

Milchaufschäumen

Aus KaffeeWiki - die Wissensdatenbank rund um Espresso, Espressomaschinen und Kaffee

Anmerkung zum Anfang:

Dieser Artikel (und der dazugehörige, weil anschließende über Latte Art) erscheint auf den ersten Blick relativ lang. Ist er vielleicht auch, gleichzeitig ist das Ziel dieses Artikels, wirklich keine Fragen offen zu lassen. Nach dem Lesen dieser Anleitung schafft es jeder.

Die komplette Anleitung ist in zwei Teile geteilt:

1. Einen Artikel zum Schäumen (dieser hier) und
2. einen zum eigentlichen Gießen der Latte Art.

Fortgeschrittene, die nur Latte Art lernen wollen, können die ihnen bekannten Punkte überspringen, oder den Artikel Latte Art für Fortgeschrittene lesen, der mit einer anderen Didaktik direkt typische Missverständnisse der Latte Art behandelt.

Inhaltsverzeichnis

- 1 Einleitung: Das Ziel des Ganzen
- 2 Grundlagen: Wie denn jetzt?
- 3 Vorbereitung
- 4 Schäumen
 - 4.1 1. Die richtige Position der Dampfzange
 - 4.2 2. Volldampf: Ziehen und Rollen
 - 4.2.1 Ziehen
 - 4.2.2 Rollen
 - 4.3 3. Nicht vergessen: Sofort reinigen!
 - 4.4 Checkliste
- 5 Video
- 6 Maschinenspezifische Tips
 - 6.1 La Spaziale S1 Vivaldi II
 - 6.2 Gaggia Classic Coffee
 - 6.3 Vibiemme Domobar

Einleitung: Das Ziel des Ganzen

Zur Herstellung eines Cappuccino braucht man Milchschaum. Das Milchschaumen wird von Anfängern immer wieder als besonders schwierig empfunden. Herumstochern in der Milch,

Blubbern und Spritzen, und am Ende ist der Milchschaum grobporig und fällt schnell zusammen.

Eigentlich ist das Ganze jedoch relativ einfach (und uneigentlich auch), es erfordert kein großes Geschick, sondern man muss nur wissen wie es geht, danach wird es nicht lange dauern bis man die Technik beherrscht.

An die Einsteiger: In diesem Artikel wird man Dinge lesen, die für manch einen genau das Gegenteil sind von dem, was er bisher "gelernt" hat. Davon sollte man sich nicht irritieren lassen. Am einfachsten ist es, erstmal alles zu vergessen, was man von anderswo kennt, insbesondere von der Gastronomie – zumindest außerhalb Italiens – oder auch aus Werbung für Saeco Vollautomaten mit Latte Macchiato auf Knopfdruck. In diesem Artikel geht es nicht um den echten italienischen Cappuccino, wie ihn sich Starbucks oder Tchibo vorstellen, sondern um den echten italienischen Cappuccino, wie er in Italien getrunken wird.

Bevor hier die Beschreibung losgeht, ist es sinnvoll erstmal das Ziel der ganzen Schäumerei festzuhalten. Dass das Milchschaum ist, ist klar, aber die Beschaffenheit/Qualität desselben ist der entscheidende Unterschied. Räumen wir mal auf mit dem ersten Anfängerfehler.

Milchschaum-Mythos #1: Schaum muss fest sein

Merke: Was man nicht haben will, ist der sog. Bauschaum. Einsteiger berichten immer wieder, Ihr Milchschaum gelänge ihnen "schon sehr gut, er ist so fest, dass ich ihn mit dem Löffel formen kann." Genau diese Konsistenz ist es jedoch, die in Fachkreisen "verachtet" wird.

Der Milchschaum sollte vielmehr cremig sein, ähnlich nicht ganz fest geschlagener Sahne, also eine dickflüssige, viskose Konsistenz. Warum das? Nun, erstens schmeckt cremiger Milchschaum in einem Cappuccino deutlich besser als Bauschaum, der einen eher an die Krone bei einem Bier denken läßt. Und zweitens hat die cremige Konsistenz einen weiteren großen Vorteil, denn:

Milchschaum-Mythos #2: Kakaopulver oben drauf

Merke: Auf einen richtigen Cappuccino gehört kein Kakaopulver!

Ja richtig: Keins! In all den Bahnhofscafés und Starbucks-Filialen mit Ihren Vanilla-flavored Latte-Cino to go (size: tall) Kaffeegetränken wird einem zwar etwas anderes suggeriert, aber so ist es. Kein Kakaopulver? Aber wie mache ich das meinen Gästen klar? Ohne Probleme, denn wenn man also schön cremigen Milchschaum hat, kann man damit durch gezieltes Eingießen der Milch Muster “zeichnen”, die sogenannte “Latte Art”. Die beliebteste Figur ist das Blatt oder Bäumchen. Hier mal ein Bild von einem Profi-Werk (die dunklen Flecken oben allerdings sind Kakaopulver):



Damit dürfte dieser Punkt geklärt sein. Bleibt nur noch die Frage: Wie kommt man da hin? Nun, ein Bäumchen wie das oben abgebildete wird man sicherlich nicht auf Anhieb zeichnen können. Aber eine Annäherung geht schnell und ist ganz einfach. Die Bewertung als “einfach” ist übrigens ehrlich gemeint, denn der Autor ist selbst nicht das, was man als “motorisch begabt” einstufen könnte.

Grundlagen: Wie denn jetzt?

Als Einsteiger denkt man immer, man muss möglichst viel Schaum haben, man “stochert” mit der Dampfzange in der Milch herum, es spritzt und blubbert, aber richtig schönen Milchschaum hat man am Ende nicht. Kein Wunder, denn meistens hat man keinen Plan, was man da eigentlich machen soll. Hier ist er: Milchschaum besteht aus Milch und Luft, d.h. man muss der Milch 1. *Luft unterheben* und diese dann 2. möglichst gut *in der Milch verteilen*. Das geht nicht mit herumstochern, sondern ganz gesittet in zwei Phasen: dem sog. “Ziehen” und dem “Rollen”. Während der **Ziehphase** wird Luft unter die Oberfläche der Milch gezogen, während der **Rollphase** nicht mehr, sondern die Milch nur “durcheinandergewirbelt”, damit sich die Luft verteilt und der Schaum möglichst fein wird. Wie geht das konkret? Zunächst braucht man das richtige **Equipment**:

- **Espressomaschine** mit Dampfplanze (explizit ohne "Aufschäumhilfe", sonst ist das ganze schwierig, siehe auch die maschinenspezifischen Tips am Ende des Artikels!)
- **Tassen** in der richtigen Größe (ca. 180 ml oder ein bisschen mehr) und der richtigen Form (keine komplett senkrechten Seitenwände, je runder das Profil, desto besser)
- Ein gutes **Aufschäumkännchen** mit ausgeprägter Tülle und 0,2 bis 0,7 Liter Inhalt (je nach Maschine und deren Dampfpower). Für Maschinen mit kleinem Dampfboiler funktionieren die kleinen Kannen besser, weil sie nicht genug "Ausdauer" für eine 0,6-Liter Kanne haben. Für größere Maschinen kann umgekehrt ein kleines Kännchen zu Problemen führen, weil der Dampfdruck die Milch aus dem Kännchen "befördert". Unabhängig davon gilt: Das Schäumen ist umso einfacher, je größer das Kännchen, das Latte Art Gießen ist umso einfacher, je kleiner das Kännchen.
- **Milch:** kalt, und je höher der Fettanteil, desto cremiger wird im allgemeinen der Schaum, also mindestens 3,5%, besser sind über 3,8%. Es gibt tatsächlich Unterschiede zwischen verschiedenen Marken, wer das nicht glaubt, kann mal Bärenmarke Milch ausprobieren, bei der der Schaum am feinporigsten wird. (Bärenmarke ist mittlerweile ein Produkt Hochwald Nahrungsmittel-Werke GmbH (Thalfang; Hunsrück). Die Marke Bärenmarke wird unter der Tochtergesellschaft Allgäuer Alpenmilch GmbH von Hochwald geführt. Für Bärenmarke Produkte wird ausschließlich Milch von bäuerlichen Betrieben aus den bayrischen Landkreisen Berchtesgadener Land, Traunstein, Rosenheim, Altötting, Mühldorf, südliches Rottal und aus dem südlichen Landkreis Landshut verwendet. ...also nix mehr mit Nestlé)

Allerdings ist für die Stabilität des Milchschaums nicht der Fettgehalt, sondern der Eiweißgehalt verantwortlich. Dies ist wissenswert, da Eiweiß ab ca. 40°C gerinnt, was die Entstehung des festen "Bauschaums" bei zu hohen Temperaturen erklärt. Relevant wird dies beim Milcheiweiß etwa zwischen 65 und 70°C.

Vorbereitung

1. **Milchkännchen zur Hälfte mit Milch füllen.** Immer. Wenn man guten Milchschaum haben will, kann die Füllhöhe nicht variiert werden. Will man weniger Milch schäumen, muss man eine kleinere Kanne nehmen. Warum? Sonst stimmen die Proportionen (Füllhöhe und Oberfläche) nicht mehr, um richtig Schäumen zu können. Klingt komisch, aber für den Anfang einfach erstmal akzeptieren und dann erst später verstehen. ;-)
2. **Die Milch muss kalt sein.** Das hat einen ganz einfachen Grund: je kälter die Milch, desto mehr Zeit hat man als Barista mit dem Schäumen. Der Dampf heizt die Milch natürlich auf, und wenn man zu lange schäumt, wird die Höchsttemperatur überschritten, so dass der Schaum nicht gut wird. Also: Je kälter die Milch, desto einfacher das Schäumen.



3.

Kännchen direkt in der Hand halten

Kännchen direkt in die Hand. Damit man weiß, wann Schluss ist mit Schäumen, nimmt man das Kännchen am besten direkt in die Hand und nicht am Griff. Alternativ kann man auch eine Hand an die Kännchenwand legen, um die Temperatur mit dieser Hand zu fühlen. Die Höchsttemperatur liegt übrigens bei ca. 60°C, praktischerweise ist das genau die Temperatur, die man gerade noch so eben als “aushaltbar” empfindet. Wenn diese Temperatur erreicht ist, ist Schluss mit Schäumen – und zwar in jedem Fall. Denn: Was man bis dahin nicht an Schaumqualität erreicht hat, holt man danach nicht mehr heraus. Kurz bevor es anfängt wehzutun, macht man also den Dampfahn zu. Danach fängt das Milcheiweiß an zu gerinnen, der Schaum wird fester: Bauschaum, und den will ja niemand.

4. **Kondenswasser ablassen.** In der Dampfmaschine befindet sich schon nach 10-20 Sekunden Nichtbenutzung Kondenswasser. Deshalb vor jedem Schäumen kurz das Ventil aufdrehen bis nur noch Dampf kommt. Dazu kann man eine andere Kanne unter die Dampfmaschine halten. Dann Ventil zu, mit Milch gefülltes Kännchen nehmen und es kann losgehen.

Schäumen

1. Die richtige Position der Dampfmaschine

Die Lanze muss nicht in die Mitte der Kanne, sondern etwas versetzt eingetaucht werden, so wie die Nadel auf einer Schallplatte liegt (siehe unten). Diese Stellung ist wichtig, damit die Milch beim Schäumen in eine



Optimale Lanzenposition (roter Pfeil=Sollbewegung der Milch)



Wirbelbewegung beim Ziehen und Rollen bei richtiger Positionierung (schematisch)

Wirbelbewegung versetzt wird, die wie in einer Steilkurve immer an der Wand entlang verläuft (roter Pfeil). Die Position und genaue Ausprägung dieser Wirbelbewegung ist je nach

Maschine und der Stellung der Lanze (schräg wie bei der Carimali Uno oder weniger schräg wie bei den meisten anderen Maschinen oder ganz gerade wie bei der Gaggia Classic Coffee) etwas unterschiedlich, das weitere Prozedere ist jedoch bei allen Maschinen gleich. Sehr zu empfehlen ist es, die Tülle der Kanne als Führung für die Dampfzange zu benutzen, sofern das (je nach Maschine) geht.

Tipp: Die Position lässt sich sehr gut finden, indem man mit Wasser statt Milch übt (ohne Ziehen). Hier kann man ohne Hektik herumprobieren, bis man die richtige Position für die Wirbelbewegung der Flüssigkeit gefunden hat. Bei einigen Maschinen muss man das Kännchen ankippen, bei anderen nicht.

2. Volldampf: Ziehen und Rollen

Jetzt geht's los, aber erst lesen, denn die Beschreibung ist ausführlich, das Prozedere dagegen sehr schnell. Entgegen vieler Darstellungen selbst in guten Büchern unterscheidet sich die Tätigkeit des Barista bei der Zieh- und Rollphase nicht wirklich: Die oben beschriebene Position der Dampfzange wird nicht geändert (!), lediglich die Eintauchtiefe, und auch diese nur leicht! Wenn die Tülle zur Führung verwendet wird, ist dies noch einfacher.

Ziehen

Zunächst die Ziehphase, um Luft unterzuheben. Dazu muss der Kopf der Lanze ganz knapp an der Oberfläche der wirbelnden Milch "kratzen", man erkennt die richtige Tiefe daran, dass man ein Schlurfgeräusch hört – kein Blubbern und Spritzen! Am einfachsten kommt man dort hin, indem man sich "vortastet": Lanze rein, Dampfzange auf, Wirbelbewegung abwarten (1-3 Sekunden, je nach Dampfpower), und dann die Lanze wieder so weit herausziehen, dass gerade eben keine Luft eingezogen wird. Das ist der Punkt, an dem man das Ziehen "kontrolliert": Von dort kann man dann ganz vorsichtig ein bisschen zurückziehen, bis das Schlurfen einsetzt. Das Schlurfen kann auch immer wieder kurz aussetzen, die Oberfläche bewegt sich ja. Während der Ziehphase muß man das Kännchen mehrmals ein solch kleines Stück weiter zurückziehen, denn das Volumen vergrößert sich ja, d.h. die Oberfläche steigt an.

Rollen

Wenn sich das Volumen der Milch ein wenig vergrößert hat (nicht verdoppelt, sondern ungefähr um die Hälfte zugelegt), die Lanze wieder eine Idee zurück in die Milch schieben.

Achtung:

Die Tiefe des Eintauchens ist auch beim Rollen eher gering. Auch dies gehört zu den Fehlbeschreibungen selbst in guten Büchern, dass man zum Rollen die Lanze schön tief in der Kanne versenken muss. Falsch! Was man braucht ist nur die Tiefe, die gerade eben keine Luft unter die Milch zieht. Wenn man tiefer geht, wird der Schaum nicht effektiv genug verwirbelt und wird nicht so glatt und cremig. Sobald's zu heiß wird an den Flossen: Dampfzange zu!

Milchschaum Mythos #3: Schön viel Volumen

Merke: Das Volumen sollte nicht stark zulegen (ca. 50%). Deshalb auch nicht lang ziehen, wenig Rollen, sondern genau umgekehrt. Das Zeitverhältnis zwischen Ziehen und Rollen sollte ca. 1:2 sein.

Die detaillierte Beschreibung führt vielleicht von der Zeitvorstellung des ganzen Prozesses in die Irre, in der Praxis geht der aber relativ schnell, wenn man einmal die Lanzenposition für obige "Milchbewegung" gefunden hat. Also Lanze rein, Dampf auf, Wirbeln, dann kurz ziehen, Lanze wieder ein bisschen zurück, weiterrollen bis auf Temperatur (zu heiß für die Pfoten), fertig. Wer's sehen will, schaue sich das unten verlinkte Video an.

Nach dem Schäumen kann das Kännchen kurz auf die Tischplatte geschlagen werden (als würde man es mit Schmaackes abstellen), um die letzten groben Luftbläschen zu beseitigen. Schwenken hilft, um den Schaum gleichmäßiger verteilt zu halten oder nach dem Schlagen wieder ein wenig zu vermischen. Danach sofort mit dem Eingießen beginnen und wenn gewünscht Latte Art gießen. Wie das geht, steht hier.

Der ultimative Supertipp: Zum Üben kann man statt Milch einfach kaltes Wasser in das Milchkännchen füllen, in das man einen Tropfen Spüli gibt. Das Spüliwasser ist in seinem Aufschäumverhalten der Milch täuschend ähnlich - und auch optisch, wenn man richtig geschäumt hat. Also Vorsicht, daß niemand das Zeug aus Versehen trinkt!

3. Nicht vergessen: Sofort reinigen!

Milch ist kein Produkt, dessen Reste man gerne irgendwo vergammelt sammeln möchte, und schon gar nicht in der Espressomaschine. Ja, richtig: In der Maschine. Denn beim Zudrehen des Ventils entsteht durch das Abkühlen des Dampfes in der Lanze in Sekundenbruchteilen ein Unterdruck, so dass etwas Milch angesogen wird. Deshalb nach jedem Aufschäumen nicht nur die Lanze von außen mit einem sauberen und feuchten Lappen reinigen, sondern auch noch einmal kurz für einen Dampfstoß aufdrehen, damit die Milchreste aus der Lanze gepustet werden. Man kann dazu einfach das Kännchen nehmen, das man schon für das Ablassen des Kondenswassers genommen hat, oder - das spart einen Arbeitsgang - den Lappen um die Lanze legen, mit dem man gerade außen gereinigt hat.

LATTE-ART-CHECKLISTE

1. Milchkännchen zur Hälfte mit kalter Milch (mind. 3,2% Fett) füllen.
2. Espresso beiseite (30 ml in einer ca. 100 ml Tasse)
3. Maschine ggf. auf Dampfzug umschalten.
4. Kondenswasser aus der Dampflanze ablassen.
5. Kännchen fest in die Hand nehmen, Dampf-lanze in versetzter Position einstecken.
6. Dampfhebel auf, Wirbelbewegung abwarten.
7. Kännchen ganz leicht senken bis Schirmpfeil nach.
8. Wenn Schaum ca. um 30% zugenommen hat, Dampfhebel wieder leicht tiefer einstecken, Wirbelbewegung noch komplett erhalten bleiben.
9. Wenn's zu heiß wird: Dampfhebel auf keine Annahmen.
10. Kännchen auf Arbeitsplatte aufklappen.
11. Tasse mit Espresso nehmen, Kännchen gegen die Tasse und feilen und kippen. Schaum nach UNTEN die Crema!
12. Zeichenbewegung je nach Eigenem.
13. Prost!

Die Latte-Art-Checkliste

Checkliste

Hier zum Ausdrucken auf A4 (ein JPEG in 300dpi, weil man hier keine PDFs hochladen kann, gibt aber ein sauberes Druckbild) eine **Checkliste**, um sie neben die Espressomaschine zu legen:

LATTE-ART-CHECKLISTE

1. **Milchkännchen zur Hälfte mit kalter Milch (mind. 3,5% Fett) füllen.**
2. **Espresso beziehen (30 ml in eine ca. 180 ml-Tasse)**
3. **Maschine ggf. auf Dampfbezug umschalten.**
4. **Kondenswasser aus der Dampfmaschine ablassen.**
5. **Kännchen direkt in die Hand nehmen, Dampfmaschine in versetzter Position eintauchen.**
6. **Dampfhahn auf, Wirbelbewegung abwarten.**
7. **Kännchen ganz leicht senken bis Schlurfgeräusch.**
8. **Wenn Volumen ca. um 50% zugenommen hat, Dampfmaschine wieder leicht tiefer eintauchen, Wirbelbewegung muß komplett erhalten bleiben.**
9. **Wenn's zu heiß wird: Dampfhahn zu!
Keine Ausnahmen.**
10. **Kännchen auf Arbeitsplatte aufklopfen.**
11. **Tasse mit Espresso nehmen, Kännchen gegen die Tassenwand lehnen und kippen.
Schaum muß UNTER die Créma!**
12. **Zeichenbewegungen je nach Figur.**
13. **Prosit!**

Latte Art

Aus KaffeeWiki - die Wissensdatenbank rund um Espresso, Espressomaschinen und Kaffee

Definition

Die Kunst Caffè Latte oder Cappuccino so zuzubereiten, dass die eingegossene Milch eine Figur oder ein "Bild" ergibt. Baristas weltweit wetteifern jedes Jahr auf so genannten "Barista Championships" darum wer die beste Latte Art herstellen kann. Die beliebteste Figur ist dabei das *Blatt* (auch als "*Bäumchen*" bezeichnet):



Das Bild entsteht dabei häufig ausschließlich beim Eingießen, und auch nicht durch Zeichnen *auf* der Oberfläche, sondern quasi *darunter*, durch Ausnutzen der Strömungskraft des Milchschaumes beim Eingießen. Was gemeint ist, läßt sich am besten in diesem Video sehen.

Inhaltsverzeichnis

- 1 Definition
- 2 Anleitung
 - 2.1 1. Das Gießen sollte sofort bzw. zügig **nach dem Schäumen passieren**
 - 2.2 2. **Umgießen nach dem Aufschäumen**
 - 2.3 3. **Der erste "Schluck" muss sitzen**
 - 2.4 4. **Die Bewegung beim Gießen**
- 3 Videos
- 4 Equipment-Tips
 - 4.1 Milch
 - 4.2 Kanne
 - 4.3 Tassen
- 5 Links
- 6 Danke

Anleitung

Um einen Cappuccino mit Latte Art verzieren zu können, braucht man zunächst einmal Milchschaum in der richtigen Konsistenz, nämlich cremig, viskos und trotzdem flüssig. Wie das geht, steht in dem dazugehörigen Artikel Milchaufschäumen.

Ist der Milchschaum fertig, kann es losgehen. Wie auch schon das richtige Schäumen ist auch das Gießen sehr einfach. Hier die Regeln:

1. Das Gießen sollte sofort bzw. zügig nach dem Schäumen passieren

Nur frischer Schaum ist wirklich gut, sonst trennen sich Flüssigkeit und Schaum wieder. Wenn das sofortige Gießen aus irgendwelchen Gründen nicht möglich ist, muss der Milchschaum durch kreisende Schwenkbewegungen in Bewegung gehalten werden, um das Trennen zu verhindern. Aber das ist nur eine Notlösung, am besten ist frischer Schaum. Schwenken ist in jedem Fall eine sinnvolle Sache, denn es macht den Schaum noch einmal cremiger und feinporiger.

2. Umgießen nach dem Aufschäumen

Tipp: Die Größe macht eben doch einen Unterschied: Gerade für Einsteiger ist das Latte-Art-Gießen deutlich einfacher mit einer **kleinen 0,3-Liter Kanne**. Der Autor hatte nach monatelangen Versuchen mit der 0,6er-Kanne sein Aha-Erlebnis, als er die kleine Kanne verwendet hat. Probiert es aus! (Am besten auch gleich im kleinen Kännchen schäumen, dann spart man sich auch den ganzen Umgieß-Zirkus dieses Punktes Nr. 2!



Wird in der 0,6-Liter Kanne geschäumt, sollte man ca. ein Drittel der Milch direkt nach dem Schäumen in eine andere Kanne umgießen. Normalerweise setzt sich der Schaum im Kännchen relativ schnell oben ab, aber auch wenn man die Milch durch Schwenken vermischt, wird oben immer etwas mehr schaumige Konsistenz sein, als am Boden des Kännchens. Die Folge: Der Schaum ist beim ersten Cappuccino zu dickflüssig, für den zweiten zu dünn. Durch Umgießen erhält man für beide Cappuccini in etwa die gleiche Milchschaumkonsistenz (siehe Illustration auf der rechten Seite). Die Reihenfolge sollte dabei sein: Aufschäumen, Abgießen, Schwenken, ersten Cappuccino gießen, abgessene Milch zurückgießen, Schwenken, zweiten Cappuccino gießen.

3. Der erste "Schluck" muss sitzen

...denn der Milchschaum muss unter die Créma. Das Muster entsteht ja wie gesagt nicht durch zeichnen, sondern durch die wirbelnde Strömung des Milchschaums beim Eingießen. Und zwar ganz unkompliziert. Kanne gegen den Tassenrand und kippen. Fertig. Keine Hektik, kein Ruck, keine Vorsicht. Einfach nur gegen den Rand stützen und kippen. Die Bewegung des Schaumes ist dann genau richtig, um unter die Crema zu kommen und der "Fluß" läßt sich gut unter Kontrolle halten. Das anvisierte Ziel sollte dabei nicht die Mitte der Tasse sein, sondern ein Punkt versetzt davon. Keine Scheu, das ist wirklich sehr einfach.

Sehr gut läßt sich das ganze in dem bereits oben verlinkten Video erkennen. Dort sieht man auch die Bewegung, die man machen muss, um ein Bäumchen zu zeichnen.

4. Die Bewegung beim Gießen

Dies ist das einzige, was Übung erfordert. Die Lernkurve ist am Anfang sehr steil, die Feinheiten dagegen beherrscht man erst nach einiger Routine. Immer daran denken,

dass die Strömung die Musik macht, d.h. der Fluß in die Tasse sollte nicht tröpfeln, sondern schon "selbstbewußt" sein. Am Anfang kann man erstmal ohne das ganze Hin und Her für das Blattmuster üben, um ein Gefühl für das Eingießen selbst zu bekommen.

Das Blattmuster bekommt man (wie im Video zu sehen) hin, indem man auf der gleichen Stelle mit der Kanne leicht und schnell hin- und herschwenkt. Das ergibt das Zick-Zack-Muster, der "Stiel" wird durch die Abschlußbewegung (senkrecht zu den Schwenkbewegungen) erreicht. Am besten wirklich im Video zu sehen.

Man mag sich nach ein paar Versuchen fragen, wann denn nun die eigentliche Figur in der Tasse "auftaucht". Das ist unterschiedlich, je nach Gießgeschwindigkeit, Tassenform, Caffè etc. Entscheidend ist, mit den Bewegungen nicht zu spät anzufangen - ganz nebenbei hilft man damit dem "Auftauchen" auch ein bißchen auf die Sprünge.

Tja: Das ist das ganze Geheimnis, denn wenn die Form der Tasse halbwegs normal ist (v.a. ein runder Boden oder Runde Seitenwände, keine zylindrischen Formen, siehe auch unten die Tips), kann nach dem Kippen erstmal grundsätzlich nichts mehr schiefgehen. Klar, für ein präzises Ergebnis braucht man Übung. Aber nicht für das grundsätzliche Vorgehen: Wenn der Schaum nicht zu dick ist (siehe Milchaufschäumen) und man den ersten "Schluck" richtig in die Tasse bringt (s.o.), entsteht IMMER irgendein Ansatz von Latte Art. Wie *gekonnt* die Figur dann wird, hängt vor allem von der Übung ab, ein bißchen vielleicht auch von der Begabung.

Noch ein kleiner Hinweis zum Üben: Wenn man kaltes Wasser in das Milchkännchen füllt und dann noch einen Tropfen Seife dazugibt, kann man damit das Aufschäumen üben (wenn man richtig schäumt, sieht das Seifenwasser geschäumter Milch zum Verwechseln ähnlich). Da außerdem zum Gießen von Latte Art nicht unbedingt eine Crema notwendig ist, kann man mit dem geschäumten Seifenwasser auch einfach das Gießen üben, indem man statt Espresso Instant- oder Filterkaffee verwendet. So kann man gleich mehrere Versuche hintereinander starten, ohne dass man Espresso und Milch verschwendet.

Videos

- Neben den obigen Videos kann man das sich auch sehr gut die Latte-Art von diesem jungen Herrn oder auch dieses ziemlich perfekte Kunstwerk - allerdings typisch amerikanisch in einer riesigen Tasse - mal anschauen.
- Den Heureka-Moment als Auslöser für diesen Artikel hat dieses Video mit Marcus geliefert, weil er dort erwähnt, dass die Milch "nicht viel mehr geworden" ist. -> weniger Ziehen, mehr Rollen!
- Beim Suchen nach "Latte Art" wird man auf YouTube zudem schnell fündig und kann sich Einblick in verschiedene Cafés und Küchen von Baristas auf der ganzen Welt verschaffen. ;-)
- **Der offizielle Clip zu diesem Artikel:** Zudem gibt es natürlich auch noch den Teil 2 der im Aufschäumartikel angefangenen Kaffeewiki-TV-Serie: **Hier klicken!**

Equipment-Tips

Milch



Zusammengefallener Milchschaum

Milch = Equipment? Naja, irgendwie schon, denn wenn das Werk nicht danach aussieht, als ob es auf dem WBC einen Preis gewinnen würde, dann kann das auch an der Milch liegen.

- Merkwürdig aber wahr: Wie bereits im Aufschäum-Artikel erläutert, besitzen unterschiedliche Marken unterschiedliche Qualitäten beim Aufschäumen. Wer das nicht glaubt, kann als Referenz mal die Milch von Bärenmarke ausprobieren, die am feinsten schäumt. (Diese Milch ist von Nestlé und zum Ausprobieren ok, generell empfiehlt es sich allerdings, die lokalen Lieferanten vorzuziehen. Einfach im Supermarkt auf der Verpackung nachschauen, Frischmilch kommt fast immer aus dem Umland.)
- Ein klassisches Problem ist das schnelle "Zusammenfallen" von ansonsten korrekt geschäumtem Milchschaum, was den Cappuccino dann schnell unappetitlich aussehen lässt und sich das Latte-Art-Bild in ein "Gerippe" verwandelt (siehe Bild, in der Vergrößerung besser zu erkennen). Die Ursache dafür liegt allerdings sehr häufig nicht in der Milch, sondern in der Kaffeesorte. Der Caffè "greift" den Milchschaum an und sorgt dafür, dass er sich schneller zersetzt. Dieses Phänomen kommt besonders häufig bei reinen Arabica-Mischungen vor. Lösung dementsprechend: Kaffeesorte wechseln!
- Bezüglich des Fettgehaltes ist es im Zweifel (aber nicht immer) so, dass ein höherer Fettanteil in der Milch auch cremigeren Milchschaum bedeutet. Also ruhig die Sorten mit "mind. 3,8% Fett" durchprobieren. Nach einigen hundert aufgeschäumten Kännchen Routine läßt sich irgendwann so ziemlich mit jeder Milchsorte passabler Schaum herstellen, und die Auswahl wird schlicht eine Frage des Geschmacks.

Kanne

Zum Gießen von Latte Art benötigt man eine Kanne mit einer ausgeprägten Tülle. Zwar läßt sich auch ohne Tülle Latte Art gießen, aber diese Fähigkeit bleibt einer kleinen "Barista-Elite" vorbehalten, insbesondere bei komplizierteren Motiven. Wie bei allen Accessoires läßt sich auch über die Kannenqualität herrlich fachsimpeln, Tatsache ist jedoch, dass bei Vielen bestimmte Kannen besser funktionieren als andere. Einige verbreitetere Marken sind z.B. Paderno, WAS, La Potenza, Alessi und Motta.

- Als besonders geeignet werden beispielsweise die Kannen von **Paderno** bewertet (über Ebay erhältlich), sie haben eine ausgeprägte Tülle und eine sehr gute Verarbeitung (Materialstärke etc.), und das bei einem (in Fachkreisen relativ günstigen) Preis von ca. 14 Euro (0,6 Liter).

- Die **WAS**-Kännchen werden von vielen Online-Händlern als “no-name” Kannen verkauft und sind sehr verbreitet und liegen etwa in der gleichen Preisklasse wie die Paderno-Kannen, haben allerdings nicht so eine große Tülle sowie eine geringere Materialstärke.
- **La Potenza** fertigt Kannen in “Überlänge”, die von der Qualität her ebenfalls top notch sind, und dementsprechend in einer ähnlichen Preislage bewegen wie die Alessi Kannen. Die Berliner Kaffee-Kette Einstein, die bekannt für das Verwenden von High-End-Equipment (und für guten Caffè) sind, benutzen beispielsweise diese Kannen.
- Die Kannen von **Alessi** sind eher teuer (62 Euro für das 0,5-Liter-Modell namens 103/50 und 75 Euro für das 0,75-Liter Modell 103/75), aber sowohl vom Material als auch vom Handling her von denen, die sie besitzen als die besten bewertet. Die hohe Materialstärke führt zu einem höheren Gewicht, das einerseits eine hohe Wertigkeit vermittelt, andererseits jedoch von einigen als nachteilhaft für das Gefühl für den Fluß beim Eingießen empfunden wird. Die Tülle der Alessi-Kannen ist dagegen unbestritten am besten ausgeprägt. Bezugsquellen: Amazon, Karstadt, Artvoll u.a.
- Seit einiger Zeit erfreuen sich auch die Kannen von **Motta** großer Beliebtheit. Sie liegen qualitativ auf Alessi-Niveau, preislich allerdings zwischen Paderno und Alessi. Die Punkte der Alessi (hohes Gewicht, ausgeprägte Tülle) gelten auch für die Motta-Kannen. Bezugsquellen: Pasmarose, Kaffeezentrale u.a.



Paderno-Kännchen



WAS-Kännchen



La-Potenza-Kännchen



Alessi-Kännchen



Motta-Kännchen

Siehe zum Vergleich von verschiedenen Kannen auch diesen Thread im Kaffee-Netz Forum

Tassen

Das Gelingen *kann* von der Tassenform abhängen, muss aber nicht. Es gibt Tassen, in denen Latte Art gar nicht gelingt (z.B. die großen müslischalenartigen 500-ml-Tassen von IKEA), obwohl sich das logisch nicht erschließt, in einem Glas dagegen kann Latte Art ebenso gut gelingen wie in einer Tasse.

Falls die Tassenform die Ursache ist, gilt Folgendes: Damit die Strömung in der Tasse sich wie gewünscht einstellt, sollte die Tassenform so beschaffen sein, dass der Tassenboden keine scharfe Kante aufweist und die Seitenwände (im Profil) eher rund geformt sind. Auch von Vorteil: Wenn sich die Oberfläche beim Eingießen dehnt. Da das in Worten relativ schlecht zu beschreiben ist, hier eine Illustration:



Tassenform nicht optimal:

Kein großer Unterschied zwischen Durchmesser der Oberfläche des Espressos vor Eingießen des Milchschaumes (untere Linie) und nach Eingießen (dem fertigen Cappuccino, obere Linie)

Besser geeignet:

Größerer Unterschied im Durchmesser, Oberfläche vergrößert sich durch Eingießen, Crema wird "gedehnt".



Wenn der Tassendurchmesser auf der Höhe der Espresso-Oberfläche (vor dem Eingießen der Milch) kleiner ist als der Durchmesser der Tasse oben am Rand, dann "dehnt" sich doch die Cremafläche ganz einfach schon durch das Auffüllen mit Flüssigkeit und sollte demnach leichter aufbrechen.

Latte Art für Fortgeschrittene

Aus KaffeeWiki - die Wissensdatenbank rund um Espresso, Espressomaschinen und Kaffee

Hinweis:

Dieser Artikel richtet sich spezifisch an Fortgeschrittene, die mit dem Milchsäumen bzw. Latte-Art-Zeichnen Probleme haben. Für eine Anleitung "von Anfang an" siehe die beiden Artikel zum Milchaufschäumen sowie (daran anschließend) zur Latte Art

Inhaltsverzeichnis

- 1 Einleitung
- 2 Lektion 1: Das Schäumen
 - 2.1 1. Das Video von Blu anschauen
 - 2.2 2. Für cremigen, feinen LA-Schaum nur kurz ziehen
 - 2.3 3. Das Wichtige ist für LA nicht, dass der Schaum schön voluminös ist
 - 2.4 4. Exkurs: Falls das mit dem Rollen nicht so ganz klappt
- 3 Lektion 2: Das Gießen
 - 3.1 1. Der erste "Schluck" muss sitzen
 - 3.2 2. Das Gießen sollte sofort bzw. zügig nach dem Schäumen passieren
- 4 Video
- 5 Equipment-Tips
- 6 Danke

Einleitung

Dieser Artikel stammt aus einem Thread im Kaffee-Netz-Forum und wurde verfaßt von jemandem, der selber Probleme bzw. nie geklärte Fragen zu Latte Art hatte und dann mit Hilfe eines Videos von Marcus ein regelrechtes Aha-Erlebnis hatte. Denn eigentlich ist die ganze Sache kein Hexenwerk oder Ursache großen motorischen Geschickes, man muss nur wissen wie, dann klappt es relativ schnell. Und hier steht's:

Lektion 1: Das Schäumen

1. Das Video von Blu anschauen

Es zeigt Marcus beim Gießen und ist hier zu sehen. Das wichtigste jedoch ist zunächst nicht zu sehen, sondern zu hören: "Es ist nicht viel mehr geworden" sagt Marcus. AHA! Denn:

2. Für cremigen, feinen LA-Schaum nur kurz ziehen

...und dann Rollen bis die Temperatur stimmt. Das Zeitverhältnis ist wahrscheinlich von Maschine zu Maschine verschieden, bei meiner Uno ist es ungefähr 1/3 Ziehen 2/3 Rollen, wenn nicht sogar 1/4 Ziehen und 3/4 Rollen. Warum?

3. Das Wichtige ist für LA nicht, dass der Schaum schön voluminös ist

Im Gegenteil: schön flüssig! Also ein bißchen Luft unterheben und dann alles schön glattwirbeln. Man muss ein bißchen experimentieren, damit man nicht zu flüssigen Schaum hat, aber ruhig Mut beim zunächst ungewöhnlichen Verkürzen der Zeit zum Ziehen. Man muss wegkommen von dem "Volumengedanken", das ist wirklich der Schlüssel. Denkt immer an "Es ist nicht viel mehr geworden."

4. Exkurs: Falls das mit dem Rollen nicht so ganz klappt

Dann hilft diese Anleitung:

- Lanze knapp unter die Oberfläche tauchen und schäumen, so dass gerade eben keine Luft eingezo-gen wird.
- Eine Stellung finden, in der die Milch komplett durch die Kanne wirbelt, wie in einer Steil-Kurve immer an der Wand entlang. Je nach Maschine und der Stellung der Lanze (schräg wie bei meiner Uno oder weniger schräg wie bei den meisten anderen Maschinen oder gerade wie bei der Gaggia CC) ist diese Position eine andere. Eins dürfte jedoch bei allen gleich sein:

a) Die Lanze muss nicht in die Mitte der Kanne, sondern etwas versetzt eingetaucht werden, so wie die Nadel auf einer Schallplatte liegt:



Die richtige Lanzenposition
Der rote Pfeil zeigt die Soll-Wirbelbewegung der Milch an.

b) Die Tiefe des Eintauchens ist eher gering. Auch das gehört zu den Fehlbeschreibungen selbst in guten Büchern, dass man zum Rollen die Lanze schön in der Kanne versenken muss. Totaler Quatsch, was man braucht ist nur die Tiefe, die gerade eben keine Luft unter die Milch zieht. Wenn man tiefer geht, wird der Schaum nicht effektiv genug verwirbelt und wird nicht so glatt und cremig.

- Wenn die besagte Wirbel-Steilkurven-Bewegung der Milch eingetreten ist, ein wenig hochziehen um Luft unterzuheben.
- Die detaillierte Beschreibung führt vielleicht von der Zeitvorstellung des ganzen Prozesses in die Irre, in der Praxis geht der aber relativ schnell, wenn man einmal die Lanzenposition für obige "Milchbewegung" gefunden hat. Also Lanze rein, Dampf auf, Wirbeln, dann kurz ziehen, Lanze wieder ein bißchen zurück, weiterrollen bis auf Temperatur (zu heiß für die Pfoten), fertig.
- Gerd rät: Die Lanzenposition läßt sich auch super finden, indem man Wasser zum Üben nimmt, dann verschwendet man keine Milch dafür und kann schon mal ein sehr gutes Gefühl für den Steilkurven-Strudel in der Kanne bekommen.

Lektion 2: Das Gießen

Auch einfach, kein Witz:

1. Der erste "Schluck" muss sitzen

Toll, hat jeder schon überall gelesen, man muss unter die Crema kommen blabla. In Wirklichkeit ist es sau, saueinfach: Wieder das Video von Blu feat. Marcus anschauen. Wie macht Marcus das? Kanne gegen den Tassenrand und vorsichtig kippen. Fertig. Keine Hektik, kein Ruck, keine Vorsicht. Einfach nur gegen den Rand stützen und kippen. Die Bewegung des Schaumes dann ist genau richtig, um unter die Crema zu kommen und der "Fluß" läßt sich super unter Kontrolle halten. Wirklich sehr einfach.

2. Das Gießen sollte sofort bzw. zügig nach dem Schäumen passieren

Nur frischer Schaum ist wirklich gut, ansonsten trennen sich Flüssigkeit und Schaum wieder auseinander. Wenn das sofortige Gießen aus irgendwelchen Gründen nicht möglich ist, muss der Milchschaum durch kreisende Schwenkbewegungen in Bewegung gehalten werden, um das Trennen zu verhindern. Aber ist nur eine Notlösung, am besten ist frischer Schaum.

Tja: Das ist das ganze Geheimnis, denn wenn die Form der Tasse halbwegs normal ist (v.a. ein runder Boden oder Runde Seitenwände, keine zylindrischen Formen), kann nach dem Kippen erstmal grundsätzlich nichts mehr schiefgehen. Klar, für ein präzises Ergebnis braucht man Übung. Aber nicht für das grundsätzliche Vorgehen: Wenn der Schaum nicht zu dick ist (s.o.) und man den ersten "Schluck" richtig in die Tasse bringt (s.o.), entsteht **IMMER** irgendein Ansatz von Latte Art. Wie gekonnt die Figur dann wird, hängt von der Begabung

und/oder Übung ab. Ein Bäumchen oder eine Variation davon ziert inzwischen jeden Cappu des Autors und der ist alles andere als motorisch begabt.