

Kaffee –

● köstliches Getränk mit geheimnisvollem Aroma

Kleines Kaffee-Lexikon

Espresso

Der „Kleine Schwarze“ mit zarter Crema füllt eine Espresso-tasse nur knapp zur Hälfte, also mit ca. 30 ml Flüssigkeit. Entscheidend für einen guten Espresso ist optimal geröstetes und gemahlenes, frisches Espressokaffeepulver. Gute Begleiter sind ein Glas Wasser, Zucker und Gebäck, z.B. Amarettini oder Cantuccini.

Ristretto

Er ist noch etwas kleiner: Beim Ristretto handelt es sich um einen Espresso mit nur 25 ml Wasseranteil.

Doppio

Ein Doppelter: Also doppelte Wassermenge und doppelte Espressoportion.

Caffè lungo

Wer die Espressotasse bis knapp unter den Rand vollaufen lässt, erhält einen Caffè lungo, in Österreich auch unter dem Begriff „Verlängerter“ bekannt.

Caffè macchiato

Der „Befleckte“: Ein Espresso mit winzig kleiner Milchschaumhaube verfeinert, die seine Cremigkeit noch erhöht.

Caffè latte

Würde auf Deutsch Kaffeemilch heißen. Besteht zu 2/3 aus einem Doppio und zu 1/3 aus heißer Milch. In seltenen Fällen wird ein wenig Milchschaum aufgesetzt.

Cappuccino

Der Bekannteste: Aus 1/3 Espresso, 1/3 heißer Milch und 1/3 Milchschaum, bestäubt mit feinem Kakaopulver. Seinen Namen verdankt er der „cappuccio“, der braunen Kapuze der Kapuzinermonche, an die seine Milchschaumhaube erinnert.

Latte macchiato

Hier wird die Milch mit Caffè „befleckt“: Heißer Milchschaum wird mit heißer Milch in ein hohes Glas gegeben und mit einem Espresso oder einem Ristretto langsam übergossen, dass sich drei Schichten bilden: Milch, Milchkafee und Milchschaum.

Caffè corretto

Ein „korrigierter“ Espresso mit Grappa, Weinbrand oder Likör.

