

Milch im Kaffee? Voll ok!

TEXT **Evelyne Rast**

Milch im Kaffee? Das ist voll ok! Und keineswegs eine Anbiederung an ein vermeintlich ahnungsloses Gästepublikum, sondern richtig und gut gemacht eine zusätzliche Raffinesse im Kaffeegenuss. Denn Milch und Milchalternativen machen den Kaffee cremiger, harmonischer, auch etwas weniger intensiv.

Damit keine Missverständnisse aufkommen: Die Qualität des Kaffees kann durch Milch nicht kaschiert werden. Der Kaffee ist und bleibt die Basis, diese muss durch und durch überzeugen. Der Kaffee ist die Essenz. Und nur bester Kaffee kann Milchmischgetränke zur vollen geschmacklichen Entfaltung bringen.

Dabei spielt es keine Rolle, ob Sie Kuhmilch oder Alternativen wie Mandel-, Hafer-, Soya- und Reis-Drink verwenden. Die Wahl ist Geschmacksache. Im Grundsatz gilt: Je höher der Fettanteil, umso schmackhafter das Resultat. Das Milchfett dient als Geschmacksträger. Das in der Milch und den Alternativdrinks enthaltene oder beigegebene Eiweiss ist verantwortlich für die Bildung des Milchschaums.



Kaffee in Kombination mit Milch und vergleichbaren Varianten verlangt Ihren Kreativgeist als Gastronomin und als Gastronom. Denn Mischgetränke sind immer individuelle Kreationen, die Ihre Sensorik erfordern. Weil jede Milchvariante eine ganz eigene Geschmacksnote aufweist, muss die Wahl jeweils präzise auf den Kaffee angepasst werden. Probieren Sie

verschiedene Kombinationen. Der Spielraum ist gross. Dabei darf der Geschmack keiner Ingredienz Oberhand über die andere nehmen.

Der Siebträger hat den Vorteil, dass Sie dank der Dampfmaschine je nach Wunsch jede Milch und Milchalternative erhitzen und aufschäumen können. Verfügt der Vollautomat ebenfalls über eine separate Dampfmaschine, sind Sie genauso flexibel im Milchangebot, denn manuell kann mit einer Dampfmaschine sehr präzise geschäumt werden. Andernfalls macht das integrierte Milchsystem beim Vollautomaten eine Milch oder eine Alternative zum Standard und setzt Ihnen eher Grenzen im Variantenreichtum. Garantiert dafür aber die konstante Produktqualität.

Ein feinporiger Milchschaum ist die Krönung auf dem Cappuccino oder dem Latte Macchiato. Der perfekte Milchschaum entsteht nur, wenn die Zutaten und die Schäumtechnik stimmen. Um einen cremigen Milchschaum zu erhalten, sind die Temperatur und der Eiweissgehalt von grosser Bedeutung. Kuhmilch verlangt eine Erhitzung von 60 bis 65 Grad. Pflanzliche Milchalternativen hingegen dürfen nicht so hoch erhitzt werden, droht doch ansonsten der Milch-ähnliche Geschmack regelrecht verbrannt zu werden.

Welche Milch für die Milchmischgetränke verwendet wird, ist ebenfalls von grosser Bedeutung. UHT-Milch ist ultra hoch erhitzte Milch und dadurch lange haltbar. Sie schäumt gut und konstant und ist für Vollautomaten mit einem Milchsystem die beste Wahl. Bei hoher Erhitzung entwickelt sie aber einen intensiven Eigengeschmack und überdeckt oft den Espresso. Pastmilch hingegen ist zwar weniger lange haltbar, schmeckt dafür deutlich frischer und aromatischer.

Mit Latte Art, dieser zugleich liebe- und kunstvollen Veredelung des Milchschaums meist mit einem Herz- oder einem Blatt-Motiv, signalisieren Sie Ihren Gästen: Wir leben Kaffeekultur. Es ist eine Respektbezeugung, denn das Auge geniesst mit. Und die Verzierung ist ein Gütesiegel: Hier wird Kaffee mit Liebe zum Produkt und höchstem Qualitätsanspruch zubereitet. ■



Die Autorin

Evelyne Rast ist zusammen mit ihrer Schwester Beatrice Rast Inhaberin der Gourmetrösterei Rast Kaffee mit Sitz in Ebikon bei Luzern.

rast.ch