Sander Schat
Ronald Buitenhuis
Gerben Hettinga

BARISTA AUS *Leidenschaft*

EINZIGARTIGER KAFFEE AUS DER EIGENEN KÜCHE

FRANZIS

BARISTA
aus Leiden-
schaft

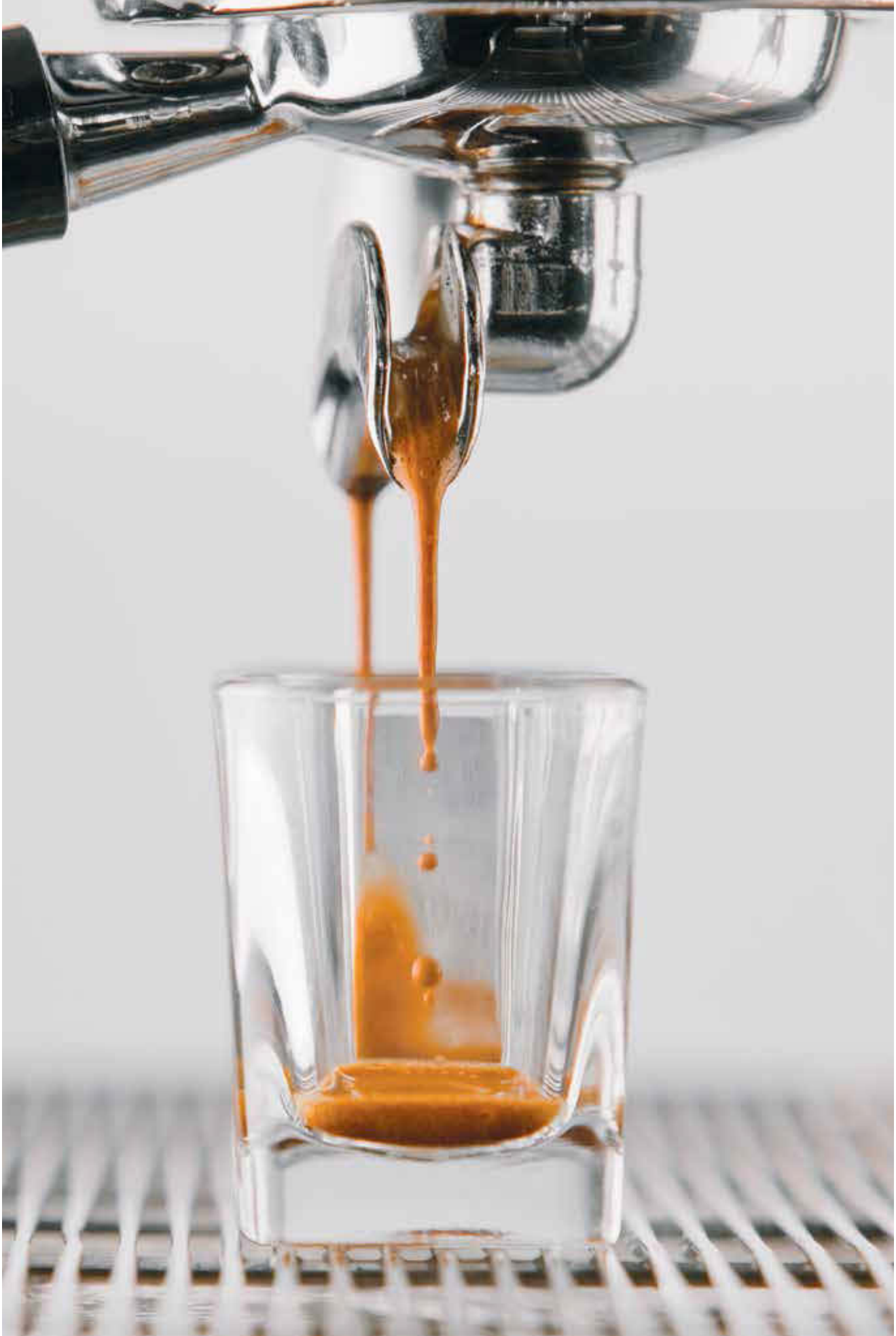
BARISTA AUS LEIDENSCHAFT

QUALITÄTSKAFFEE AUS EIGENER KÜCHE

Sander Schat
Ronald Buitenhuis
Gerben Hettinga

Fotos Gerben Hettinga
Gestaltung Alfib Nijsse
Redaktion Sibylle Cosyn

FONTAINE UITGEVERS



DER KAFFEEFREAK UND DER BARISTA

DER KAFFEEFREAK

Dieses Buch ist aus Neugier auf und Leidenschaft für Kaffee entstanden. Die erste Idee für *Barista aus Leidenschaft* kam mir bereits 2007. Direkt nach der Anschaffung einer beeindruckend schönen Espressomaschine machte ich mich auf die Suche nach einem „Kochbuch" für Kaffee. Leider fand ich nicht, was ich suchte. Daraufhin begann ich, hier und da Wissen und Fertigkeiten zusammenzuklauben, und war ein halbes Jahr später relativ zufrieden mit meinen Hobbybarista-Qualitäten. Diese Suche in einem Buch festzuhalten, war die erste Idee.

Anfang 2008 schlug die Redakteurin Sibylle Cosyn vor, gemeinsam ein noch näher zu definierendes Buch zu gestalten, für das ich Fotos liefern sollte. Die Kaffeebuchidee kam zum zweiten Mal auf, und dieses Mal blieb sie. Das Team wurde um Autor Ronald Buitenhuis, Barista Sander Schat und Gestalter Alfib Nijsse erweitert, und Anfang 2009 machten wir uns tatsächlich an die Arbeit.

Das Ziel des Buches wurde immer klarer: den Verbraucher zu informieren und sein Interesse und seine Begeisterung für Qualitätskaffee zu wecken, um auf diese Weise einen Beitrag zur Entwicklung einer neuen Kaffeekultur zu leisten, die auf Geschmack und Nachhaltigkeit beruht. Außerdem hoffen wir, dass es mit der wachsenden Nachfrage nach Qualitätskaffee einfacher werden wird, guten Kaffee in Geschäften und Cafés zu finden.

Durch zahlreiche Reisen in europäische Großstädte hatte ich Gelegenheit, meinen Kaffeehorizont auch außerhalb der Niederlande zu erweitern. Nach Gesprächen u. a. mit Tim Wendelboe und James Hoffmann wurde meine Leidenschaft für Kaffee erst recht entfacht. Außerdem habe ich viele neue Kaffeearten probiert. Zum Beispiel den besonders milden Filterkaffee in Oslo, den vollen eleganten Espresso in London und den süßen Mokka in der eigenen Küche (mit Bohnen von Tim). Und noch immer spüre ich in jeder Stadt den leckersten Kaffee zum Trinken oder zum Mitnehmen auf. Die Ausbeute dieser Entdeckungsreise findet sich in diesem Buch wieder. Eine wunderbare und scheinbar grenzenlose Erfahrung.

Dank dieses Buches genieße ich die herrlichen Kaffees, die meinen Weg kreuzen, jetzt noch mehr. Dank der Fachkenntnisse von Sander und anderen Experten weiß ich, worauf ich achten muss und wie ich mit meinen Fähigkeiten als Heimbarista das Beste aus den Kaffeebohnen herausholen kann. Und nicht zuletzt bin ich wählerischer geworden. Aber das ist ein schöner Nebeneffekt.

Gerben Hettinga
Fotograf und Kaffeefreak

DER BARISTA

Als ich 2009 von Gerben und Sibylle gebeten wurde, an diesem Buch mitzuarbeiten, wusste ich nicht genau, was mich erwartete. Und mit welchem Einsatz ich mich persönlich an diesem Buch beteiligen wollte.

Jetzt, wo das Buch fertig ist, weiß ich es sehr genau. Es spiegelt die Kaffeereise wider, die ich selbst unternommen habe. Die Grundfähigkeiten eines Baristas wurden mir von der Barista Company hervorragend vermittelt, und darauf aufbauend habe ich mich weiterentwickelt. Auf meiner Reise bin ich immer neuen, besonderen Menschen begegnet. Und dank ihnen wuchs in mir die Leidenschaft für Kaffee.

In diesem Buch kommen viele dieser Menschen zu Wort, und jeder von ihnen hat eine eigene, einzigartige Sicht auf Kaffee. Sie alle eint eine Leidenschaft für dasselbe Produkt: Kaffee. Das ist das Schöne an diesem Produkt: Es ist so vielseitig, dass eine einzige Wahrheit nicht existiert.

Dieses Buch hat mich gelehrt, dass es gerade die Leidenschaft ist, die wir teilen sollten. Es ist eine helfende Hand für den Heimbarista, dem es wichtige Grundlagen und Einsichten vermittelt. Ich hoffe, dass Menschen sich auf diese Weise inspiriert fühlen, mehr über Kaffee zu erfahren, um so ihre eigene Wahrheit zu entdecken.

Außerdem soll dieses Buch ganz allgemein ein bisschen zur Qualitätssteigerung von Kaffee beitragen. Wenn der Verbraucher, der Heimbarista, zu verstehen beginnt, was mit Kaffee alles möglich ist, wird er auch höhere Anforderungen an die Gastronomie stellen. Diese wird nicht hinter den Erwartungen zurückbleiben können und ihre eigene Qualität ebenfalls verbessern müssen. Oft schaut man in der Gastronomie eher auf Umsatz statt auf Qualität. Das sollte doch wirklich andersherum sein. Zuerst kommt die Qualität des Kaffees – dann folgt der Umsatz ganz von allein.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen und Schauen und natürlich viel Erfolg bei Ihrer eigenen Reise in die Welt des Kaffees.

Sander Schat
Barista und technischer Redakteur

INHALT

08 EINLEITUNG

10 DER BARISTA

12 DIE BASIS

28 ESPRESSO

52 RISTRETTO

66 MILCH

80 ESPRESSO MACCHIATO & CORTADO

88 CAPPUCCINO

104 LATTE MACCHIATO

118 AMERICANO & LUNGO

132 FILTERKAFFEE

148 STEMPELKANNE

164 KAFFEE EISGEKÜHLT

170 FAKTEN & FABELN

176 DIE EXPERTEN

186 GLOSSAR

EINLEITUNG

ALS HEIMBARISTA AN DIE ARBEIT

DIE SUCHE NACH QUALITÄTSKAFFEE AUS EIGENER KÜCHE

In Mitteleuropa entsteht gerade nach dem Vorbild Australiens, Neuseelands, Englands, Skandinaviens und den USA eine neue Kaffeekultur. Erst verdrängten vollautomatische Maschinen mit Kaffeepads oder Kaffeekapseln die klassische Kaffeemaschine aus der Küche. Jetzt ist das Barista-Zeitalter angebrochen. Ein Barista ist ein Fachmann oder eine Fachfrau, der bzw. die sich professionell der Zubereitung von Espresso und den verwandten Kaffeearten wie Cappuccino, Ristretto, Latte macchiato, Americano und Lungo, aber auch Mokka und Filterkaffee widmet. Ein Barista ist wie der Koch in der Küche. Er weiß alles über die Technik der Kaffeemaschine und die Prozesse bei der Zubereitung von echtem Kaffee. Nicht länger bestimmt eine Maschine die Qualität, sondern ihr Bediener, der Barista. Geschmack ist dabei der neue Maßstab. Der Barista holt alles aus dem Charakter der sorgfältig geernteten und verarbeiteten Bohnen heraus und kreiert mit der adäquaten Zubereitungsmethode ein Geschmackserlebnis. Der Barista ist mehr als nur Zubereiter des Getränks. Er darf sich Kaffeekenner nennen und kann genau sagen, warum er wie welchen Kaffee zubereitet.

ALTE GESCHMACKSSENSATIONEN

Vor langer Zeit waren die Niederlande ein führendes Land, was Kaffee betrifft. Durch den Kaffeehandel, der in der Zeit der Vereinigten Ostindischen Kompanie entstand, kam das schwarze Gold in die Niederlande. Umgerechnet würde ein Kilo roher Kaffee aus jener Zeit heute ungefähr 500 Euro kosten. Noch vor 50 Jahren war es nicht unüblich, den Kaffee zu Hause auf dem Herd in einer gusseisernen Pfanne zu rösten. Anschließend wurde der Kaffee gemahlen und für eine leckere Tasse altmodischen, frisch gebrühten Kaffees verwendet. Leider verschwand die Kaffeekultur aus der heimischen Küche und vakuumverpackter, vorgemahlener Kaffee hielt Einzug. Eine landläufige Meinung vor allem von Menschen der älteren Generation ist, dass die erste Tasse aus einem frisch geöffnete Paket Kaffee die beste sei. Dieses Buch macht deutlich, warum nur diese Tasse Kaffee so lecker schmeckt. Gleichzeitig erklärt es den Aufstieg des Barista. Wir sind wieder auf der Suche nach den alten Geschmackserlebnissen.

KAFFEEBARS AUF DEM VORMARSCH

Der Barista wird mehr und mehr zum sichtbaren Bestandteil unserer Kaffeelandschaft. In schicken Einkaufsstraßen und an Orten mit viel Publikumsverkehr schießen Kaffeefachgeschäfte wie Pilze aus dem Boden. In den Niederlanden gab es z.B. 2009 etwa 900 spezialisierte Espressobars, Kaffeebars und Kaffeehäuser. Heute findet man sie zwar immer noch vorwiegend in größeren Städten, doch die Kaffeefachgeschäfte breiten sich über das ganze Land aus. Und ihre Zahl wächst rasant. Das niederländische Food Service Institut hat errechnet, dass der Umsatz von Kaffeebars in den Niederlanden von 76 Millionen Euro im Jahr 2006 auf 87 Millionen Euro im Jahr 2008 angestiegen ist. Der Vormarsch von qualitativ hochwertigem Kaffee scheint unaufhaltsam. Auch laut der Königlichen Vereinigung der Niederländischen Kaffeeröster und Teepacker (KVNKT) wechselt der niederländische Kaffeetrinker von der „traditionellen Tasse Kaffee“ zu hochwertigerem Kaffee auf Espressobasis.

In der traditionellen Gastronomie gewinnt Qualitätskaffee an Bedeutung, was unschwer an den immer schöneren Maschinen hinter der Theke zu erkennen ist. Immer häufiger kommt es auch zu Symbiosen von beispielsweise Buchläden mit eigenen Kaffeebars. Und nicht zuletzt werden sogar Barista-Meisterschaften ausgetragen, bei denen die Kaffeezubereitung in den Stand einer eigenen Kunst erhoben wird.

HEIMBARISTA

Jetzt ist es Zeit für den nächsten Schritt: Der Barista hält Einzug in die heimische Küche. Immer mehr Menschen begeben sich zu Hause auf die Suche nach dem perfekten Kaffee. Dort, wo einst handgefilterter Kaffee eingeschenkt wurde und später Kaffeemaschinen ihr typisches Brodeln verbreiteten, sind heute die Geräusche von Kaffeemühlen und Wasserdampf zu hören. Obwohl wir auch am Arbeitsplatz eine gute Tasse Kaffee zu schätzen wissen, trinken wir Kaffee am liebsten zu Hause. Durchschnittlich drei von vier Tassen trinken wir in den eigenen vier Wänden. In Anbetracht der Kaffeebars in den Straßen verwundert es nicht, dass wir auch zu Hause immer häufiger versuchen, qualitativ hochwertigen Kaffee zu bereiten. Aber wie macht man eigentlich qualitativ hochwertigen Kaffee in der eigenen Küche? Wie wird man ein echter Heimbarista? Wie sorgt man dafür, dass ein Espresso, Cappuccino, Eiskaffee oder Filterkaffee nicht (grundsätzlich) zum Milchkaffee wird? Gutes Handwerkszeug ist das eine, ein echter Barista zu werden das andere. Die Zubereitung von gutem Kaffee ist eine Kunst für sich.
In *Barista aus Leidenschaft – einzigartigen Kaffee aus der eigenen Küche* nimmt der zweifache niederländische Barista-Champion Sander Schat Sie mit auf eine Entdeckungsreise durch die Kaffeelandschaft. Schritt für Schritt erklärt er, wie Sie verschiedene Arten von Qualitätskaffee zubereiten. Die Kaffeeröster Tim Wendelboe (Norwegen), James Hoffmann (England), Tewis Simons und Ralf Rüller (Deutschland)

helfen Ihnen bei der Auswahl der Bohnen und teilen ihre persönlichen Ansichten und Ideen zum Kaffee. Darüber hinaus erzählen echte Kaffeeliebhaber die Geschichte ihres persönlichen Lieblingskaffees.
In diesem Buch geht es also nicht um die Geschichte des Kaffees, den Anbau und die Ernte von Kaffeebohnen. Vielmehr ist *Barista aus Leidenschaft* ein Handbuch, das erläutert, wie Sie durch verschiedene Zubereitungsmethoden das Beste aus den Kaffeebohnen herausholen und so ein qualitativ hochwertiges und vor allem geschmackvolles Ergebnis erzielen. Wir konzentrieren uns dabei auf drei Zubereitungstechniken: Espresso, French Press und Filter.

KAFFEE ALS ERLEBNIS

Barista aus Leidenschaft dient als Anleitung für eine Reihe verschiedener Zubereitungsmethoden. Sobald Sie diese beherrschen und sich selbst schon ein bisschen als Barista bezeichnen, können Sie etwas variieren – Die Dosierung verändern, die Extraktionszeit oder Durchlaufzeit anpassen ... Nur durch Probieren erfahren Sie, ob ein Kaffee gut ist oder nicht. Wenn Sie akribisch alle Regeln in diesem Buch befolgen, wird Ihnen an der ein oder anderen Stelle unter Umständen ein herrliches Kaffee-Erlebnis entgehen. Als Naturprodukt ist Kaffee launenhaft. Viele Variablen bei der Verarbeitung (z. B. der Zeitpunkt der Ernte, gewaschener oder ungewaschener Kaffee, die Dauer der Fermentation, die Lagerung, der Transport und nicht zu vergessen das Rösten und Mischen) verleihen dem Kaffee letztlich seinen einzigartigen Geschmack. Jede an der Kaffeeherstellung beteiligte Person trifft Entscheidungen, die sich auf den Kaffee auswirken. Dieses Buch bietet vornehmlich Grundfertigkeiten, die das Gelingen einer guten Tasse Kaffee erleichtern. Letzten Endes muss aber jeder selbst auf die Suche nach seinem idealen Kaffee gehen. Eine spannende Reise, bei der dieses Buch als Reiseführer dienen kann. Als Heimbarista überraschen Sie nicht nur sich selbst, auch Ihr Besuch wird sich den Qualitätskaffee aus der eigenen Küche gut schmecken lassen. Also, an die Arbeit, Heimbarista! Mit diesem Buch in Ihren Händen sind Sie nur wenige Schritte von einem echten „Qualitätskaffee aus eigener Küche“ entfernt. Entdecken Sie die Kunst der Kaffeezubereitung, und kreieren Sie Ihre ganz persönliche Kaffeesensation.

DER BARISTA SANDER SCHAT

Sander Schat ist zweifacher niederländischer Barista-Champion. Nichtsdestotrotz fragt er sich, ob er die Kaffeezubereitung jemals wirklich ergründen wird. „Es gibt keine Wahrheit darüber, was perfekter Kaffee ist. Es geht vor allem um das Verständnis, was die Kaffeezubereitung ausmacht. Manchmal komme ich mir wie ein Chemiker vor, der mit Substanzen experimentiert.

Es ist eine sonderbare Geschichte. 2008 arbeitete Sander Schat gerade mal ein halbes Jahr bei der Barista Company und wurde direkt niederländischer Champion. Ein Erfolg, der ihm ein Jahr später erneut gelang. Mehr oder weniger zufrieden erklärt er mit einem Lächeln, dass er 2009 in Atlanta „glücklicherweise" nicht Weltmeister geworden ist. „Das sähe ja fast so aus, als ob die Zubereitung von Kaffee überhaupt nichts Anspruchsvolles wäre." Dass dem nicht so ist, weiß er aus eigener Erfahrung. Täglich bereitet der Barista-Autodidakt Kaffee zu, aber die eine Tasse bekommt von ihm sechs Punkte, die andere neun. Und woran liegt das? Sander Schat nennt es eine niemals endende Entdeckungsreise. „Es gibt so viele Faktoren, die einen Einfluss haben. Kuhmilch zum Beispiel schmeckt im Herbst ganz anders als im Sommer. Das macht sich bei den Latte-Kaffees bemerkbar. Die Temperatur des Wassers, die Frische der Bohnen, der Mahlgrad … Es gibt eigentlich kein Universalrezept für guten Kaffee, geschweige denn eine genaue Anleitung, wie man ihn zubereiten muss." Das lässt den Heimbarista hoffen. Denn wenn selbst ein niederländischer Champion noch immer nach der richtigen Geschmackskomposition sucht, gibt es keinen Grund mehr, sich nicht selbst zu Hause auf die Suche zu begeben.

Stephen Morrissey, der Barista-Weltmeister von 2008, sagte einmal, dass im Leben eines jeden Menschen nur zwölf Tassen Kaffee wirklich lecker seien. Eine Aussage, die Sander Schat sehr gut nachvollziehen kann. „Es gibt so viele Variablen, dass es Zeit braucht, um das Geheimnis der Materie wirklich zu lüften. Ich selber hatte zweimal ein Wow-Erlebnis. Das erste Mal als ich Kaffee trank, der aus Kaffeebohnen aus dem Jemen gemacht war. Ich schmeckte die Wüste. Das zweite Mal war in einer ‚Speciality Coffee Bar' ' in den USA. Ich saß mit drei anderen Baristas zusammen, und wir hatten alle so ein Wow-Gefühl. Plötzlich ist es da. Kaffeekochen ist keine Wissenschaft. Es gibt keine wissenschaftliche Formel für das Aha-Erlebnis. Es ist einfach eine Gleichung mit vielen Variablen. Nehmen Sie zum Beispiel das Ambiente. Ich war mal in Äthiopien. Mitten in der Wüste kochte eine Frau auf traditionelle Weise Kaffee. Ihre Art unterschied sich vollkommen von den modernen Zubereitungsmethoden. Zuerst wurden grüne Bohnen in einer Art Wokpfanne geröstet. Die Frau ließ das Wasser ganze vier Mal kochen, etwas, das nach unserem Verständnis so gar nicht in Frage kommt. Und doch schmeckte der Kaffee großartig. Dickflüssig wie Schlamm. Würde ich diesen Kaffee morgen hier probieren, würde ich ihn sofort wegschütten. Und dabei sprechen wir von nur einer Variablen einer schwierigen Gleichung. Es ist wie mit Wein, den man vom Urlaubsort mitbringt und der zu Hause einfach nicht mehr schmeckt. Geschmack ist etwas schwer zu Fassendes. Deshalb versuche ich auch nicht, den Heiligen Gral der Kaffeezubereitung zu bieten. Aber ein Buch wie dieses kann helfen, Techniken zu lernen, mit denen eine gute Tasse Kaffee in Reichweite rückt. Welche Komponenten bewirken, dass eine Tasse Kaffee so schmeckt, wie sie schmeckt? Und wie kommt der Kaffee am besten zur Geltung? Letztendlich geht es darum, dass man die Kaffeezubereitung wie ein Koch der Molekularküche durchschaut. Und dass man in der Lage ist, zwei völlig gegensätzliche Geschmackskomponenten in einer großartigen Mischung zusammenzubringen. So wie der Chefkoch eines Sterne-Restaurants: Er kombiniert Zutaten auf eine Art und Weise, auf die man zu Hause niemals kommen würde. Diese Art von Genie beherrscht die Materie. Es ist wie mit dem Pianisten, der Beethoven endlich so spielen kann, wie Beethoven es sich vorgestellt hat. Bei einer der Barista-Weltmeisterschaften habe ich Estragon mit Lakritze kombiniert. Die Jury war hellauf begeistert. Das sind die Momente, in denen ich das Gefühl habe, dass ich die Zubereitung von Kaffee verstehe."

Innerhalb der Welt des Kaffees gibt es so viele Möglichkeiten – verschiedene Bohnen, Kontinente, Zubereitungsarten und -methoden –,

dass der zweifache niederländische Champion nie jemandem vorwerfen würde, ihm keinen guten Kaffee serviert zu haben. „Für jeden gilt das Trial-and-Error-Prinzip." Kaffee mit 93 Grad heißem Wasser kann genauso lecker sein wie ein anderer Kaffee, der mit 88 Grad zubereitet wurde. Aber man muss sich die Zeit nehmen, genau das herauszufinden, und bereit sein, Zeit und Energie in eine abenteuerliche Reise zu stecken."

KAFFEEKULTUR

Sander Schat ist froh, dass in Mitteleuropa gerade ein Umdenken in puncto Kaffeetrinken stattfindet. Immer mehr Haushalte verfügen über echte Espressomaschinen. Es dauert nicht mehr lange, dann wird laut Sander auch der klassische Keks zum Kaffee verschwunden sein. „Zur neuen Art des Kaffeetrinkens passt höchstens eine kleine Schokolade." Immer häufiger tauchen spezialisierte Kaffeebars im Straßenbild auf. „Vielleicht liegt es an Laptop und Mobiltelefon, dass wir überall arbeiten und kommunizieren können. Wir verbringen immer mehr Zeit unterwegs. In New York werden zunehmend Wohnungen ohne Küche entworfen. Auch wir werden diese Kultur früher oder später übernehmen. Sowohl unterwegs als auch innerhalb der eigenen vier Wände. Ich erkenne das am Interesse an den Workshops, die ich über mein eigenes Unternehmen Coffee Vibes anbiete. Außerdem sehe ich immer mehr Besucher bei Barista-Meisterschaften." Dort muss er dann beispielsweise vier Cappuccino, vier Espresso und eine „Kaffee-Spezialität" zubereiten. 60 Prozent der Wertung der Jury werden durch den Geschmack des Kaffees bestimmt. Der Barista darf selbst bestimmen, welche Bohnen er für die Zubereitung verwendet. 20 Prozent der Bewertung beziehen sich auf die Technik. Dabei achtet die Jury beispielsweise auf Aspekte wie die richtige Temperatur, die verwendete Menge Milch und die Qualität des Milchschaums. Hier zahlt sich laut Sander Schat konsequentes Arbeiten aus. „Man muss zeigen, dass man die Zubereitung der Espresso unter Kontrolle hat. Das größte Kompliment, das man als Barista bekommen kann? Ich fand die Bemerkung eines Jurymitglieds bei der WM in Atlanta gegenüber einem Südkoreaner sehr schön. ‚Gut gemacht', sagte er. Damit meinte er, dass alles passte; dass der Zubereiter Herr der Lage war.

„DER PERFEKTE KAFFEE? ICH HATTE NUR ZWEIMAL IN MEINEM LEBEN SO EIN WOW-ERLEBNIS"

Es ist wie bei einem Schachspiel zwischen zwei Großmeistern, bei dem der Verlierer dem Gewinner zu einem großartigen Zug gratuliert, um zu bestätigen, dass er die Situation gemeistert hat." Die Präsentation machen 20 Prozent der Endbewertung bei den Barista-Meisterschaften aus. Hier kann sich der Barista auf der Bühne austoben. Es kommt auf Geschirr, Kleidung, Musik und kreative Serviermethoden an.

Sander Schat beherrscht viele Kniffe und Tricks der Kaffeezubereitung. Der zweifache niederländische Champion glaubt, dass niemand auf Qualitätskaffee aus der eigenen Küche verzichten muss. „Dieses Buch ist ein guter Ausgangspunkt für eine spannende Reise, die ich bereits teilweise zurückgelegt habe. Der größte Fehler, den man beim Zubereiten von Kaffee machen kann, ist zu glauben, dass es einfach sei. Mit Kaffee kommt man zwar nie ans Ziel, aber man kommt in den Genuss einer abwechslungsreichen Reise."

ESPRESSO

AN DER BAR, UNTER DEM DRUCK VON 9 BAR

DAS BALANCIEREN VON AROMEN

Obwohl die Franzosen die Entdeckung des Espresso für sich beanspruchen, sind es doch vor allem Italiener, die diese reine Form des Kaffees weiterentwickelten und bis zum heutigen Tag als ihr Kulturerbe hegen. Während Niederländer einen Espresso bestellen, bestellen die Italiener einen „caffè". Das Kenzeichnendste des Espresso ist seine Zubereitungsweise. Bei einem Espresso wird – im Gegensatz zu beispielsweise Filterkaffee – Wasser unter Hochdruck durch sehr fein gemahlenen Kaffee gepresst. Wörtlich heißt Espresso daher auch: „ausgedrückt oder „unter Druck". Ein Kaffee, der in Italien seit 1900 getrunken wird und noch immer Teil des Alltags vieler Italiener ist. Der durchschnittliche italienische Espressotrinker bestellt stehend an der Bar seinen „caffè", der zusammen mit einem kleinen Glas Wasser serviert wird. Jedoch besteht nicht die Absicht, sich lange in der Kaffeebar aufzuhalten, sondern der Espresso dient vor allem als „Erfrischung" zwischendurch. Deshalb ist die Kaffeemenge auch gering. Nach ein paar Schlückchen kann man wieder voller Energie seiner Tagesbeschäftigung nachgehen.

Es scheint so, als könnte ein Barista ohne jede Mühe einen Espresso zubereiten. Doch ein guter Espresso kommt nicht einfach so aus der Maschine. Es ist schwieriger, als es auf den ersten Blick aussieht. Die Maschine, die Mühle und der Barista sind erst nach vielen „Probeschüssen" aufeinander eingespielt. Im Laufe des Tages müssen die Einstellungen beobachtet werden, um den optimalen Geschmack aufrecht zu erhalten. Das gilt selbstverständlich auch für Zuhause. Der Heimbarista wird die Erfahrung machen, dass auch sein oder ihr erster Espresso nicht auf Anhieb erstklassig ist. Es ist lediglich ein erster Schritt auf der Suche nach Perfektion. Allgemein gilt: Ein Espresso ist ein Kaffee, der im Gleichgewicht ist. Kräftig im Geschmack, aber nicht dominierend. Bei einem Espresso werden die Geschmacksknospen bis in ihre entlegensten Winkel gereizt. Dabei muss kein zusätzlicher Zucker hinzugefügt werden, um „Bitterstoffe" zu neutralisieren oder zu überdecken. In diesem Kapitel erfahren Sie Schritt für Schritt, wie Sie einen guten Espresso zubereiten. Wie Sie einen Kaffeeextrakt zwischen 25 und 35 ml einschließlich Cremaschicht unter dem Druck von 9 Bar in schwarzes Gold verwandeln. Oder dass 7 Gramm gemahlener Kaffee die Basis für einen exzellenten Espresso sind und dass der Ausfluss von Kaffee eine Viskosität aufweisen sollte, die warmem Honig entspricht. Sollte die Crema dick und braun aussehen und eine Goldfärbung aufweisen, und sind 20 oder 30 Sekunden die ideale Zubereitungszeit für einen herrlichen Espresso? Gehen Sie mit auf Entdeckungsreise!

TEMPERATUR

Eine Reihe von Variablen sollte bereits vorab, d. h vor der tatsächlichen Zubereitung des Espressos, optimiert sein. Einer der wichtigsten Faktoren ist die Wassertemperatur. Die richtige Temperatur sorgt dafür, dass sich genug Kaffee auflöst und das Aroma optimal entwickelt wird. Eine zu

hohe Wassertemperatur führt zu „verbranntem“ Kaffee und sorgt für einen holzigen, dunklen, verbrannten Geschmack. Eine zu niedrige Wassertemperatur bewirkt, dass der Kaffee sauer und fade schmeckt, weil sich nicht alle Kaffeekörnchen wie gewünscht auflösen. Die ideale Wassertemperatur für einen Espresso liegt bei 92 bis 93 °C. Bei den hochwertigeren Espressomaschinen lässt sich die Wärme einstellen, aber bei vielen Geräten ist diese Variable ab Werk standardisiert eingestellt. Überprüfen Sie die Temperatur genau. Die genannte Temperatur ist, wie alle anderen Variablen, selbstverständlich nur eine Richtlinie. Davon kann abgewichen werden, um so eigene Kaffeevorlieben zu entwickeln. Das Experimentieren mit Temperatur und Bohnensorten kann zu überraschenden Geschmackserlebnissen führen. Es versteht sich von selbst, dass die Espressomaschine auf Betriebstemperatur aufgewärmt sein sollte und das Wasser für einen guten Espresso am besten zuvor entkalkt wurde.

SIEBTRÄGER UND TASSEN

Der Siebträger muss immer in der Brühgruppe sitzen, damit er mit Wärme versorgt wird. Der Träger wird auf diese Weise mit Wärme „gesättigt“ sein, so dass er entweder keine oder nur sehr wenig Wärme vom Wasser, das durch ihn hindurch fließt, aufnimmt. Wenn Sie den Siebträger nicht länger als eine Sekunde berühren können, ist er heiß genug. Was für den Siebträger gilt, gilt auch für die Tassen. Auch diese müssen selbstverständlich auf „Betriebstemperatur“ sein. So kann der Kaffee in eine warme Tasse fließen. Es gibt verschiedene Möglichkeiten, Tassen vorab zu erwärmen. Die Tassen können auf die warme Maschine gestellt werden, um so die heiße Luft optimal zu nutzen. Alternativ können Sie auch heißes Wasser in die Tassen fließen lassen und etwa 30 bis 60 Sekunden in der Tasse lassen.
Hierdurch nimmt das Porzellan die Wärme durch das Wasser auf. Heißes Wasser kann aus der Brühgruppe oder aus einem Boiler kommen. Der Grund, warum diese Komponenten auf Temperatur zu halten sind, ist, dass die Wärme des für die vollständige Kaffee-Entfaltung erforderlichen Wassers anderenfalls in das Material entweicht. Trocknen Sie die feuchten Tassen mit einem Geschirrtuch ab.

MAHLFEINHEIT

Auf der Suche nach dem idealen Espresso spielt auch der Mahlgrad des Kaffees eine entscheidende Rolle. Der Mahlgrad ist wohl die Einstellung, die vom Barista am meisten angepasst werden muss. Je nach Kaffeesorte, Vorliebe, Temperatur und Menge steht oder fällt der Espresso mit dem gewählten Mahlgrad. Besonders hoch im Kurs eines Baristas steht deshalb eine eigene Mühle, die er entweder stufenlos oder in sehr kleinen Schritten verstellen kann. Vorgemahlener Kaffee kann in Betracht gezogen werden, hat aber den Nachteil, dass der Mahlgrad nicht mehr verändert werden kann. Testen Sie verschiedene Varianten, und schmecken Sie die Unterschiede. Im Großen und Ganzen können Sie davon ausgehen, dass der Mahlgrad für einen durchschnittlichen Espresso auf „fein“ eingestellt werden muss. Bei einem groben Mahlgrad ist die Kontaktoberfläche mit dem Kaffee kleiner und fließt das Wasser schneller durch, was Folgen für den Geschmack hat.

Im Kapital über die Grundkenntnisse des Heimbarista haben wir den zu verwendenden Kaffeebohnen bereits besondere Beachtung geschenkt (siehe Seite 15).
Kaffeeexperten werden Ihnen in diesem Buch weitere Hilfestellungen liefern. Auch haben wir verschiedenen Typen von Espressomaschinen bereits viel Aufmerksamkeit gewidmet (siehe Seite 21). Sie sind in allen Farben und Größen erhältlich. Für die Zubereitung von Espresso sind wir von einer Einkreismaschine ausgegangen. Es spielt keine Rolle, ob Ihre Maschine ein etwas abweichendes Modell ist. Die Methoden sind praktisch gleich.

ANLEITUNG

DIE AUSGANGSSITUATION

Alles ist sauber, trocken und hat die richtige Temperatur. Die Maschine ist betriebsbereit, wenn die gewünschte Wassertemperatur erreicht ist (ca. 93 °C). Tassen stehen bereit und sind vorgewärmt. Der Siebträger ist an der Brühgruppe befestigt, um so auf Temperatur zu bleiben.

DEN SIEBTRÄGER REINIGEN

Nehmen Sie den Siebträger aus der Brühgruppe, und reinigen bzw. trocknen Sie ihn, falls nötig. Werfen Sie eventuelle alte Kaffeereste weg, und entfernen Sie den Kondensniederschlag mit einem trockenen Tuch.

! Nicht zu empfehlen: Spülen Sie den Siebträger nicht mit heißem oder kaltem Wasser ab.
Das Abspülen wirkt sich auf die richtige Temperatur aus und sorgt für überschüssiges Wasser beim Füllen des Siebträgers.

KAFFEE MAHLEN

In Supermärkten und Fachgeschäften können Sie gemahlenen Kaffee für Espressomaschinen kaufen, allerdings schmeckt frisch gemahlener Kaffee leckerer. Stellen Sie die Mühle zu Beginn immer auf „fein“ ein, und mahlen Sie nicht mehr als erforderlich. Vorgemahlener Kaffee, der lange im Mahlwerk der Mühle verbleibt, verliert seinen einzigartigen Geschmack. Je frischer, desto besser. Nach der Zubereitung des ersten Espressos können bei diesem Schritt gegebenenfalls Korrekturen vorgenommen werden (siehe auch Ergebnis/Ausfluss auf Seite 38-39).

DEN SIEBTRÄGER FÜLLEN

Jetzt kann der Siebträger gefüllt werden. Vorgemahlener Kaffee kann mit einem Löffel in den Träger gegeben werden. Achten Sie dabei auf Gleichmäßigkeit und darauf, dass sich keine Klumpen und Anhäufungen von gemahlenem Kaffee bilden. Die Menge wird durch das Fassungsvermögen des Siebs bestimmt. Nach der Zubereitung des ersten Espressos können bei diesem Schritt eventuelle Korrekturen vorgenommen werden (siehe auch Ergebnis/Ausfluss auf Seite 38-39).

DEN SIEBTRÄGER VERTEILEN

Verteilen Sie den Kaffee mit dem Finger gleichmäßig über das Sieb („nivellieren"). Das Sieb muss an allen Rändern gleichmäßig gefüllt sein. Dafür gibt es verschiedene Möglichkeiten. Die hier veranschaulichte Methode ist die „Stockfletch-Methode":
Halten Sie den Siebträger in der linken Hand, und streichen Sie mit dem Zeigefinger der rechten Hand vom Rand Richtung Mitte, bis Sie ein Drittel des Siebs erreicht haben.

DER DREH

Verkleinern Sie jetzt wie in der Abbildung den Winkel zwischen der linken Hand und dem Winkel des Zeigefingers der rechten Hand.

DREHEN SIE WEITER

Indem Sie langsam in die entgegengesetzte Richtung drehen, bewegen Sie den Kaffee langsam von der Mitte nach außen. So wird der Kaffee gleichmäßig mit einer einzigen fließenden Bewegung über das gesamte Sieb verteilt.

RESTE ENTFERNEN

So füllen Sie jede Ecke des Siebbehälters. Streichen Sie mit der letzten Bewegung den überschüssigen Kaffee herunter.

UNGLEICHMÄSSIGE VERTEILUNG

Achten Sie darauf, den Kaffee nicht zu stark in das Sieb zu drücken. Anderenfalls riskieren Sie, dass der Kaffee ungleichmäßig verteilt wird. Sollte das Ergebnis Ihres Espressos am Ende nicht gut sein, könnte es daran liegen, dass der Kaffee bei diesem Arbeitsschritt nicht gut verteilt wurde. In diesem Fall fließt auch der Wasserstrom ungleichmäßig durch den Siebträger, sodass der gemahlene Kaffee nicht optimal genutzt wird (siehe „Channeling“ auf Seite 42).

STAMPFEN

Mit dem Stampfer drücken Sie den gemahlenen Kaffee im Siebträger fest, um den Kaffee kompakter zu machen, sodass das zugeführte Wasser mehr Zeit benötigt, um hindurchzufließen. Auf diese Weise können dem gemahlenen Kaffee mehr Aromen und Flüssigkeiten entzogen werden. Platzieren Sie den Stampfer gerade auf dem Kaffee, und drücken Sie ihn mit einem Druck von 9 kg (kräftig festdrücken, auf einer Waage testen) langsam und gerade nach unten. Mehr Druck verleiht dem endgültigen Aroma wenig Mehrwert.

UNGLEICHMÄSSIG FESTDRÜCKEN

Wenn der Kaffee ungleichmäßig festgedrückt wird, kann das Wasser nicht richtig durch den Kaffee fließen. Ein möglicher Effekt ist „Channeling“ (siehe Seite 42).

KLOPFEN

Das Klopfen gegen das Sieb nach dem ersten Stampfen kann Risse im Kaffeepuck verursachen. In der Abbildung ist dieser Effekt bei nicht gut gestampftem Kaffee gut zu erkennen. Das kann eine Ursache für „Channeling“ sein.

RESTE ENTFERNEN

Jetzt ist der Siebträger einsatzbereit. Der Kaffee ist gemahlen und im Sieb komprimiert bzw. festgedrückt. Ehe der Träger in der Brühgruppe (Brühkopf) gedreht werden kann, müssen eventuell vorhandene Kaffeereste entfernt werden, um eine Anhäufung von Kaffee in der Brühgruppe zu vermeiden. Alter Kaffee in der Brühgruppe kann einen unangenehmen Beigeschmack verursachen.

VORSPÜLEN

Bevor der Siebträger tatsächlich in die Maschine eingesetzt wird, sollte die Brühgruppe vorgespült werden: Dazu muss die Wasserzufuhr der Brühgruppe gestartet und nach zwei bis drei Sekunden wieder gestoppt werden. Lassen Sie nur ganz wenig Wasser abfließen. Durch das Vorspülen werden alte Kaffeereste entfernt. Der zuerst dunkle Wasserfluss wird innerhalb weniger Sekunden hell.

ZU WARMES WASSER

In manchen Maschinen wärmt sich das stehende Wasser in der Brühgruppe auf. So kann das Wasser in den Schläuchen zu warm für einen Espresso werden (maximal 95 °C). Vorspülen sorgt dafür, dass das zu heiße Wasser abfließt und frisches Wasser mit der richtigen Temperatur in die Maschine kommt. Das ist zu sehen (und manchmal auch zu hören) an dem möglicherweise brodelnden Wasser, dass zu Beginn aus der Brühgruppe kommt. Spülen Sie so lange durch, bis das sprudelnde Wasser langsam heller wird. Die Temperatur ist dann richtig.

TASSENABSTELLFLÄCHE

Nach dem Vorspülen ist die „Tassenabstellfläche“ (das Gitterrost, auf dem die Tasse steht) nass und schmutzig. Reinigen Sie das Rost umgehend mit einem feuchten Tuch, damit die Tasse nicht schmutzig wird. Halten Sie immer ein Tuch griffbereit.

ERGEBNIS/AUSFLUSS

Am Ausfluss des Espressos selbst kann man schon sehr viel ablesen. Deshalb muss bei der Zubereitung des Espressos der Ausfluss immer gut im Auge behalten werden, um so das Endergebnis einzuschätzen und gegebenenfalls Veränderungen am Kaffee vorzunehmen.

ANFANGSPHASE (0-5 SEKUNDEN)

ZU LANGSAM

Keine oder einige dunkle dicke Tropfen

ANZEICHEN

Um 30 ml aus dem Espresso herauszuholen, ist eine zu lange Durchlaufzeit erforderlich.
> 40 Sek.

LÖSUNG

Weniger Kaffee oder etwas gröbere Mahlung

GUT

ANZEICHEN

Kaffee wird optimal genutzt. Der Espresso ist in etwa nach der gewünschten Durchlaufzeit fertig.

ZU SCHNELL

Breiter Strahl

ANZEICHEN

Die 30 ml des Espressos haben eine zu kurze Durchlaufzeit. < 15 Sek.

LÖSUNG

Mehr Kaffee oder etwas feinere Mahlung

MITTELPHASE (5-10 SEKUNDEN)

ZU LANGSAM

ANZEICHEN

Die Tropfen gehen über in einen Strahl, aber die Espressomenge ist zu gering.

LÖSUNG

Weniger Kaffee oder etwas gröbere Mahlung

GUT

Der Strahl bleibt konstant und wird langsam heller und goldbraun.

ZU SCHNELL

INDIKATION

Die Fließgeschwindigkeit bleibt zu hoch, und der Ausfluss wird schnell heller.

LÖSUNG

Steuern Sie gegen, indem Sie mehr Kaffee oder eine etwas feinere Mahlung verwenden. Am besten stoppen Sie den Vorgang. Das ist außerdem ein Hinweis auf alten Kaffee.

ENDPHASE (15-24 SEKUNDEN)

ZU KURZ

Der Strahl ist kurz vor Ablauf der 24 Sekunden ziemlich dunkel und dünn

ANZEICHEN

Nach Ablauf der normalen Durchlaufzeit ist die gewünschte Menge noch nicht erreicht. Der Espresso schmeckt stark/säuerlich.

LÖSUNG

Weniger Kaffee oder etwas gröbere Mahlung

GUT

Stoppen Sie den Vorgang, sobald das Cremige verschwindet, der Strahl zu ruckeln beginnt und die Farbe des Strahls gelb wird.

ZU SCHNELL

ANZEICHEN

Nach Ablauf der normalen Durchlaufzeit ist die Espressomenge zu groß. Der Espresso schmeckt wässrig/bitter.

LÖSUNG

Steuern Sie gegen, indem Sie mehr Kaffee oder eine etwas feinere Mahlung verwenden. Am besten stoppen Sie den Vorgang.

CREMA

Die Cremaschicht sagt viel über die Qualität des Espressos aus: zu schnell zubereitet, Temperatur, Menge, frischer oder alter Kaffee. „Lesen und deuten“ Sie die Cremaschicht, und ändern Sie ggf. den Kaffee.

HELL

ANZEICHEN

- Temperatur zu niedrig
- Zu wenig Kaffee
- Alter Kaffee
- Zu grobe Mahlung

LÖSUNG

- Temperatur höher einstellen
- Mehr Kaffee (jeweils ein halbes Gramm)
- Frischer Kaffee
- Mahlgrad verfeinern

KEINE CREMA

ANZEICHEN

Alter Kaffee ·
Zu wenig Druck ·
Zu wenig Kaffee ·

LÖSUNG

Frischer Kaffee ·
Druck prüfen (9-10 bar) ·
Mehr Kaffee im Sieb ·

RICHTIG

DUNKEL

ANZEICHEN

Temperatur zu hoch ·
Zu viel Kaffee ·
Zu feine Mahlung ·

LÖSUNG

Temperatur niedriger einstellen ·
Weniger Kaffee (jeweils ein halbes Gramm) ·
Mahlgrad gröber einstellen ·

GESCHMACK

Diese Geschmackstabelle enthält Richtlinien, mit denen eventuelle Fehler oder unerwünschte Beigeschmäcker Ihres Espressos korrigiert werden können. Häufig ist das Problem eine Kombination mehrerer Faktoren. Dabei sind Geschmack, Crema und Kaffeeausfluss gute Indikatoren für das, was eventuell verbessert werden könnte. Diese Elemente sollten einzeln geprüft und angepasst werden: Mahlgrad, Menge, Volumen und Temperatur.

ZU STARK

URSACHE

- Zu langsam durchgelaufen (30 ml waren nach ungefähr 30 Sekunden noch nicht erreicht)
- Zu kurz durchgelaufen (Der Kaffee war noch nicht aufgebraucht und befand sich erst in der ersten „Auflösungsphase".)

LÖSUNG

- Weniger Kaffee hinzufügen (jeweils ein halbes Gramm) oder gröbere Mahlung (1 bis 2 Einheiten, je nach Mühle)
- Weniger Kaffee hinzufügen (jeweils ein halbes Gramm) oder Wasserzufuhr länger durchlaufen lassen

ZU WÄSSRIG

URSACHE

- Zu schnell durchgelaufen (30 ml waren bereits innerhalb von 20 Sekunden erreicht)
- Zu lange durchgelaufen (Der Kaffee war „aufgebraucht", aber die Wasserzufuhr wurde nicht gestoppt.)

LÖSUNG

- Mehr Kaffee hinzufügen (jeweils ein halbes Gramm) oder feinere Mahlung (1 bis 2 Einheiten, je nach Mühle)
- Mehr Kaffee hinzufügen oder die Wasserzufuhr früher stoppen

ZU BITTER

URSACHE

- Kaffee ist zu lange in Kontakt mit Wasser (Überextraktion)
- Zu lange durchgelaufen
- Temperatur zu hoch

LÖSUNG

- Gröbere Mahlung (1 bis 2 Einheiten, je nach Mühle)
- Wasserzufuhr früher stoppen Sehen Sie nach dem Ausfluss.
- Temperatur senken (jeweils ein halbes Grad)

ZU SAUER

URSACHE

- Kaffee ist zu kurz in Kontakt mit Wasser (Unterextraktion)
- Zu kurz durchgelaufen
- Temperatur zu niedrig

LÖSUNG

- Feinere Mahlung (1 bis 2 Einheiten, je nach Mühle)
- Wasserzufuhr länger durchlaufen lassen Sehen Sie nach dem Ausfluss.
- Temperatur erhöhen (sofern möglich)

„IMMER AUF DER SUCHE
NACH DEM BESONDEREN
GESCHMACKSERLEBNIS"

N

ESPRESSOLIEBHABERIN LIESBETH SLEIJSTER

GUTER KAFFEE MUSS SCHWARZ SEIN WIE DE
HEISS WIE DIE HÖLLE UND SÜSS WIE DIE LIE

ER TEUFEL,
BE

CHARLES MAURICE DE TALLEYRAND
(1754-1838)

IMPRESSUM

Dieses Buch ist eine Übersetzung des Buches
Thuisbarista, herausgegeben von
Fontaine Uitgevers BV, 's-Graveland
www.fontaineuitgevers.nl

ISBN der niederländischen Originalausgabe:
978-9059-56333-9

Text:
Sander Schat, www.sanderschat.nl
Ronald Buitenhuis, www.bureaubuitenhuis.nl
Gerben Hettinga, www.fotopuur.nl
Sibylle Cosyn, www.sibyllecosyn.nl

Fotos:
Gerben Hettinga, www.fotopuur.nl

Projektkoordination & Redaktion:
Sibylle Cosyn, www.sibyllecosyn.nl

Gestaltung:
NiceDesign ontwerpstudio, www.nicedesign.nl

Übersetzung:
Kolibri Kommunikation (Patrick John Burhorn, Sina Knoll)

Alle Rechte vorbehalten. Dieses Buch darf ohne die vorherige schriftliche Zustimmung des Verlages weder vollständig noch teilweise durch Druck, Fotokopie, Mikrofilm, elektronische Datensätze oder auf andere Art und Weise vervielfältigt, in einer Datenbank gespeichert oder veröffentlicht werden.

2016 Franzis Verlag GmbH, 85540 Haar bei München

Satz: PC-DTP-Satz A. Kugge, München
Druck: FIRMENGRUPPE APPL,
aprinta druck GmbH, Wemding

Printed in Germany

BARISTA AUS LEIDENSCHAFT, ENTDECKE ES!

Dieses Buch vermittelt jedem zukünftigen Heimbarista die notwendigen Grundlagen. Sie haben viel gelesen und viel gesehen. Jetzt können wir wirklich auf Entdeckungsreise gehen. Verarbeiten Sie alle Techniken und Erkenntnisse in Ruhe. Gehen Sie zu Hause frisch und frei ans Werk, und spielen Sie mit den Variablen, die jeder Zubereitungsmethode innewohnen. Holen Sie das Beste aus der Kaffeebohne heraus, und genießen Sie die einzigartigen und subtilen Geschmacksnuancen, die jeder Kaffee in sich trägt.

Entdecken Sie neue und andere Kaffeesensationen. Besuchen Sie Kaffeefachgeschäfte, Kaffeebars oder Kaffeeröstereien im In- und Ausland. Bestellen Sie Kaffeebohnen direkt oder über das Internet. Sprechen Sie mit professionellen Baristas, surfen Sie im Internet, besuchen Sie Foren, teilen Sie Ihre Erfahrungen mit anderen Heimbaristas.

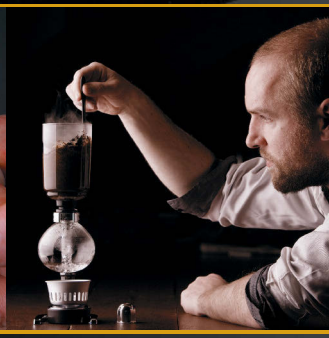
Und vergessen Sie eine Sache nicht: Es geht nicht um die Suche nach der einen perfekten Tasse Kaffee, sondern um eine Entdeckungsreise entlang der vielen verschiedenen Möglichkeiten, die Kaffee bietet.

Wir wünschen jedem Heimbarista viel Erfolg und vor allem viel Spaß!

DIE AUTOREN

BARISTA AUS Leidenschaft

EINZIGARTIGER KAFFEE AUS DER EIGENEN KÜCHE



Berauschendes Kaffeearoma,
der perfekte Milchschaum – ein typischer Tag zu Hause!

Entdecken Sie das Geheimnis des perfekten Kaffees und werden Sie zum Barista aus Leidenschaft! Ob Cappuccino, Espresso oder Cold Brew – auf die richtige Zubereitung kommt es an! Die ist schnell erlernt, wenn zahlreiche Kaffee-Experten rund um den zweifachen Barista-Champion Sander Schat Sie in die Geheimnisse des perfekten Kaffees einweihen.

Lernen Sie die wichtigsten Zubereitungstechniken, verschiedene Geräte und ihren Gebrauch kennen, um die perfekte Tasse Kaffee zu kreieren. Die Kaffee-Experten reichern das Fachwissen mit lebhaften Geschichten über ihre eigene Beziehung zu Kaffee an und entführen Sie damit in eine Welt der Aromen und Genüsse, in der Sie auch nach der Lektüre des Buchs noch lange schwelgen werden.

Egal ob Cappuccino, Latte Macchiato oder Filterkaffee in moderner Interpretation – Sander Schat erklärt Schritt für Schritt, wie Sie ein optimal ausbalanciertes Ergebnis erhalten und begleitet Sie auf dem Weg zum ultimativen Genusserlebnis.

49,95 EUR [D] / **51,40 EUR** [A]
ISBN 978-3-645-60484-0

Besuchen Sie unsere Website:
www.franzis.de

FRANZIS