**Zubereitung eines perfekten Cappuccino**

**Unter «Cappuccino» versteht man ein Mischgetränk aus Espresso, Milch, Milchschaum und womöglich weiteren Zutaten wie Zucker.**

Traditionellen Cappuccino bereiten Sie zu, indem Sie einen aromatischen Espresso mit heisser Milch und cremigem Milchschaum bis an den Tassenrand füllen, so dass sich die goldbraune Crema des Espressos oberhalb des Milchschaums zu einem Ring formt. Diese Form gibt dem Cappuccino sein charakteristisches Aussehen. Serviert wird das Trendgetränk meist in vorgewärmten Porzellan-Tassen.

**Cappuccino Zubereitung in Schritten**

1. Milch

Füllen Sie ein Milchkännchen zu einem Drittel mit kalter Milch. Die Konsistenz des Schaums hängt vom Gehalt der Proteine der Milch ab. Vollmilch bringt einen cremigen, dichten und samtig glänzenden Schaum hervor, teilentrahmte Milch einen weniger dichten und festeren Schaum. Vollentrahmte Milch ergibt einen recht festen Schaum, dessen Konsistenz Eischnee gleicht und der sich schnell in der Tasse auflöst. Für einen optimalen Cappuccino empfehlen wir daher, Vollmilch oder teilentrahmte Milch mit viel Proteine zu verwenden.

2. Milchschaum

Öffnen Sie für ein paar Sekunden die Dampfdüse, um kondensiertes Wasser auslaufen zu lassen und um die Temperatur des Dampfes richtig zu haben. Tauchen Sie die Spitze der Dampfdüse ca. 1.5 cm schräg in die Milch und öffnen Sie das Dampfventil. Sobald sich der erste Milchschaum bildet und das Volumen in der Kanne zunimmt (Ziehphase), heben Sie die Kanne ein Stück an, lassen Sie die Kanne ein wenig sinken, so dass die Spitze der Dampfdüse immer unter der Milchoberfläche bleibt. Halten Sie die Dampfdüse ruhig und parallel zum Rand des Milchkännchens, ohne es im Kreis oder nach oben und unten zu bewegen. Sobald die Milch sich erwärmt, neigen Sie die Kanne leicht zur Seite, um einen Rolleffekt (Rollphase) in der Milch zu bewirken. Dies hilft, das Volumen der Milch zu vergrössern und einen schönen glänzenden Schaum mit mikrofeinen Bläschen zu erzeugen. Faustregel: Führen Sie weiter Dampf zu, bis die Milch ihr Volumen verdoppelt hat und die Kanne zu heiss wird, um sie in der Hand zu halten. Der Wasserdampf sollte bei einer Milchtemperatur von zirka 56 Grad Celsius ausgeschaltet werden, denn sie steigt danach um weitere zehn Grad an.

Um entstandene Blasen in der Milch zu beseitigen, klopfen Sie die Unterseite der Kanne mehrmals auf einer ebenen Fläche auf. Nach der Schäumung blasen Sie abschliessend die Dampfdüse zwecks Reinigung kurz aus und reiben Sie sie mit einem feuchten Baumwolltuch ab.

3. Kaffee

Verwenden Sie eine frische und kräftige Espressomischung aus 100% Arabica Kaffeebohnen. Der 100-prozentige Arabiga Espresso ergibt eine weniger voluminöse Crema wie eine Kaffeemischung mit Robustanteilen. Der Milchschaum vermischt sich rascher der weniger voluminösen Crema des Arabica-Kaffees.

4. Mahlung

Wenn Sie Bohnenkaffee mahlen, verwenden Sie eine Mühle mit einem Scheiben- oder Kegelmahlwerk. Um die beste Frische zu garantieren, verwenden Sie mit Vorteil ein Kaffeemühle mit direkter Mahlung in den Siebträger (Grind on demand). Passen Sie den Mahlgrad und die Dosierung den Kaffeebohnen sowie den Umweltbedingungen an, wie zum Beispiel Luftfeuchtigkeit und Temperatur.

5. Espressozubereitung

Geben Sie den Kaffee in den Siebträger und drücken Sie mit einem Kaffeetamper das Kaffeemehl kräftig in den Siebträger. Die Menge Kaffeemehl ist abhängig von der Luftfeutigkeit, vom Mahlgrad und des Kaffees. Für eine Tasse sollten 7 bis 8 g, für zwei Tassen 12 g Kaffeemehl verwenden. Damit der Siebträger dicht verschliesst sollten Sie bevor Sie die Brühvorrichtung in die Maschine einsetzen, das lose Kaffeemehl Resten am Siebträger entfernen. Vor dem Einsetzen des Siebdrägers lassen Sie die Kaffeemaschine das heisse Wasser für 2 Sekunden laufen. Dadurch wird die Temperatur vor der Zubereitung des Espresso bis auf die richtige Temparatur von ca. 90 Grad Celsius gesenkt. Die Durchlaufzeit sollte 25 bis 30 Sekunden bei einem Wasserdrucks von 9 Atmosphären betragen. Ein Espresso sollte nicht mehr als 30 ml Flüssigkeit enthalten und entwickelt auf der Oberfläche eine köstliche karamellfarbige Crema.

6. Latte Art

Cappuccino entsteht, indem man einen aromatischen Espresso zügig mit halbflüssigem cremigem Milchschaum bis an den Tassenrand füllt, so dass sich die goldbraune, dichte Crema des Espresso oberhalb des Milchschaums zu einem Ring oder anderer Figur wie zum Beispiel ein Herz, eine Tanne oder ein Fabeltier formt. Sie gibt dem Cappuccino sein charakteristisches Aussehen der Cappuccino Latte Art.

7. Latte Art Topping

Für Verzierungen des Milchschaums, genannt Latte Art Topping verwenden Sie flüssige Schokolade und geeignete Baristatools. Als Alternative eignen sich auch faserige Holzspiesse oder spezielle Stricknadeln.

8. Präsentation

Serviert wird das Trendgetränk meist in vorgewärmten Porzellan-Tassen. Begleitet wird der Cappuccino von einem Glas Wasser vor dem Genuss darf auch hier nicht fehlen. Zucker und Kakaopulver sind optional.

Fazit

Ein Cappuccino mit Latte Art ist eine komplexe Angelegenheit und die Ausübung erfordert fundierte Kenntnisse von: Kaffee, Milch, Eigenschaften der Espressomaschine, Dampfhahn und andere Hilfsmitteln, Wahl der Kaffeesorte, Fett- und Proteingehalt der Milch, die Form und Grösse der Tasse, sowie von den Motiven der Latte Art.