

Heiße Kaffeegetränke für kalte Tage

Ein kleines Lexikon der Kaffeespezialitäten

Stellen Sie sich vor, Sie betreten voller Erwartung einen Coffee-Shop oder eine Espresso-Bar und wollen sich eine Spezialität aus der wunderbaren Welt der Kaffeegetränke gönnen. Damit angesichts der exotischen Bezeichnungen und der Vielfalt der Produkte nicht vorschnell Ratlosigkeit und Frust entstehen, finden Sie nachfolgend eine Zusammenfassung der bekanntesten Kaffeespezialitäten. Ansonsten hilft Ihnen natürlich auch immer gern das freundliche Servicepersonal in den Coffee-Bars oder Cafés mit Erklärungen aus.

Caffè ristretto

Der Ristretto ist der kleinste Vertreter aus der Espresso-Familie. Er wird mit der gleichen Portion gemahlenem Espressokaffee aufgebriht wie der klassische Espresso, hat aber nur die halbe Flüssigkeitsmenge. Das Getränk ist besonders stark, sehr geschmackvoll und aromatisch.

Caffè corto

Der Espresso mit dem Zusatz "corto" entspricht dem Ristretto in Geschmack und Flüssigkeitsmenge.

Espresso

Der Normale und Klassiker wird aus etwa 7 g feingemahlenem Espressokaffee erzeugt. 50 bis 60 ml Flüssigkeit sind optimal. Serviert wird er am besten in einer kleinen konischen Tasse aus dickem Porzellan. Markenzeichen des Espresso ist die goldfarbige, feinmelierte Crema, die das Getränk krönt. Nach Belieben wird Zucker auf die Crema gefüllt.

Caffè lungo

Ein Caffè mit dem Zusatz "lungo" ist ein Espresso, der mit mehr Wasser zubereitet wird und damit etwas weniger kräftig ist.

Caffè macchiato

Auf einen Espresso wird ein Schuß heiße/geschäumte Milch gegeben. Das leicht gefleckte Aussehen des Getränks ist der Grund für die Bezeichnung "macchiato". Der kleine Kräftige mit dem Tupper Milch wird in einer Espresso-Tasse oder in einem kleinen Glas serviert.

Espresso con panna

Das ist ein klassischer Espresso, der mit einer Haube von geschlagener Sahne serviert wird.

Caffè doppio

Das ist ein doppelter Espresso, der in einer entsprechend größeren Tasse serviert wird.

Caffè corretto

Ein Espresso wird mit einem Schuß Grappa, Weinbrand oder Likör "korrigiert".

Cappuccino

Der echte Cappuccino besteht aus Espresso, heißer Milch und Milchschaum. Er wird in einer großen konischen Tasse ausgeschenkt und besteht aus einer Getränkemenge von 120 bis 200 ml. Häufig wird etwas Kakaopulver auf die Milchschaumhaube gestäubt.

Caffè latte

Ursprünglich besteht er aus einem kräftigen Espresso, zumeist doppelter Menge, der mit einer größeren Portion heißer Milch mit wenig oder keinem Schaum verlängert wird. Angeboten wird er in einem hohen Glas oder in einer großen Tasse. In der amerikanischen Version wird er mit deutlich mehr Milchschaum serviert und gern mit auch mit Sirupen verschiedenster Geschmacksrichtungen wie Haselnuß, Vanille oder Karamel verfeinert.

Latte macchiato

Eine größere Menge erhitzte und geschäumte Milch wird in einen Becher gefüllt und mit einem kleinen Schuß Espresso ergänzt.

Café au lait

So mögen nicht nur die Franzosen ihren Kaffee. Hergestellt wird er entweder mit einem verlängerten Espresso, einem doppelten Espresso oder Filterkaffee und viel heißer, manchmal auch geschäumter Milch. Serviert wird der Café au lait im typischen Bol, einem voluminösen konischen Trinkgefäß ohne Henkelgriff .

Kapuziner

Das ist ein Cappuccino auf Wiener Art. Er besteht aus Espresso, erhitzter Milch und einem satten Klacks Sahne (Schlagobers) als Haube.

Café cortado

Er besteht aus einem kleinen starken Kaffee/Espresso und wird mit ganz wenig heißer Milch, auch gesüßt, aufgefüllt. Angeboten wird er in einer kleinen Espressotasse oder auch in einem kleinen Glas.

Caffè mocha (mocha, moca)

In einem hohen Glas oder einem großen Becher wird ein Getränk aus einem Drittel Espresso, einem Drittel Kakao oder ein bis zwei Eßlöffeln Schokoladensirup, sowie einem Drittel heißer, geschäumter Milch zubereitet. Etwas Schlagsahne als Häubchen ist erlaubt.

Espresso granitá/Café granitée

Espressokaffee, verrührt mit etwas Zucker, wird im Tiefkühler gefroren. Das gefrostete Getränk wird zerstoßen und zerkleinert und in einem Parfait-Glas mit geschlagener Sahne serviert.

Iced Espresso

Ein doppelter Espresso wird über grob gestoßenes Eis gefüllt und serviert.

Eiskaffee

Ein bis zwei Kugeln Vanilleeis werden in ein schlankes Glas gefüllt. Kalter Espressokaffee wird darübergeschüttet. Abschließend wird der Eiskaffee mit geschlagener Sahne und Schokoraspeln dekoriert und fertig ist der Klassiker der italienischen Eisdiele.

Café Crème /Schümli

Café Crème wird aus Bohnenkaffee hergestellt. Der Röstkaffee ist deutlich heller als beim Espresso. Für jede Tasse wird der Kaffee frisch gemahlen und einzeln unter Druck gebrüht. Durch diese Art der Zubereitung hat jede Tasse eine gleichmäßige Crème, daher auch die Bezeichnung "Schümli" (gleich kleiner Schaum).

Natürlich gibt es noch viele weitere Kaffeespezialitäten mit fantasievollen Bezeichnungen, und so manches Heißgetränk kann auch in einer sog. "freeze"-Version angeboten werden. Und wenn Sie Ihre Spezialität als "coffee to go" bestellen, heißt das, daß Sie das Getränk

im verschließbaren Papp- oder Styropor-Becher mit Strohhalm zum Mitnehmen in die Hand gedrückt bekommen.