



## Latte Art:

# DIE KUNST IM KAFFEE

Sie wollen Ihre Gäste mit einer guten Tasse Kaffee nicht nur aufwecken, sondern direkt ein paar „Ahs“ und „Ohs“ abkassieren? Dann ist Latte Art Ihr Thema. Denn wer das Milchsäumen zur Kunst erhebt, seinen inneren Barista weckt und viel übt, der kann atemberaubende Kaffee-Kreationen schaffen.

Sie haben Ihre Hausaufgaben gemacht und können den perfekten Espresso mit der linken Hand und dem Rücken zur Kaffeemaschine zubereiten? Gut, das ist die Basis. Die Krönung ist der Milchschaum – vor allem wenn er nicht blütenweiß daherkommt, sondern mit Mustern und Formen individuell veredelt wird. Technisch meint Latte Art die Kunst, „die Oberfläche der Milch auf Kaffeegetränken ästhetisch ansprechend zu verändern“. Praktisch schafft man durch außergewöhnliche Schaumkronen ganz besondere Kaffeemomente, die jeden Gast verzaubern und überraschen: Denn jenseits spezieller Kaffeeröstereien und Espresso-bars ist in Österreich bereits ein einfaches Herzchen auf dem Kaffee ein Jackpot für den Gast. Nutzen Sie die Chance und stellen Sie die Kaffeekultur in Ihrem Lokal auf eine neue Stufe. Dazu brauchen Sie nur drei Zutaten: perfekten Lavazza-Kaffee, erstklassigen Milchschaum und eine ruhige Hand.

### Von Herzen und Palmen

Gespielt wird bei Latte Art mit dem Kontrast zwischen der dunklen Crema und dem blitzweißen Milchschaum, wobei Barista Scha-

blonen, Schokoladensoße und Stifte einsetzen oder ganz schlicht die Strömungskraft des Milchschaumes ausnutzen. Beim geschickten Hantieren mit der Edelstahlkanne taucht der Milchschaum kurz unter die Crema, um dann wie von Zauberhand, vollendet geformt, wieder zu erscheinen. Blätter, Herzen, Blumen und abstrakte Muster sind die gängigsten Motive. Profis schaffen es darüber hinaus filigrane Tiere und Gesichter in die Milch zu zeichnen und messen ihr Können bei Latte Art-Meisterschaften. Was dort jeder perfekt beherrscht? Milch aufschäumen. Denn ohne optimalen Schaum braucht man sich am Figurenzeichnen gar nicht erst versuchen. Bevor Sie kreativ werden, müssen Sie also die Konsistenz und Dichte des Milchschaums im Griff haben. Das Ziel ist ein besonders feinporiger, relativ fester Schaum, der seine Form hält und stabil genug ist, um die Crema des Espressos zu durchbrechen. Die Basis dafür ist frische Milch, deren Temperatur zwischen 4 und 8° C liegen soll. Ob Sie H-Milch oder Vollmilch verwenden ist hingegen Geschmackssache. Denn dass der Schaum mit Haltbarmilch besser gelingt, ist ein Milchmädchenmärchen. Sind Sie bereit, sich von der Muse küssen zu lassen? Dann passen Sie gut auf und folgen Sie unserer Anleitung zum perfekten Milchschaum.

# Schritt für Schritt ZUM PERFEKTEN MILCH- SCHAUM

Sie schäumen über vor Tatendrang und wollen sich direkt in Latte Art versuchen? Einen kleinen Moment noch. Um Enttäuschungen zu vermeiden, sollten Sie nur mit perfektem Milchschaum arbeiten, den Sie zuvor frisch zubereiten. Wir haben unseren Experten Benjamin Graf gefragt, wie man den optimalen Schaum hinkommt und ihm bei seiner Arbeit über die Schulter geschaut. Die routinierten Handgriffe und die formvollendeten Ergebnisse haben uns schwer begeistert. Folgen Sie unserer Bilderstrecke, die in ein paar wenigen Schritten erklärt, wie das mit dem Aufschäumen und Rollen funktioniert. Viel Vergnügen beim Üben!



Legen Sie Ihre Hand an die Kanne: Die Milch ist lauwarm? Dann ist es Zeit zum Rollen. Jetzt soll keine Luft mehr dazukommen, sondern der Schaum lediglich perfektioniert werden.



## AUFSCHÄUMEN

Bevor es losgeht, sollte der Dampfahh kurz geöffnet werden, um Kondenswasser abzulassen. Füllen Sie eine Kanne halb voll mit kalter Milch und bereiten Sie parallel den Espresso vor.

Drehen Sie den Dampfahh voll auf und ziehen Sie die Kanne so weit nach unten, dass nur noch die Spitze der Dampfzange 1–2 Zentimeter tief in die Milch eintaucht. Ein kratzendes, zischendes Geräusch zeigt die richtige Position an. Jetzt kommt Luft in die Milch und der erste Schaum entsteht. Wenn es spritzt, tauchen Sie tiefer in die Milch. Wenn Sie ein dumpfes Rauschen hören, ziehen Sie die Dampfzange höher.

Ziehen Sie jetzt die Kanne stetig nach unten, bis die gewünschte Schaummengende erreicht ist. Die Temperatur der Milch liegt nun zwischen 35° und 40° C, der Schaum ist aber noch relativ grobporig.

## ROLLEN



1 Halten Sie die Kanne leicht schräg, so entsteht ein Rollen das die Milch zirkulieren lässt. Kontrollieren Sie mit der zweiten Hand die Temperatur: 60° sind erreicht, wenn es Ihnen zu heiß wird.

2 Schlagen Sie die Kanne leicht auf die Arbeitsplatte – dabei platzen letzte größere Bläschen. Schwenken Sie die Kanne bis die Milch glänzt und eine cremige Emulsion entstanden ist.

3 Die Milch ist jetzt ideal, um Muster zu kreieren und sollte direkt eingegossen werden. Drehen Sie die Dampfzange noch einmal kurz auf, um Milchreste zu entfernen und wischen Sie die Dampfzange sauber.

1 Tauchen Sie die Dampfzange wenige Millimeter in die frische Milch.

2

3



## EXPERTEN- TIPPS

### Temperatur

Gut Ding braucht Weile, gute Milch zwischen 4 und 8°C. Ist die Milch zu warm, wird die Aufwärmzeit und damit die Zeit zum Schäumen verkürzt.

### Kanne

Perfektionieren Sie Ihre Schaumskills mit der 0,3-Liter-Kanne. Erst wenn das klappt, können Sie sich an der 0,6-Liter Kanne versuchen.

### Gießen

Lassen Sie den Milchschaum nicht stehen, sondern gießen Sie sofort nach dem Schäumen. Kurze Wartezeiten können Sie durch kreisen bzw. schwenken der Kanne überbrücken.

### Fließen

Nur Mut! Wenn Sie ein Muster gießen wollen, dann legen Sie die Kanne an den Tassenrand und kippen die Milch in den Kaffee. Nicht zu hektisch, nicht zu vorsichtig. Die Milch muss fließen.

### Zeichnen

Tragen Sie Schokoladensoße auf den Schaum auf und ziehen Sie mit einem Stäbchen Muster. Alternativ kann das Stäbchen in die Soße getaucht werden, um mit feinem Strich zu zeichnen, zu schreiben oder Konturen zu betonen.

### Hygiene

Wischen Sie die Milchzange nach jedem Gebrauch sauber und lassen sie ausdampfen. Abends wird sie in der Spülmaschine oder von Hand gründlich gereinigt.

## MUSTER KREIEREN



Ran an die Kanne – jetzt fehlt nur noch eines: viel Übung. Denn die macht nicht nur den Meister, sondern auch den besten Kaffee. Und wenn es danach immer noch nicht klappt, dann liegt es bestimmt nicht an Ihren beiden linken Händen, sondern möglicherweise am Equipment: Sprechen Sie die Kaffee-Experten von Kolarik und Leeb an, wenn Sie Beratung zu Ihrer Kaffeemaschine oder die passenden Lavazza-Kaffeesorten für Ihr Sortiment benötigen.



## Die Grundfiguren der Latte Art

### Herz



Gießen sie als Basis mit konstantem Strahl Schaum in die Mitte der Tasse, unter die Crema – das ist der erste Schritt bei jedem Dekor. Für das Herz gießen Sie danach einen gleichmäßigen Punkt in die Mitte. Dann ziehen Sie den Milchstrahl von oben bis unten durch den Punkt, durch die Tasse, bis sich die Herzbildung abzeichnet.

### Farnblatt



Setzen Sie die Kanne am Tassenrand an und beginnen Sie unterhalb der Mitte zu gießen. Führen Sie die Kanne mit gleichmäßigen Schwenkbewegungen bis zum anderen Tassenrand. Die Geschwindigkeit bleibt konstant, die Weite nimmt ab. Mit einer schnellen Bewegung (Cut) über den Tassenrand abschließen.

### Tulpe



Setzen Sie einen Punkt unterhalb der Mitte der Tasse und ziehen Sie ihn in Richtung des anderen Tassenrands. An die gleiche Stelle setzen Sie wieder einen Punkt, der zum ersten gezogen wird. Wiederholen Sie das 6–7 Mal mit abnehmender Schaummenge. Nach dem letzten Punkt ziehen Sie den Strahl durch alle Punkte, die nun Halbkreise darstellen, und verbinden sie.



Als Benjamin Graf zum ersten Mal einen Cappuccino mit Herz serviert bekam, dachte er: „Das muss ich auch können!“ und stellte sich mit 100 l Milch an die Maschine. Nach der Baristausbildung in der Vienna School of Coffee und im Kaffeeinstitut Goran Huber ließ er sich in Mailand zum zertifizierten SCAE (Speciality Coffee Association of Europe)-Trainer schulen.

### Was sind die Aufgaben eines Barista?

Ein Barista ist ein Kaffeespezialist. Er beherrscht alle gängigen Brühmethoden (Espresso, Filterkaffee etc.), kann die Espressoemaschine und die Mühle richtig einstellen bzw. umstellen und versteht das Produkt Kaffee – von der Pflanze bis zu der Spezialität in der Tasse.

### Welche Rolle spielt Latte Art?

Latte Art ist ein effektiver Weg, den Menschen das Thema

Kaffee näher zu bringen, doch nur ein kleiner Teil der Baristausbildung. Die Basis für Latte Art ergeben perfekter Espresso und perfekter Milchschaum – die optimale Zubereitung ist also der erste Schritt. Als Einsteiger-Figur empfehle ich das Herz, da es im Vergleich zu anderen Figuren relativ einfach gelingt. Latte Art braucht sehr viel Übung und Erfahrung. Denn man muss ein Gefühl für die richtige Konsistenz des Milchschaums und die Position der Milchkanne entwickeln.

### Ein Profi-Tipp für unsere Gastronomen?

Unbedingt frische bzw. „länger frische“ Milch verwenden, Haltbarmilch hat zu viel Eigengeschmack, der den Kaffeegeschmack meist übertönt. Wichtig ist auch die Reinigung der Kaffeemaschine während und nach dem Gebrauch – eine dreckige Kaffeemaschine schmeckt man!

### Ihr bester Kaffeemoment?

Der Kaffeesiederball 2013, dort traf ich meine Freundin zum ersten Mal. Und natürlich der Sieg bei der Österreichischen Latte Art Meisterschaft 2014.

