

Julius  **Meinl**

Tipps & Tricks
für den perfekten Kaffeegenuss.

Erst die perfekte Zubereitung macht einen guten Kaffee!



Kaffee ist nicht gleich Kaffee. Entdecken Sie die wohltuende Wirkung eines perfekt zubereiteten Getränks.

Julius Meinl liefert Ihnen ein Halbfertigprodukt, das erst bei Ihnen in ein **einzigartiges Erlebnis** verwandelt wird – oder aber bei falscher Zubereitung auch in eine absolute Enttäuschung.

Denn neben hoher **Kaffeequalität** gewährleisten nur **richtig eingestellte Maschinen** sowie ein professionell geschultes **Servicepersonal** ein ausgezeichnetes Kaffee-Erlebnis.

In dieser kleinen Broschüre finden Sie hilfreiche Tipps & Tricks, um mit wenig Aufwand **„mohr“ (Kaffee-)Erfolg** zu erreichen!

Inhalt

Der perfekte Espresso	Seite 4
Das perfekte Milchschaumen	Seite 5
Kaffeerezepte	Seite 6-7
Verkaufstipps	Seite 8

Der perfekte Espresso

Der Espresso ist die Basis für alle Kaffeezepte und Zubereitungsarten. Deshalb ist es so wichtig, dass alle Einstellungen stimmen.

Deshalb bitte Folgendes beachten:

- 1) täglich kontrollierter Mahlgrad
- 2) 7 Gramm (+/- 5%) Kaffee
- 3) gerader Anpressdruck von 15-20 kg (=Tampen)



falsch



richtig

- 4) 3 cl (30 ml) Wasser pro Tasse Espresso
- 5) 9 bar Wasserdruck (Pumpe)
- 6) 0,8-1,2 bar Kesseldruck (ergibt je nach Modell zwischen 82 und 86°C Auslauftemperatur des Espressos)
- 7) 20-30 Sekunden Durchlaufzeit des Wassers
- 8) vorgewärmte Tasse (ca. 40°C) – bitte nicht mit einem Geschirrtuch abdecken!

Der perfekte Espresso wird von einer perfekten Crema gekrönt. Die Crema kann sehr viel über die richtige Zubereitung aussagen.



falsch:
überextrahiert

Bild 1: Crema ist hell und löst sich schnell auf

• Problem:

Das Wasser läuft zu schnell durch und der Kaffee schmeckt leicht und sauer. Temperatur oder Pumpendruck zu niedrig.

• Lösung:

Feiner mahlen oder stärker tampen; Kaffeemenge, Wassertemperatur und Pumpendruck überprüfen (war womöglich zu niedrig).



falsch:
unterextrahiert

Bild 2: Crema ist sehr dunkel mit Bläschen und weißen Tropfen

• Problem:

Wasser läuft zu langsam durch, es werden zu viele Bitterstoffe ausgeschwemmt.

• Lösung:

Gröber mahlen oder leichter tampen. Kaffeemenge, Wassertemperatur und Pumpendruck kontrollieren (war womöglich zu hoch).



Bild 3: Crema ist schön mittelbraun. Sie soll sich auch bei mehrmaligem Umrühren immer wieder schließen.

Der perfekte Espresso!



Das perfekte Milchschaumen

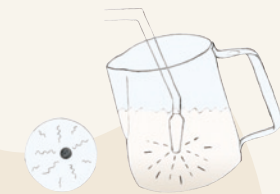
- Immer kalte Milch verwenden und nur 1x aufschäumen!
- Nur die benötigte Menge Milch erhitzen.
- Milch nur bis 65-70°C erhitzen (Thermometer verwenden oder mit dem Schäumen aufhören, kurz bevor man die Kanne nicht mehr halten kann)

Vier Schritte zum perfekten Milchschaum:

- 1) Kondenswasser aus dem Dampfahh auf die Tropftasse blasen
- 2) Düse knapp unter die Oberfläche und an der Seite halten, Dampf stark aufdrehen und Luft einsaugen. Für feincremigen Milchschaum (z.B. Melange) weniger Luft einsaugen, für viel flaumigen Milchschaum (z.B. Cappuccino) stark aufdrehen und durch den entstehenden Wirbel in der Milch Luft ansaugen.
- 3) Wenn genug Luft angesaugt wurde, spätestens aber wenn die Milch 50°C erreicht hat, das Luftsaugen stoppen, indem man die Düse etwas tiefer führt. Die Milch muss in einer starken Rotationsbewegung bleiben! Behälter ruhig halten (nicht auf und ab bewegen)!
- 4) Dampfstab danach sofort abwischen und Milchreste ausblasen.



ad 2) Dampfstab knapp unter die Oberfläche führen, Milch muss sich in der Kanne drehen, Luft wird eingesaugt (deutlich hörbar) Mit dem steigenden Milchlevel mitgehen und immer knapp unter der Oberfläche bleiben.



ad 3) Dampfstab tiefer führen, Position wechseln – nicht mehr mit der Oberfläche mitgehen, tiefer bleiben, kein Luftsaugen mehr, Milch muss weiter rollen (geräuschlos!)

Kaffeerezepte

Der Espresso ist die Basis für alle Kaffeerezepte.
Richtig zubereitet eröffnet er die ganze
Vielfalt der Kaffeewelt.



Espresso/ Mocca/ Schwarzer

Die Basis für alle Rezepte

Einfach / klein:

7 g Kaffee mit 3cl Wasser, 20-30 Sek. Durchlaufzeit

Doppelt / groß:

14 g Kaffee, 60ml Wasser, 20-30 Sek. Durchlaufzeit



Kleiner/ Großer Brauner

Einfacher oder doppelter Espresso mit EXTRA dazu serviertem Kaffeeobers (Gast mischt sich Kaffee und Obers selbst).

Verlängerter – schwarz/ braun

1 Espresso mit EXTRA heißem Wasser (schwarz) oder Milch (braun) dazu serviert

Tipp:

Einen Espresso nie mit doppelter Menge Wasser auslaugen lassen – nach 30 Sekunden lösen sich nur noch Bitter- und Schadstoffe aus und der Kaffee wird unbecömmlich!



Melange

1 Espresso mit Milch und etwas cremigem Milchschaum (= kleiner Milchkaffee).



Cappuccino

Das italienische Rezept: 1/3 Espresso, 1/3 cremige Milch, 1/3 feinporiger Schaum, zum Schluss mit 100% Kakaopulver bestreuen. (Anmerkung: Instantpulver zerfrisst den Schaum wegen des darin enthaltenen Zuckers)



Milchkaffee = Café Latte = Häferlkaffee

1 Espresso in einer größeren Tasse mit viel cremiger Milch (= große Melange)



Kaffee verkehrt

Zuerst wird heiße geschäumte Milch in ein Glas geleert, dann der Espresso – gleich wie ein Latte Macchiato. „Verkehrt“ heißt er deswegen, weil zunächst die geschäumte Milch und danach erst der Espresso in das Glas geleert werden.



Franziskaner

1/3 Espresso, 1/3 cremige, heiße Milch, 1/3 Schlagobers.



Wiener Eiskaffee

2-3 Kugeln Vanilleeis, kalte Milch darübergießen, Platz lassen für zwei Espresso. Mit Strohhalm servieren.

Verkaufstipps



- Eine Schulung des Servicepersonals ist der erste wichtige Schritt zu besserem Kaffee.
- Sprechen Sie Empfehlungen aus: „Mir schmeckt am besten... ..den kann ich Ihnen besonders empfehlen...möchten Sie das probieren?“
- Fragen Sie so, dass der Kunde nicht mit ja oder nein antwortet:
Falsch: „Darf es noch ein Kaffee sein?“
Richtig: „Möchten Sie noch eine Melange oder einen Cappuccino? (Gut geschultes Personal kann dem interessierten Kunden gleich den Unterschied erklären.)“
- Führen Sie eine eigene Kaffeekarte, gemeinsam mit den Nachspeisen, erfinden Sie Kombinationen, z.B. Apfelstrudel mit Melange, Espresso mit Sachertorte u.s.w.

Geschichten rund um den Kaffee

Überraschen Sie Ihre Gäste mit kompetentem Fachwissen.

- Nach einer Legende ist einem Ziegenhirten Namens Kaldi aufgefallen, dass seine Ziegen besonders „übermütig“ waren, nachdem sie die Kirschen von einem Kaffeebaum gegessen hatten.
Damit hat er die zauberhafte Wirkung des Kaffees entdeckt.
- Die erste Kaffeerösterei wurde in Wien von Julius Meinl I eröffnet. Er stellte Kaffeemischungen zusammen und verkaufte diese als Erster schon fertig geröstet. Damit ersparte er vielen Konsumenten das Rösten von grünen Bohnen zu Hause.
- Espresso ist bekömmlicher als Filterkaffee. Er hat nur 50-60 mg Koffein, die Filtertasse 80-120 mg. Beim Filterkaffee werden viel mehr Bitter- und Schadstoffe ausgeschwemmt.
- Der Verlängerte ist in der Nachkriegszeit entstanden. Weil Kaffee knapp war, wurde ein kleiner Espresso mit einer Tasse heißem Wasser „verlängert“. Noch heute zählt der Verlängerte, schwarz oder braun, zu einem beliebten Getränk in der Gastronomie.
- Wenn Sie mehr über Kaffee und die richtige Zubereitung lernen möchten, besuchen Sie uns in der Julius Meinl Kaffee-Akademie oder fragen Sie Ihren persönlichen Meinl Barista um eine Einschulung in Ihrem Betrieb.

Informationen unter: 01/488 60-0 vertrieb@meinl.at www.meinlkaffee.at