

# Vom Luxuskafee bis zu Fantasiekreationen mit Espresso

Die Kaffeetrends reichen vom exklusiven Bohnenkafee über boomende Mahlkafee-Portionen bis zu Instantprodukten mit «eingebautem» Milchschaum. Aber noch zu selten bieten Cafés individuelle Kreationen an.

Text:  
Manuel Fischer, Guido Böhler

**G**ourmets kennen das charaktervolle Aroma eines herkunftstreuen «Single Origin»-Kaffees wie den äthiopischen Sidamo oder Candelaria von Costa Rica. Beim Wein hat die deklarierte Herkunft Tradition, und auch beim Kaffee steht



hier ein Durchbruch bevor. In Supermärkten sind die Herkunftstreuen zwar noch eine Ausnahmeerscheinung, aber in Delikatessensläden und im Internet werden sie angeboten. Nebst den Gourmetsorten gibt es auch rare Luxussorten, deren Kilopreise von 140.– (Jamaican Blue Mountain) bis 200.– reichen (indonesischer Kopi Tongkonan). Gefragt sind auch als «röstfrisch» deklarierte Kaffees sowie Produkte oder Marken mit einer Geschichte dahinter, etwa «schützt den Regenwald», oder «einzige Rösterei mit Kohlenfeuerung». Es gibt beim Kaffeekonsum sogar Revolutionen wie etwa «Coffee to go»: In «Lädli», Bäckereien und Kiosken wird immer mehr Kaffee im Deckelbecher zum Mitnehmen verkauft.



## Fancy Coffee Drinks

Heute kann man dank modernen Kaffeemaschinen zuhause fast ebenso guten Kaffee brühen wie man im Café erhält. Aber dort gibt es oft fantasievolle Kreationen, wenn ein Barista am Werk ist. Nur muss man solche Kaffeebars aufspüren: «Der erfahrene Barista hat in Italien, im Gegensatz zur Schweiz, einen viel höheren kulturellen Stellen-

wert», sagt Kurt Bauer, Schweizer Barista-Meister 2005. An Wettkämpfen kreieren Kaffeeköner neben perfekten Espresso und Cappuccini auch alkoholfreie Kaffeedinks. Ganz nach individuellem Geschmack gestalten sie in der Kür des Wettbewerbs diese «Signature Drinks». Die Kaffeebars haben die Chance noch kaum genutzt, sich mit diesen Dessertkreationen zu profilieren. «Dabei wären es Hingucker für ein Publikum, das gerne Neues ausprobieren», meint Bauer. Die Zubereitung sei aufwändig, wenden die Cafetiers ein. Allerdings gibt es auch einfache Rezepte. Ebenfalls noch nicht ausgeschöpft sind viele Tricks, die den Baristi helfen, an den Meisterschaften zur Weltspitze aufzuschliessen.

## Der Katzenkafee – Kopi Luwak

«Kopi Luwak» ist der teuerste Kaffee der Welt. Natürlich veredelt wird er im Darm von Schleickatzen.

Liebe geht durch den Magen – Gourmet-Freuden durch den Katzenmagen. Dies ist zumindest bei den Bohnen dieses edlen Kaffees der Fall. Indonesische Schleickatzen ernähren sich zu grossen Teilen von den Früchten der Kaffeepflanze. Sie verdauen die rote Schale der Kaffeekirschen und scheiden die Bohne wieder aus. Das Geheimnis der Veredelung des Kaffees liegt dann auch in den Verdauungsenzymen und der Magensäure der Schleickatze, die den besonderen Geschmack bewirken. Angeblich entsteht durch diesen Prozess ein leicht caramelliges Aroma mit einem Hauch Schokolade. Nach gründlicher Reinigung und einer leichten Röstung werden die Bohnen als Spezialkaffee gehandelt.

Die Produktion des Kopi Luwak, der vor allem von den indonesischen Inseln Sulawesi, Sumatra und Java kommt, beläuft sich auf nur wenige hundert Kilo pro Jahr. Echten Kopi Luwak gibt es nur wild gesammelt, jedoch wird viel Kaffee fälschlicherweise als Kopi Luwak verkauft. Im Handel wird auch eine Kaffeemarke dieses Namens angeboten, die jedoch nicht teurer ist als andere Kaffeearten und mit Sicherheit kein echter Kopi Luwak ist.

Der «Echte» wird nämlich zu einem Preis ab 250 Franken bis über 1000 Franken gehandelt. Also definitiv etwas für Gourmets, die für exotische Edelprodukte gerne etwas Geld in die Hand nehmen.

## Rezept: Café Amarillo

### Zutaten (für 4 Personen):

- 4 frische Eigelb
- 4 Esslöffel Zucker
- 80 ml Vollmilch
- 4 Espresso (à 30 ml)
- 4 Kugeln Vanilleglace
- Schokoladensplitter
- 1 Scheibe Karambole (Sternfrucht)

### Zubereitung

- Espresso zubereiten und kühl stellen
- Eigelb zusammen mit Zucker und Milch schaumig rühren
- Gekühlte Espresso zugeben und nochmals alles kräftig rühren
- Je eine Kugel Vanilleglace in vier Dessertschalen anrichten und die aufgeschäumte Eigelbcreme dazugeben
- Nach Belieben mit Schokosplittern und einer Scheibe Karambole dekorieren

### ANZEIGE

Den Original  
Kopi Luwak Kaffee  
finden Sie bei  
Susy's Coffee Shop

www.susy.ch

NEU:  
La Cremeria mit  
70% Milch!

Das Gute der Milch  
MIT 70% MILCH  
DE LAIT  
Le bien-être de la vie

Mit Frisco La Cremeria erleben Sie dank des einzigartig hohen Anteils an Vollmilch die natürliche Frische der Milch.