

crema

for coffee-lovers



MASCHINEN TEST

Linea Mini von
La Marzocco

IFA NEWS

ALLE NEUEN
MASCHINEN

TERROIR- KAFFEES

Bohnen mit
Stammbaum

Latte Art

LESERWAHL: ESPRESSO DES JAHRES

DIE BESTEN LESER DER WELT
HABEN ENTSCHEIDEN:
DER TOP ESPRESSO 2015



Oktober/November 2015
Deutschland 4,80 € / Österreich 5,50 €
CH 5,80 sfr, BeNeLux 5,65 € / IT/ES 6,50 €
Ausgabe 05/2015

ALLES ÜBER MILCH - PROFIS VERRATEN IHRE TRICKS



**Viele Cappuccino hat
Barista Christian Ullrich
für crema zubereitet.**

WELCHE MILCH MACHT'S?

Das war die Frage, denn Milch und Espresso werden oft miteinander kombiniert, aber welche Milch lässt sich am besten aufschäumen und geht das auch mit milchähnlichen Drinks? crema hat die Antwort auf diese epochale Frage gesucht. Mit dabei: Latte Art Champion Christian Ullrich.

M

ilch ist nicht gleich Milch. Und den perfekten Latte-Art-Milchschaum für einen rundum gelungenen Cappuccino zu schäumen erfordert ein wenig Übung, Geduld und das nötige Know-how. Beherrscht

man die Technik, so beginnt die Suche nach der richtigen Milch oder auch dem richtigen Milchersatz in Form eines sogenannten Drinks. Milch gibt es in verschiedenen Fettstufen, verschiedenartig

verarbeitet und Schwankungen des Eiweißgehaltes. Der Fettanteil der Milch begünstigt einen sehr cremigen, fast schon sahnigen Milchschaum. Der Eiweißgehalt wiederum sorgt dafür, dass der Schaum stabil und feinporig wird. Eine gute Kombination aus beiden Komponenten wäre also optimal. Doch wie sieht es mit den Alternativen zur Milch aus? Lassen sich andere tierische Milchsorten auch so gut aufschäumen? Geht das auch mit Getreidemilch? Fragen, denen crema nachgehen wollte. Um si-

cherzugehen, dass die Aufschäumtechnik stimmt und die Latte Art mit der nötigen Übung und dem lässigen Schwung im Handgelenk ausgeübt wird, hat crema sich den Latte Art World Champion 2014 vor die Dampfdüse geholt. Christian Ullrich, SCAE geprüfter Barista und nun frisch gebackener Bachelor seines Fachs, hat uns in einer seiner Schulungsräumlichkeiten empfangen. Er gibt sein Wissen nun an Kaffeeinteressierte in Schulungen weiter und trainiert Teilnehmer für Meisterschaften (www.barista-ullrich.de).

In diesem gemeinsamen Test wurde als tierische Alternative zu Kuhmilch Ziegenmilch getestet. Als Milchalternativen wurden verschiedene Getreide Drinks genauer unter die Lupe genommen, zudem Soja Drink, Mandel Drink, Reis Drink und Kokos Drink. Diese Arten der Milch werden meist durch Fermentation gewonnen. Betrachtet wurde die Schäumbarkeit der Milch oder des Drinks, die Konsistenz des Schaums und wie gut sich daraus Latte Art machen

lässt. Christian Ullrich hat für uns um die Ergebnisse besser vergleichen zu können, immer das gleiche Motiv gegossen. Zudem wurde der Geschmack des Cappuccinos beurteilt. Für jeden Cappuccino wurde ein Espresso Blend aus 70 % Arabica und 30 % Robusta verwendet.

Das Ergebnis zeigte, dass Schaum aus Vollmilch mit sehr hohem Fettanteil die beste Schäumbarkeit und Stabilität aufweist, sowie die Aromen des Espressos positiv unterstützt. Die Ziegenmilch und Drinks waren meist sehr geschmacksintensiv und gaben dem Cappuccino ganz eigene Nuancen, was teilweise den Geschmack des Espressos sogar übertönte.

Die Ergebnisse sind auf den folgenden Seiten unter Angabe des Eiweiß- und Fettgehalt nachzulesen.



Kuhmilch

Fettanteil: 3,5 g pro 100 ml

Eiweißanteil: 3,3 g pro 100 ml

Gute Schäumbarkeit, entwickelt einen feinporigen, stabilen und glänzenden Schaum. Der Milchschaum hatte eine fast schon sahnige Konsistenz mit der sich Latte Art gut gießen lässt. Der Cappuccino schmeckt vollmundig, ausbalanciert und die Espressoaromen werden gut unterstützt.



Ziegenmilch

Fettanteil: 3,2 g pro 100 ml

Eiweißanteil: 3,1 g pro 100 ml

Die Schäumbarkeit ist vergleichbar mit Kuhmilch, jedoch ist die Milch an sich etwas wässriger. Der Milchschaum ist nicht ganz so stabil und zerfällt schneller. Latte Art ist aber noch möglich. Die Kostprobe schmeckt intensiv nach Ziegenkäse und übertönt den Espressogeschmack deutlich.



Nicht nur die Technik ist wichtig für den perfekten Milchschaum, auch die Milch spielt eine entscheidende Rolle

Foto: Barista Christian Ullrich



Kokos Drink

Fettanteil: 0,9 g pro 100 ml
Eiweißanteil: 0,1 g pro 100 ml

Sehr schlechte Schäumbarkeit, was die Ausgangswerte schon vermuten ließen. Der Schaum, überraschend glänzend, ist grobporig, sehr instabil und trennt sich schnell. Der Geschmack ist seifig, sehr dominant und lässt die Espressoaromen nicht zur Geltung kommen. Im Abgang ist der Cappuccino bitter.



Reis Drink

Fettanteil: 1 g pro 100 ml
Eiweißanteil: 0,1 g pro 100 ml

Hier schafft auch der Profi nur noch Badeschaum. Der Schaum ist probporig und äußerst instabil. Latte Art ist nur noch schwer möglich. Der Geschmack des Cappuccinos ist zunächst stumpf, ganz allmählich kommt eine ganz feine Süße und Säure durch.



Soja Drink

Fettanteil: 1,8 g pro 100 ml
Eiweißanteil: 3 g pro 100 ml

Die oft gewählte Alternative zu laktosehaltiger Milch liefert einen glänzenden, feinporigen Schaum. Der Schaum ist sehr voluminös und beim Gießen der Latte Art zeigt sich eine Art 3-D-Effekt. Nach kurzer Zeit flockt der Soja Drink aus. Der Cappuccino schmeckt mehlig und der Sojageschmack ist sehr intensiv.



Dinkel Drink

Fettanteil: 1 g pro 100 ml
Eiweißanteil: 0,5 g pro 100 ml

Die Schäumbarkeit ist mäßig. Der Schaum ist relativ stabil, jedoch grobporig und matt. Latte Art lässt sich nur noch undefiniert gießen. Der Cappuccino ist wässrig, sehr süß und schmeckt ganz deutlich nach Getreide. Die Kaffeearomen treten etwas in den Hintergrund, sind aber noch wahrnehmbar.



Mandel Drink

Fettanteil: 1,1 g pro 100 ml
Eiweißanteil: 1,1 g pro 100 ml

Der Mandel Drink lässt sich sehr schlecht schäumen und zerfällt relativ schnell nach dem Schäumen. Latte Art zu gießen wird fast unmöglich und sieht eher zufällig aus. Der Geschmack ist sehr süß, mehlig, deutlich nach Mandeln und der Kaffee kaum noch zu schmecken.



Hafer Drink

Fettanteil: 1,5 g pro 100 ml
Eiweißanteil: 0,3 g pro 100 ml

Auch hier ist nur Badeschaum möglich, der schon vor dem Gießen zerfällt. Der Cappuccino schmeckt wässrig, stark nach Getreide und etwas mehlig. Die Kaffeearomen werden nicht optimal unterstützt und gehen fast gänzlich verloren.