

## DIE KUNST DES MILCHSCHAUMS

**Cappuccino und Latte Macchiato****Espresso und Milchschaum - ein gutes Gespann!**

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. 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: Die Milch kalt aufschäumen geht nicht, und selbst mit dem idealen Gerät - der Dampfdüse einer Espresso-Maschine - 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 indiskutabel.

Also zurück zur Espresso-Maschine, mit einer etwa zur Hälfte gefüllten Kanne Milch in der Hand.

Beim anfänglichen Erhitzen sollte die Düse kreisfö-

mig im unteren Drittel der Kanne geführt, dann erst langsam in spiralförmigen Bewegungen hochgezogen werden. Hilfreich ist am Anfang ein Thermometer (entsprechendes Zubehör kann einfach in der Kanne befestigt werden), denn bei etwa 60 Grad wird der Schaum am besten. Sollte die Milch aber zu warm werden, so gerinnt das Milcheiweiß, und es gibt nichts mehr zu schäumen. Auch sollte der Schaum aus kleinen Blasen bestehen, damit wird die höchste Festigkeit und Standhaftigkeit erreicht.

Was macht man nun, wenn man den optimalen Schaum erstellt hat?

Die Italiener nehmen am liebsten nur ein kleines Milchhäubchen auf ihren ebenso kleinen Espresso und nennen dies „Macchiato“ („gefleckter“ Espresso). In der etwas größeren Tasse wird auf den Espresso der Schaum direkt mit der Milchkanne gegossen - das wird der klassische Cappuccino - wobei die Kapuze durchaus vom Kaffee gebräunt sein darf - denn die Kapuzinermönche, nachdenend diese Kaffeespezialität



Sowohl ein fester Schaum als auch dessen Verwendung sind Künste für sich!

benannt wurde, hatten braune Kapuzen, nicht weiße. So entsteht ein nettes Farbenspiel, bei dem ein Barista sein Können gern unter Beweis stellt - wie die Bilder auf dieser Seite belegen sollen. Solche Muster werden in einem Schwung mit der Kanne gegossen - was Sie auch eindrucksvoll beim Barista-Kurs von A tavola! sehen werden - sofern Sie da sind (siehe Seite 7).

Der Latte Macchiato ist schließlich gar kein so großes Kunststück: Hier wird erst der Milchschaum ins Glas geschüttet, dann kommt vorsichtig der Espresso dazu. Dieser legt sich dann zwischen den Schaum und die abgesetzte Milch, verbindet sich teilweise mit dieser, und schon erhält man eine sehr dekorative Kaffeespezialität - eben den Latte Macchiato, der genau genommen nichts anderes ist als ein „umgedrehter“ Cappuccino.

Und was war nun mit dem Kakao auf dem Cappuccino?

Ja, der gehört da eigentlich gar nicht hin - bestenfalls als optisches Kontrastmittel direkt auf den Espresso, aber vor der Milch!