



# Perfect body

Er soll kräftig, rund und balanciert sein, mit einem ausgewogenen Verhältnis von Bitterkeit und Säure. Wir sprechen vom Kaffee, dem beliebtesten Getränk der ÖsterreicherInnen.

FOTOS: NESPRESSO

Sie erwarten sich in einem guten Restaurant schöne Tischwäsche, Stoffservietten, perfekte Weinkultur und -beratung. Und wie sieht es mit Ihren Ansprüchen an den Kaffee aus? Mussten Sie schon des Öfteren ein Auge zudrücken? Oder ist Ihnen aufgefallen, dass der Espresso in Ihrem Lieblingslokal neuerdings besser als in Italien schmeckt? Nun, vielleicht hat der Sommelier ja eine Coffee-Sommelier-Ausbildung genossen. In der Schweizer Zentrale von Nespresso werden jedes Jahr Sommeliers aus aller Welt zu Kennern und Könnern in Sachen Kaffee ausgebildet.

Alexander Koblinger, Sommelier im Restaurant Obauer, Werfen, ist ein ausgebildeter Nespresso Coffee-Sommelier. Wir haben mit ihm über Kaffee gesprochen.

## WELCHE AUFGABE HAT DER COFFEE-SOMMELIER?

Der Sommelier kümmert sich im Restaurant um alle Getränke, Wein, Spirituosen, Kaffee, Tee, auch die obligatorische Zigarre gehört dazu. Als ausgebildeter Coffee-Sommelier weiß man auch über Herkunft, Anbau und Sortenunterschiede von Kaffee Bescheid. Man lernt, professionell Kaffee zu verkosten und zu beurteilen.

## WIE ERKENNT MAN GUTEN ESPRESSO?

Auf den ersten Blick an der perfekten Crema. Sie soll eine schöne einheitliche braune Farbe haben, cremige Konsistenz, feine Bläschen und eine gewisse Dicke. Außerdem sind natürlich Duft und Geschmack wesentliche Parameter.

## WIE DUFTET GUTER KAFFEE?

Kommt ganz auf die verwendeten Sorten an, meist handelt es sich ja um Cuvées verschiedener Sorten. Blumige Noten und duftige Zitrusaromen sind typisch für äthiopische Kaffees. An kräftigen Aromen von Bitterschokolade und gerösteten Nüssen erkennt man Sorten aus Zentralamerika.

## MAN KANN ALSO AUCH DIE HERKUNFT VON KAFFEE ERSCHMECKEN?

Ja, absolut. Am leichtesten in einem Aufguss der grünen, nicht gerösteten Bohnen. Das macht man etwa bei der Coffee-Sommelier-Ausbildung.

## WENN WIR VON VERKOSTEN SPRECHEN – WIE SOLL DER ABGANG EINES ESPRESSOS SEIN?

Er soll würzig, lang anhaltend, rund und harmonisch sein. Ristretto darf noch etwas intensiver, kräftiger sein. Im Unterschied zu Wein gehören zum Kaffee auch Bitterstoffe. Sie dürfen deutlich spürbar, sollen aber harmonisch eingebunden sein.

## MIT ODER OHNE ZUCKER?

Das ist Geschmackssache. Um Kaffee zu verkosten, sollte man ihn allerdings schwarz, ohne jegliche Zutaten trinken. Kein Zucker, keine Milch. Kaffee pur.

## WELCHEN EINFLUSS NIMMT DAS WASSER AUF DEN KAFFEE?

Am besten eignet sich weiches, neutrales Quellwasser für die Zubereitung von Kaffee. Es soll weder zu mineralisch noch zu kalkhaltig sein. Sehr mineralhaltiges Wasser kann einen leicht stahligen Ton im Kaffee verursachen.

## WANN DARF ICH EINEN KAFFEE ZURÜCKSCHICKEN?

Wenn er zu heiß oder zu kalt ist. Wenn die Crema fehlt oder der Kaffee fehlerhafte Töne hat. Negativ sind chemische Anklänge, Assoziationen von nassem Karton und Papier.

## NACH EINEM SCHÖNEN ESSEN HABE ICH LUST AUF EINEN ESPRESSO. WAS EMPFIEHLT DER SOMMELIER DAZU?

Ein perfekter Begleiter kann Whisky oder Rum sein. Zu einem Ristretto kann ein torfiger Whisky wunderbar harmonieren. Bei der Kombination mit Spirituosen achtet man auf ähnliche Intensität der Aromen. Da könnte auch ein geschmacksintensiver Williamsbrand gut funktionieren.

## KAFFEE UND SCHOKOLADE. ZWEI, DIE SICH MÖGEN?

Absolut. Dunkle Schokolade und Espresso sind ein Dream-Team. Wegen der ähnlichen Bitterstoffe. Man lässt ein Stück Schokolade auf der Zunge zergehen und nimmt dann einen Schluck Kaffee. Der warme Kaffee setzt weitere Aromastoffe frei und intensiviert den Geschmack der Schokolade.