

Kaffeegeschichten (34) Die Neue heißt Verona

Zuletzt war es kein Geheimnis mehr, dass Stefanos alte Espressomaschine nicht mehr ordentlich funktioniert. Sie wurde mehrmals repariert, trotzdem schmeckte der Espresso bitter wie verdorbene Mandeln.

Der Pächter des Eiscafés „Venezia“ in Roding hat die Konsequenz gezogen und eine neue Maschine in seinem Lokal neben dem Rathaus installieren lassen. Sie heißt Verona, die Firma Sanremo aus Italien hat sie gebaut. Stefano, der Straßenkreuzer und schöne Frauen liebt, hat sich vielleicht auch deshalb für Verona entschieden, weil sie sehr weiche Linien hat, glänzende Rundungen und aufblitzenden Stahl; es macht sicher Spaß, mit Verona zu hantieren. Ihre Seitenansicht erinnert ihn an einen Buick, jene Automarke, die bis in die 70-er Jahre zu den erfolgreichsten in den Vereinigten Staaten gehörte.

Ebenfalls neu in Gebrauch: Manuel Café, genauer Solaroma mit 60 Prozent Arabica- und 40 Prozent Robusta-Bohnen, die in einer separaten Maschine immer frisch gemahlen werden. Mahlung und Brühtechnik haben zwischenzeitlich zueinander gefunden. Es dauert einfach seine Zeit, bis alles passt. Das Resultat ist jetzt nur zu empfehlen.

Das sagt auch Bettina Dobler, die im Lokal von Stefano Minuzzo mit am Tisch sitzt. Die Pralinen-Macherin aus dem „Kleinen Schokoladenladen“ in Stamsried versteht sich nicht nur auf Schokolade, sondern auch auf Kaffee. Ihre Kenntnisse hat sie sich in der „Barista Akademie München“ angeeignet. Dass Bettina Dobler selbst zuhause „nur“ einen Jura-Vollautomaten in Betrieb hat, liegt daran, dass das Gerät noch gut funktioniert. „Mein nächstes wird sicher eine Siebträgermaschine“, lässt sie keinen Zweifel.

Hier gleich ein erster Tipp von Bettina Dobler für alle Vollautomaten-Knöpfchendrucker: Den Vorratsbehälter der Bohnen in der Maschine nie ganz voll machen. Nur immer so viele Bohnen einfüllen, wie Bedarf besteht. Denn das Gerät, das immer wieder ein- und ausgeschal-



Beim Fachsimpeln über die neue „Verona“: Bettina Dobler, Kaffee-Liebhaberin, und Stefano Minuzzo vom Eiscafè Venezia.

tet wird, entwickelt Wärme, die wiederum die Bohnen nachröstet und im Geschmack beeinflussen kann.

Nachteilig ist auch, wenn Pulverreste im Automaten zurückbleiben, denn die werden nach 24 Stunden ranzig. Ein Siebträger ist leichter zu reinigen, man sieht die Rückstände im Vergleich zum abgeschlossenen Innenleben eines Automaten; die Gefahr ranziger Rückstände besteht damit nicht.

Ausschließlich Vollmilch aus dem Kühlschrank verwendet die Barista-Fachfrau. Denn Fett sei ein idealer Geschmacksträger. Der Milchschaum soll nicht zu fest werden, nicht geleeartig stehenbleiben, sondern cremig wie feinporig sein. Stefanos Cappuccino, der soeben auf dem runden Tischchen serviert wird, erfüllt diesen Anspruch perfekt!

Bettina Dobler, die zuhause jeden Abend einen Espresso macchiato genießt, also einen Espresso mit einer Haube aus Milchschaum, brüht sich morgens Kaffee von Hand und benutzt dabei einen Porzellanfilter. Die Bitterstoffe schwemme es bei der Handbrüfung nicht so aus wie

bei herkömmlichen Filtermaschinen, begründet sie. Und noch einer von einer ganzen Reihe von nützlichen Tipps, die bei unserer morgendlichen Gesprächsrunde im Eiscafè Venezia zu Sprache kommen: Kaffee in einer Thermoskanne schmeckt auch nachmittags noch gut. Wirklich? Stirnrunzeln des Redakteurs. „Ja“, sagt die Fachfrau, unter einer Voraussetzung: Die Kanne ist ganz gefüllt und verschlossen, Oxidation damit ausgeschlossen.

Ein Fazit, das meine kleine Kaffeepause beendet, könnte lauten: Wissen um die Vorgänge und sorgfältige Handarbeit sind Dinge, die man schmeckt. So wie die Handarbeit beim Brotbacken.

Beim Hinausgehen fällt der Blick noch einmal auf die neue Espressomaschine von Stefano. Schade, dass man Verona und ihre Knöpfchen nicht von vorne sieht. Denn sie wendet dem Gast im Eiscafè den Rücken zu. Ihr Rücken ist aber auch schön. Ein bisschen Frau, ein bisschen Buick...

Ihnen heute einen guten Tag

Josef Heigl