die Maschine sehr einfach zu reinigen ist und keine Kühlung benötigt, sind für Frank Hanser Extragründe für die Benutzung von Lattiz. Er will keinesfalls zurück zur früheren Praxis wechseln. „Wie man im Englischen so schön sagt: ‚Never change a running system.‘“

Nicht nur Frank Hanser und die Kunden im Café 1 sind von Lattiz überzeugt, sondern auch die Mitarbeiter, die jeden Tag mit der Maschine arbeiten. Sandra Pauli gehört von Beginn an zum Team im Café 1. Insgesamt vierzehn Jahre ist sie im Servicebereich tätig, vorher in einer Bäckerei, wo sie eigenhändig Brot und Kuchen backte. „Ich liebe die verschiedenen Tätigkeiten, die ich im Café 1 habe.“ Dazu gehört: Kaffee zubereiten. Mit Lattiz ist die 32-Jährige sehr zufrieden. „Wir haben keine Milchverschwendung und das Mischverhältnis ist sehr gut.“ Frank Hanser stimmt ihr zu: „Die Milch von Lattiz vermischt sich optimal mit unserem Kaffee und läuft so im perfekten Mix in die Tasse.“

ORIGINAL ITALIENISCHER KAFFEE

Im Café 1 kommt authentisch italienischer Piacetto-Kaffee in die Tassen. „Wir benutzen die Blends Piacetto Espresso Tradiz und Piacetto Caffè Crema“, erzählt Frank. Es handelt sich dabei um Full-Body-Blends aus Robusta- und Arabica-Bohnen, die mit Bohnen aus Asien und Südamerika kombiniert werden. „Wir verbrauchen ungefähr 15 Kilo Kaffee pro Woche. Vor allem am Mittwoch und Donnerstag verkaufen wir viel, an diesen Tagen arbeiten offenbar die meisten Leute in den Büros rundherum.“

LATTIZ-MILCSCHAUM IM CHAI LATTE

Neben dem Dauerbrenner Kaffee gibt es seit vergangenem Jahr auch viele Chai-Latte-Bestellungen. „Es ist heutzutage ein beliebtes Getränk bei jungen Leuten. In der Universität um die Ecke gibt es viele Liebhaber dieses aus Indien kommenden Getränks.“ Das Café 1 hat drei verschiedene Geschmacksrichtungen auf der Karte: Green, Tiger Spice und Vanille. „Auch für die Zubereitung des Chai Latte benutzen wir die mit Lattiz aufgeschäumte Milch, das geht schnell und einfach.“

Eines steht fest: Frank Hanser will im Café 1 nicht mehr auf Lattiz verzichten. Deswegen hat er auch für die zweite Filiale im Münchner Zentrum eine Maschine geplant. „Noch haben wir dort eine Kaffeemaschine, die Milch und Kaffee automatisch mischt. Der Plan ist aber, ab Februar auch dort eine Lattiz zu benutzen. Es ist eben die beste und einfachste Art für die Zubereitung von Milchkaffee.“



CAFÉ 1

Ampfingstraße 57 | München
cafe1-muenchen.de



WELCHEN EINFLUSS DAS WASSER AUF IHRE TASSE KAFFEE HAT

WASSERWEISHEITEN

Text Marlon Velvis Illustration Nanna de Jong

WIE DER MENSCH, BESTEHT AUCH KAFFEE ZUM GROSSTEIL AUS WASSER. DESSEN QUALITÄT NIMMT EINFLUSS AUF DEN KAFFEEGESCHMACK. MIT DEM RICHTIGEN WISSEN ÜBER WASSER BEREITEN SIE BESSEREN KAFFEE ZU UND VERLÄNGERN GLEICHZEITIG DIE LEBENSDAUER IHRER GERÄTE.

Obwohl bei der Kaffeezubereitung bewusst auf Bohnenart, Herkunft und Röstung geachtet wird, steht die Wahl des Wassers weitaus seltener im Fokus. Aber Wasser ist nicht gleich Wasser. Von seinen Bestandteilen und Eigenschaften ist abhängig, ob wir das Beste aus der jeweiligen Kaffeesorte herausholen können. Die Faktoren Mineralienzusammensetzung und -konzentration haben erheblichen Einfluss auf den Brühprozess. Darüber hinaus hat Wasser großen Einfluss auf die Geräte, mit denen Sie Kaffee zubereiten, Stichwort Verkalkung oder Rost.

WAS IST IM WASSER ENTHALTEN?

Aus dem Chemieunterricht wissen wir, die Formel von Wasser ist H_2O : zwei Atome Wasserstoff (H) und ein Atom Sauerstoff (O). Für Fortgeschrittene sind auch Begriffe wie Magnesium, Kalziumkarbonat, Chlorid und pH-Werte kein Hokusfokus. Sie haben Einfluss auf den Geschmack des Wassers und damit auf den des Kaffees. Magnesium und Kalziumkarbonat beeinflussen den Kalziumgehalt und Chlorid kann eine salzige Note erzeugen.

NICHT ZU HART, NICHT ZU WEICH

Beim Kaffee sollte das Wasser weder

zu hart noch zu weich sein. Die sogenannte Deutsche Härte (DH) gibt die Konzentration von Metallionen, etwa Magnesium und Kalziumkarbonat (Kalk), im Leitungswasser an. Wasser mit hoher Härte wirkt sich negativ auf den Geschmack von Kaffee aus, da Kalk die Extraktion der Aromen verhindert. Ein Härtegrad zwischen 4 und 6 DH eignet sich für die Kaffeezubereitung am besten.

DER IDEALE PH-WERT

Der pH-Wert beschreibt den Säure- und Alkalitätsgrad des Wassers. Auf einer Skala von 1 bis 14 gibt der Wert an, ob das Wasser sauer, alkalisch oder neutral ist. Dabei gilt: Unter 7 ist das Wasser sauer, über 7 alkalisch und bei pH-Wert 7 ist das Wasser neutral. Im Idealfall sollte der pH-Wert einen neutralen Säuregehalt haben, da dies den Geschmack des Kaffees am wenigsten beeinträchtigt.

PERFEKTE AUSTRÜSTUNG

Auf der Reise, die das Wasser durch Espressomaschine, Wasserkocher und andere Geräte zurücklegt, kommt es mit Materialien in Berührung, die mit denen im Wasser enthaltenen Stoffen reagieren können. Dies kann sich nachteilig auf Lebensdauer und Betrieb eines Gerätes auswirken. Die Erhitzung des Wassers verstärkt eine Reihe von Effekten, von denen

die Kalkablagerung der bekannteste ist. Sie ist besonders ausgeprägt in Gebieten mit mittelhartem bis hartem Wasser. Weiches Wasser kann andererseits dazu führen, dass sich in Ihrer Ausrüstung Rost breitmacht, was wiederum Undichtigkeiten verursachen kann. Daher empfiehlt es sich, das Wasser zu optimieren, sowohl dem Kaffeeengeschmack als auch der Hardware zuliebe.

WIE OPTIMIERE ICH WASSER?

Natürlich können Sie Mineralwasser aus der Flasche verwenden. Das Etikett, auf dem der Mineraliengehalt angegeben ist, kann Ihnen Anhaltspunkte für Ihre Wahl geben. Für die Gastronomie ist jedoch ein Wasserfiltersystem besser geeignet. Für Espressomaschinen gibt es spezielle Filter, mit denen im Wasser gelöste Stoffe herausgefiltert werden. Hartes Wasser wird weicher, weil es unter hohem Druck durch einen sehr feinen Filter (Membran) gedrückt wird. Dieses Verfahren wird Umkehrosmose-Filterung genannt. Das so gereinigte Wasser hat einen frischen, neutralen Geschmack und enthält deutlich weniger Mineralien wie Kalzium und Magnesium. Spezielle Wasserfiltersysteme gibt es zum Beispiel von den Herstellern Brita, Everpure, 3M oder BWT.

KAFFEEGENUSS IN EINER INDUSTRIELLEN UMGEBUNG

OOSTEN

Text Katja Gußmann **Fotografie** Salome Roessler



ZWISCHEN EUROPÄISCHER ZENTRALBANK UND DEM MAINUFER, MIT FANTASTISCHEM BLICK AUF DIE FRANKFURTER SKYLINE LIEGT DAS OOSTEN. DER WÜRFELBAU AUS GLAS, STAHL UND SICHTBETON IST BELIEBTES AUSFLUGSZIEL FÜR EINHEIMISCHE UND TOURISTEN. UM DEM ANSTURM AM WOCHENENDE STANDZUHALTEN, MUSS GASTRONOM THOMAS KLÜBER CLEVERE LÖSUNGEN FINDEN.

Kaffeetrinken auf dem Hafenkran? Das Oosten machts möglich. Mit dem "selbsternannten Ausflugslokal" im Osten Frankfurts ist Gastronom Thomas Klüber der große Wurf geglückt: Als habe er einen überdimensionalen Quader mit viel Geschick und dem richtigen Schwung das Mainufer entlanggewürfelt – im Lauf wurde er scheinbar gestoppt vom historischen Verladekran direkt am Flussufer. Auf ihn stützt sich die Dachterrasse des Restaurants, die einen phänomenalen Blick auf die Frankfurter Skyline freigibt. Im Rücken reckt sich das moderne Hochhaus der Europäischen Zentralbank (EZB) Richtung Himmel, vor dem Oosten fließt ruhig und stetig der Main, auf dem Ausflugsschiffe und Ruderboote kreuzen. Das Oosten erreicht man nur zu Fuß oder per Rad, Autos fahren hier nicht. Eine beschauliche Kulisse mitten in der Großstadt, die einlädt zum Frühstück, Nachmittagskaffee, Mittag- oder Abendessen.

EZB UND SKATERPARK ALS NACHBARN

Seit die Baustelle rund um die EZB 2015 endlich fertiggestellt wurde und die Frankfurter in unmittelbarer

Nachbarschaft des Bank-Hochhauses von Grünanlagen sowie einem Sport- und Skaterpark Besitz ergriffen haben, freut sich der Hausherr im Oosten über zahlreiche Gäste. Abends ist das Restaurant mit 200 Plätzen in der Regel komplett ausgebucht, und auch zum Frühstück nehmen die Gäste gerne drinnen wie draußen Platz. Auf Holzmöbeln, die der holländische Designer Piet Hein Eek aus Altholz entworfen hat – unter tatkräftiger Mithilfe des Oosten-Chefs, der höchstpersönlich Baustellenholz zu Außensitzmöbeln fertigen ließ. Der rustikale Look kontrastiert die kühle Architektur und gibt dem Ort die nötige Gemütlichkeit. „Das hier ist trotz der EZB ein Ort für alle Menschen, nicht nur die Banker“, sagt Klüber.

KAFFEE-HOCHBETRIEB AM WOCHENENDE

Vor allem an den sonnigen Wochenenden ist der Ansturm der Spaziergänger groß: „Da kommen schon an die 2000 bis 3000 Leute am Tag im Durchlauf, das ist der Wahnsinn“, erzählt der gelernte Gastronom, der schon seit vielen Jahren Frankfurts Gastronomieszene bereichert und neben dem Oosten in der Innenstadt

„AN EINEM SOMMERWOCHENENDE VERBRAUCHEN WIR AN DIE 1000 LITER MILCH“

ein weiteres Lokal und sogar ein Gastronomieschiff auf dem Main betreibt. Im Oosten finden die vielen Menschen Platz im Biergarten mit 300 Plätzen sowie auf der Restaurant- und der Skyline-Terrasse mit je 200 Plätzen. Viele kommen nur auf eine Tasse Kaffee und ein Stück Kuchen am Nachmittag vorbei. Speziell dieses Segment stellt das Serviceteam vor eine große logistische Herausforderung. „An einem Sommerwochenende verbrauchen wir an die 1000 Liter Milch und übers Jahr gerechnet mehrere Tonnen Kaffee“, schätzt Klüber. Unzählige Latte macchiato und Milchkaffees gehen über den Tresen, da ist es wichtig, die gleichbleibende Qualität zu gewährleisten. Was den Kaffee betrifft, so bezieht der gebürtige Frankfurter eine Mischung ganzer Bohnen aus 70 Prozent Arabica





„TOLL IST, DASS DIE MILCH
LÄNGER HEISS BLEIBT“

und 30 Prozent Robusta von der ortsansässigen Traditionsrösterei Kaffee Wacker. Diese Mischung fließt in jede Kaffeetasse, ganz gleich, ob Espresso oder Cappuccino. Mehr als 60 Prozent des verkauften Kaffees kommt mit Milch in die Tasse oder das Glas. „Wir haben bei den Mengen keine Zeit für das Aufschäumen per Hand“, erklärt Klüber, so schön er das idyllische Bild des klassischen Barista auch findet. „Seit diesem Sommer arbeiten wir mit dem Milkfoamer von Lattiz“, sagt er und erläutert: „Der Milchschaum ist perfekt - er ist stabil und die Qualität bleibt immer gleich bei einfachem Handling und garantierter Hygiene.“ In Zeiten boomender Kochshows werden die Gäste immer kritischer, die Ansprüche steigen, weiß er. Umso wichtiger ist es, auch in Spitzenzeiten Standards zu erfüllen.

ZEITERSPARNIS UND GERINGER REINIGUNGS-AUFWAND

Serviceleiterin Esra Yavuz, 33, sieht einen weiteren Vorzug: „Toll ist, dass die Milch länger heiß bleibt. Es passiert durchaus mal, dass der Milchkaffee ein paar Minuten auf dem Tablett steht, ehe ich ihn vom Tresen zum Gast getragen habe. Das ist jetzt kein Problem mehr.“ Anfangs habe sie sich erst an das Gerät gewöhnen müssen. Aber der Service sei nach einem Anruf noch am selben Tag da gewesen und habe ihr die Maschine nach ihren Erfordernissen eingestellt. Esras Yavuz' Fazit: „Lattiz macht das Leben leichter.“ Ihr Kollege Hoje Trzic, 38, pflichtet ihr bei und führt seinen wichtigsten Grund für die Zufriedenheit an: „Die Maschine ist für uns super, weil abends nach der Arbeit das Reinigen wegfällt. Den vorigen Milkfoamer mussten wir aufwendig saubermachen, da stand man schon mal eine Dreiviertelstunde, wenn man eigentlich schon lieber Feierabend machen wollte“, sagt er.

Die Maschine ist mit einem Karton Milch bestückt, der komplett mit der Ausgabereinheit gewechselt wird, das macht eine zeitintensive Reinigung überflüssig. Für den Chef spiegeln sich die Vorteile also auch in Zahlen wieder, er spart Personalkosten. Die Milch ist nach Anbruch des Kartons zehn Tage lang haltbar, doch bei einem derart hohen Kaffeeumsatz wie im Oosten wird der Karton öfter gewechselt. Für

einen niedrigeren Bedarf ist die längere Haltbarkeit aber von großem Vorteil.

TOP-SERVICE MIT EIGENEM LIEFERDIENST

Darüber hinaus ist auch die Vorratshaltung einfacher, denn im Karton ist ein Milchkonzentrat, das erst in der Maschine mit Wasser versetzt wird. „Wir benötigen deshalb weniger Lagerfläche. Ausserdem funktioniert

der Lieferservice von Lattiz sehr gut. Die Investition in das Gerät hat man jedenfalls schnell wieder raus“, betont Klüber. Angefangen hat er mit dem Milkfoamer in seinem Lokal „Walden“, inzwischen hat er neun Lattiz-Geräte für seine Standorte angeschafft. „Neben der Qualität und dem einfachen Handling ist für mich auch wichtig, dass wir kein Hygieneproblem bekommen können.“ Bei Milch, die gerinnen kann, sei dies eine Gefahr, die nicht zu unterschätzen ist. Thomas Klüber ist ein Gastronom, der weiß, was er will. So, wie er sich seinen Anzug nach eigenem Entwurf auf den Leib schneiden und Möbel für sein Restaurant zimmern lässt, wünscht er sich auch Perfektion für Speisen und Getränke. Für den Milchschaum scheint er sie gefunden zu haben: „Lattiz ist ein echter Quantensprung gegenüber den Milkfoamern, die wir vorher im Einsatz hatten.“

Das Oosten liegt in Frankfurt direkt am Mainufer zu Füßen der EZB im Osthafen - daher auch der Name. Die Stadt hatte die Gastronomie an dieser exponierten Lage ausgeschrieben, Thomas Klüber bekam den Zuschlag. Fünf Jahre dauerte die Projekt- und Bauphase bei einer Investitionssumme von 4 Millionen Euro, bis das Oosten 2012 eröffnete. Das gastronomische Konzept umfasst Frühstück, Lunch, Kaffee sowie Kuchen und „Casual Dining“ am Abend: saisonales, interregionales, vegetarisches Soulfood mit einem Schwerpunkt auf Fisch. Die Terrasse im zweiten Stock ist entsprechend der Ausschreibung der Stadt über eine eigene Treppe frei zugänglich für Jedermann, es gibt dort eine Selfservice-Bar. Der erste Stock ist für Events buchbar, das Erdgeschoss beherbergt das Restaurant mit Wintergarten und Küche.

freigut-frankfurt.com





LATTE ART

DIE TULPE

Text und Fotografie Joey Rietveld

DREI, VIER UND VOILÀ: NICHT WENIGER ALS FÜNF SCHICHTEN IN EINEM FLAT WHITE ... DIE TULPE BRINGT DEN WETTKÄMPFER IM BARISTA ZUM VORSCHIEIN. ROB CLARIJS, FINALIST VON *DUTCH LATTE ART CHAMPIONSHIP* UND *COFFEE MASTERS* - ERKLÄRT SCHRITT FÜR SCHRITT, WIE MAN DIESEN MILCHSCHAUM-FAVORITEN GIESST.

**SCHRITT 1**

Die Lattiz-Milch gut schwenken und etwas Schaum abgießen, sodass eine schöne glatte Masse übrig bleibt. Halten Sie die Tasse etwas schräg. Dann die Milch aus einer Höhe von etwa zehn Zentimetern mit einer kreisenden Bewegung in einem dünnen Strahl in den Espresso laufen lassen. Wenn weiße Flecken auftreten, können diese übergossen werden.

SCHRITT 2

Bewegen Sie die Kanne nach unten, bis der Ausguss der Milchkanne den Espresso fast schon berührt. Gießen Sie mit etwas mehr Schwung oder eventuell mit einer sanften Schüttelbewegung weiter, um den Schaum aus der Kanne zu holen. Gießen Sie weiter, bis ein Halbmond erscheint und stoppen Sie dann.

**SCHRITT 3**

Machen Sie einen weiteren Halbmond – mit dem Ausguss fast auf dem Espresso. Gießen Sie jetzt mit einer Schubbewegung in Richtung des Halbmonds, den Sie vorhin gegossen haben.

SCHRITT 4

Wiederholen Sie Schritt 3 mehrmals, um die Blätter der Tulpe "übereinanderzustapeln". Tipp: Je größer die schiebende Bewegung ist, desto mehr falten sich die Blätter der Tulpe umeinander.

**SCHRITT 5**

Heben Sie die Kanne nach dem letzten Halbmond etwas an, um einen dünnen Strahl zu erzeugen. Gießen Sie diesen durch die verschiedenen Halbmonde, dadurch formen sie sich zu erkennbaren Tulpenblättern.



„DARF ICH BITTE NOCH ETWAS MILCH HABEN?“

SINAN MUSLU

Text Sinan Muslu Illustration Ana Jarén

In Zeiten von Thirdwave Coffee und Specialty Coffee kann man mit dieser kleinen Frage sofort den Zorn des Barista auf sich ziehen. Und die Kaffee-Nerds, die um einen herum stehen, werden plötzlich ganz still und grinsen herablassend. Paradox, denn gleichzeitig sind die meisten der bestellten espresso-basierten Getränke Milchgetränke. Spitzenreiter: der Cappuccino.

Also was nun – Milch ja oder nein? Meine klare Empfehlung: Wenn Sie bei Oma sitzen und die Kanne Kaffee auf den Tisch kommt, suchen Sie die Zuckerdose und das Milchkännchen. Oder nein, warten Sie ... Das war

Quatsch. Dann trinken Sie bitte Tee. Sind Sie aber in einem Café und es wird Spezialitätenkaffee ausgeschenkt, im besten Fall noch von Hand gebrüht: Dann probieren Sie den Kaffee bitte erst einmal. Sie werden erstaunt sein, was die Bohnen alles mit sich bringen, wenn man sie denn richtig zubereitet.

Geht es um espressobasierte Getränke kann man klar sagen: Wer es kurz und kräftig mag, trinkt Espresso pur. Süß und gemütlich – dann einfach einen Flat White, Cappuccino oder Caffè Latte bestellen.

Der Barista wird die Milch sicher schön cremig aufgeschäumt haben, oder? Mit Herzmuster? Super! Dann ist sie nicht

zu heiß geworden, und wird durch den unverbrannten Milchezucker richtig süß schmecken, auch ohne zusätzlichen Zucker.

Der „Löffelschaum“ des Latte macchiato hingegen ist recht geschmacklos. Mein Tipp: Vergesst ihn, und gewöhnt euch an den Caffè Latte. Er bringt eine viel bessere Harmonie zwischen Milch und Kaffee mit.

Sinan Muslu ist Fotograf und Kaffee-Fan. Ein Foto-Auftrag im Jahr 2009 weckte sein Interesse nach mehr: Seit 2016 betreibt er den Blog coffeesomething.de.

Lattiz[®] erleben in Ihrem Geschäft?



Besuchen Sie
www.lattiz.de und
holen Sie sich eine
KOSTENLOSE
Vorführung!



Jederzeit perfekter Milchschaum

