

# Ein guter Espresso braucht Geduld und eine Prise Leidenschaft

TEXT UND BILDER: PETER DE JONG

Mit einer Tasse Kaffee kommt jeder Morgenmuffel gut in den Tag. Wer sie am feinsten zubereiten kann, ist König. Oder Königin: Carolin Brönnimann bedient die Espressomaschine wie keine andere. In ihrem Lokal «Apropos Kaffee ...» zeigt sie, wie es gemacht wird.

Heiss geliebt und viel getrunken: Kaffee, eines der wichtigsten Handelsgüter der Welt, steht als Trendgetränk für Genuss und Geselligkeit – ob als kleiner Schwarzer oder mit heisser Milch gemischt. Was ihn so unwiderstehlich macht, ist sein besonderes Aroma und die anregende Wirkung auf Körper und Geist. Für viele ist deshalb eine Tasse Kaffee ein unverzichtbarer Starthelfer am Morgen. Doch Kaffee ist nicht gleich Kaffee. Das weiss vor allem Carolin Brönnimann, Kaffee-Expertin von Beruf und aus Passion.

## Fast wie beim Wein

Der Name sagt es bereits: In «Apropos Kaffee ...» an der Loestrasse 4 dreht sich alles um das würzige schwarze Kultgetränk. Kaffeemaschinen in verschiedenen Grössen und Preisklassen sind im vor eineinhalb Jahren eröffneten Coffeeshop zum Verkauf ausgestellt, und in einer Ecke kann der Kaffeeliebhaber seinen Favoriten aus rund zwei Dutzend verschiedenen Sorten mit wohlklingenden Namen aus aller Herren Länder für zu Hause aussuchen. Den legendären Hochlandkaffee Jamaica Blue Mountain, den Vilcabamba oder den Quequeisque vielleicht? Oder doch den Kona Hawaii? Zu jedem Produkt kann die Barista, so die Berufsbezeichnung im Fachjargon, ausführlich Auskunft geben. Denn über guten und auch weniger guten Kaffee gibt es genauso viel zu erzählen wie über Wein. Welcher ist nun der beste Kaffee? «Es kommt ganz allein auf den persönlichen Geschmack an», ist Carolin Brönnimann überzeugt.



Was der Sommelier für den Wein ist, ist der Barista für den Kaffee: Carolin Brönnimann beherrscht an der Kaffeemaschine jeden Handgriff.

Ihre Liebe zum Kaffee entdeckte die leidenschaftliche Kaffeetrinkerin im Kindesalter: Heimlich habe sie damals Kaffee getrunken und Bohnen gekaut, erzählt sie. Ihr umfangreiches Wissen hat sich die gebürtige Deutsche über die Jahre selbst angeeignet: «Fragen, fragen und nochmals fragen.» Sie bevorzugt Kaffeessorten von kleinen Röstereien, da dort die Bohnen meistens in einem schonenderen Verfahren verarbeitet werden und dadurch weniger aggressiv sind. Als ihre Lieblingsarten entdeckte sie den nach alter Methode kultivierten Mocca Matari aus Jemen und den von den peruanischen Indios angebauten Yanessa Bosque.

## Teurer Katzenkaffee

Eine Spezialität «nur für ganz besondere Gelegenheiten» ist der Kopi Luwak aus Indonesien, der mit einem Kilopreis von 480 Franken als teuerster Kaffee

der Welt gehandelt wird. Das sind rund 3.50 Franken pro Espresso-tasse. Er wird nur dadurch gewonnen, indem die dort beheimatete Schleichkatze die Kerne der roten Kaffeekirsche wieder ausscheidet. Im Darm dieses Tieres sind die Früchte einer Nassfermentation durch Enzyme ausgesetzt. Dadurch erhalten die nicht verdauten Bohnen ihr unverwechselbares mildes, aber auch erdiges Aroma mit Noten von Schokolade und Karamell. Für Neugierige empfiehlt sich das Foodfestival

der Hotel- und Touristikfachschule in Passugg: Hier kann man die weltweit begehrte Rarität am Samstag, 19. April, am Stand von «Apropos Kaffee ...» versuchen.

Die handwerkliche Zubereitung eines perfekten Espresso, Caffè latte oder Cappuccino ist eine oft unterschätzte Kunst. Viele Faktoren bestimmen Aussehen, Geruch und Geschmack – wo wachsen Kaffeekirschen, und wie wurden die blaugrau bis grünlichen Bohnen geröstet? Hinzu kommen die Art der Mahlung, die Kaffeemenge, der Anpressdruck, das Wasser, der Auslauf und nicht zuletzt die Art der Tassen. Auch der Zeitfaktor spielt eine wichtige Rolle: «Ein guter Espresso muss 26 bis 28 Sekunden durch den Kolben der Maschine laufen», weiss die Kaffeekennerin, die sich viermal mit ihren Kollegen aus der Schweiz an den Barista-Meisterschaften gemessen hat. Das erste Mal im Jahr 1993 war, wie sie bemerkt, «ein totaler Reifall», bei ihrer letzten Teilnahme im 2002 reichte ihr Talent schon für die Bronzemedaille.

