

3 Café crème im Vergleich

18. Espresso- oder Kolbenkaffee?

Kolbenkaffee ist der Vorläufer des espressokaffees und basiert auf einem mechanisch ausgeübten Druck auf das Kaffeemehl. Der Kaffee wird in einem Zylinder von einem herunterfahrenden Kolben gepresst bzw. drückt der Kolben das einschließende Wasser durch das Kaffeemehl. Durch den hohen Druck und die stärkere Extraktion bildet sich ein Schaum, weshalb der Kaffee auch als „Schümli“ (-Kaffee) bezeichnet wird. Ursprünglich wurde dieser Kaffee in Italien als Caffè Crema bezeichnet. Die richtige Espresso-Crema entstand aber erst mit der Erfindung der espressotechnik im Jahre 1961, mit der Produktion der Maschine E61 von Faema. Der Kolbenkaffee ist vollmundig und aromatisch, aber auch ein weniger intensives und dichtes Extrakt als der Espresso aus der Siebträgermaschine.

19. Café crème, „Verlängerter“, „Käffchen“, „Americano“, „Lungo“ – sind diese Getränke vergleichbar?

So verschieden wie sich diese Worte und Begriffe anhören, so verschieden sind auch die weit verbreiteten Kaffeegetränke, die dahinterstecken, obwohl vielfach angenommen wird, dass es sich hier um das gleiche Getränk nur mit den landestypischen Bezeichnungen handelt. Das einzige, das diese Begriffe wirklich verbindet ist die größere Wassermenge, also das Volumen des Getränkes im Vergleich zu einem herkömmlichen Espresso.

20. Café crème vs. Verlängerter

Der „Verlängerte“ ist ein Wiener Begriff und in Österreich weit verbreitet, er entspricht der italienischen Bezeichnung „Caffè Lungo“ bzw. dem Coffee-Shop Begriff „Americano“. Der „Verlängerte“, so lustig dieser Begriff auch klingt, ist letztendlich aber eine exakte Bezeichnung für das, was er ist: ein Espresso, der durch die Zugabe von heißem Wasser „verlängert“ wird. Verlängert von der Wassermenge eines Espresso von ca. 25-30 ml auf eine Tassenmenge von 110-150 ml. Leider erfolgt diese Verlängerung nur selten richtigerweise über ein separates heißes Wasser, sondern über die Kaffeemaschine (Pumpe), was zur Folge hat, dass unendlich viele Bitterstoffe und unerwünschte Säuren aus dem Kaffeemehl ausgelaugt werden und den Kaffee fast untrinkbar machen. Auch in der Wiener Gastronomie wird der Verlängerte nur mehr selten mit dem obligaten Kännchen heißem Wasser serviert.

21. Café crème vs. Americano

Ähnlich verhält es sich beim Caffè Americano. Auch hier handelt es um Espresso- und keinen Kolbenkaffee. Der Americano wird durch die Zugabe von heißem Wasser auf bis zu 200 ml aufgegossen. Alternativ wird aber auch vorher das heiße Wasser in die Tasse gefüllt. Dies soll einerseits das Aroma besser bewahren, außer-

dem entsteht hierbei ein Schaum im Gegensatz zu der erwähnten Umkehrvariante. Denn sonst haben Americano und Verlängerter durch das Aufgießen mit Heißwasser wenig bis keine Crema. Durch das separate Wasser ist der zugrundeliegende Espresso jedoch richtig extrahiert.

Der Café crème – richtig zubereitet – wird im Gegensatz dazu vollständig in einer durchgehenden Extraktionsphase von ca. 25-30 Sek. in einer Kolbenmaschine gebrüht. Im Geschmack fehlen dem Americano und dem Verlängerten vergleichsweise die fruchtigen Töne und der volle Körper des Café crème. Es ist einfach ein anderes Getränk.

Vergleichbar sind Café crème und Verlängerter nur im schlechten, falsch zubereiteten Kaffee. Denn oftmals wird auch der Café crème in der Gastronomie mit einer Espressomaschine quasi als „Lungo“ gebrüht. Dazu werden die gleiche Mühle und der gleiche Mahlgrad verwendet wie für den Espresso. Man presst nun einfach so viel Wasser durch den für den Espresso fein gemahlene Kaffee bis die Tasse voll ist. Die höhere Wassermenge bewirkt eine Überextraktion und ein sehr bitteres Kaffeegetränk. Es entsteht nur wenig Crema, die meist sehr dunkel und überextrahiert ist. Eine einzige Mühle für zwei verschiedene Getränke ist eben ein No-Go: Entweder ist der Espresso wässrig oder der Lungo sehr bitter.

Unter Extraktion versteht man den Prozentsatz Kaffee, den man aus der Bohne herauslöst. Idealerweise liegt dieser Wert zwischen 18 und 22 Prozent. Ist dieser Wert höher, so spricht man von einer Überextraktion – der Kaffee wird bitter. Ist der Extraktionsgrad tiefer, liegt eine Unterextraktion vor, die sich vor allem in einer unangenehmen Säure zeigt.



22. Café crème vs. Tasse Kaffee oder „Käffchen“

Bleibt zum Schluss der Vergleich mit dem „Käffchen“ oder mit der „Tasse Kaffee“, die in Deutschland dem Filterkaffee zu zweifelhaften Ruhm verholfen hat. Beim Käffchen wird also gefiltert und unterscheidet sich daher wiederum von den beiden anderen hier erwähnten Extraktionsmethoden. Die Wassermenge ist jedoch mit 140 bis 160 ml vergleichbar. Das Qualitätsproblem des Filterkaffees war ja weniger die Brühmethode an sich, sondern die mangelhafte Umsetzung durch schlechte Filterkaffees, falsche Wassertemperaturen, mangelnde Verteilung des Heißwassers auf dem Kaffeemehl, falsche Mahlgrade, zu lange Extraktionen und quälend langes Warmhalten des Filterkaffees. Die aktuelle Rückkehr des Filterkaffees verspricht jedoch all diesen Problemen Abhilfe zu schaffen.



*Nur weil der Gast nicht reklamiert,
heißt das noch lange nicht, dass
der Kaffee gut war!*

Markus Rast, Rast Kaffee

23. Wie ist das Résumé?

Café crème, Verlängerter, Americano und Kaffchen liegen verschiedene Zubereitungsmethoden zugrunde. Jedes Getränk für sich richtig zubereitet stellt ein großartiges Kaffeegetränk dar. Vielfach werden jedoch diese Kaffees in der Gastronomie schlecht oder mangelhaft zubereitet. So wäre es eigentlich an der Zeit, diese Traditionen nicht verkommen zu lassen, sondern die Ursprünglichkeit dieser Getränke wieder aufzugreifen und ihnen mehr Interesse und Aufmerksamkeit zu schenken.

24. Kann man mit einer Siebträgermaschine einen guten Café crème zubereiten?

Ja, als Kompromiss mit einer zweiten Mühle. Seit einigen Jahren ist die Zweitmühle und die Wertschätzung für die beiden verschiedenen Kaffee-Getränke eine erfreuliche Entwicklung. Durch einen gröberen Mahlgrad als beim Espresso rinnt das Wasser schneller durch das vorhandene Mahlgut. Eine Überextraktion des Kaffees wird dadurch meist reduziert.

