

Latte-Art-Workshop, Teil 2:

# ICH, BARISTA

SCHAUEN SIE AUCH ETWAS NEIDISCH AUF DIE LATTE-ART-PROFIS IN DEN TOP-CAFÉS? MIT DEM NEID IST ES BALD VORBEI. WIR MACHEN SIE FIT IN SACHEN LATTE-ART. IN UNSEREM WORKSHOP LERNEN SIE IN JEDER AUSGABE EIN NEUES TOLLES MOTIV.



### 01 Grundlage

Am Anfang steht der Espresso. Wichtig dabei, die perfekte haselnussbraune Crema. In einer dickwandigen Tasse, deren Durchmesser auf der Höhe der Espresso-Oberfläche kleiner sein muss als der Durchmesser der Tasse.



### 02 Milchschaum zugeben

Gießen Sie nun den Milchschaum vorsichtig und nicht zu schnell in die Tasse. Beginnen Sie am Rand der Tasse. TIPP: Nur frisch zubereiteten Schaum verwenden, da sich sonst Milch und Schaum wieder trennen.



### 03 Seite wechseln

Die Milch wird auf die gegenüberliegende Seite geführt. Dieser und die nächsten Schritte sollten in einem Zug geschehen. Wenn es nicht gleich klappt, keine Sorge, es ist noch kein Barista vom Himmel gefallen.



### 07 Das Tempo macht's aus

Die Bewegungen müssen sehr gleichmäßig sein. Je langsamer der Schwung ausgeführt wird, desto größer und dicker werden die Blätter. Je schneller die Milchschaumkanne bewegt wird, desto mehr Blätter entstehen.



### 08 Bewegung einbringen

Diese Bewegungen wiederholen Sie ca. 10-mal, je nach Tassengröße ist dieser Wert natürlich unterschiedlich. Auch hier gilt: Es gibt keine Regeln, erlaubt ist, was gefällt. Schließlich ist Latte-Art keine olympische Sportart, sondern Spaß pur.



### 09 Der Blütenkopf entsteht

Am Tassenrand bleiben Sie mit der Milch etwas länger an einem Punkt stehen, um so den Blütenkopf zu formen. Natürlich brauchen Sie für diese Latte-Art-Kreation samtig-cremig aufgeschäumte Milch.

### Unsere Barista

Stefanie Hoffmann ist eine der bekanntesten Barista-Trainerinnen Deutschlands. In der Berlin School of Coffee ([www.berlinschoolofcoffee.de](http://www.berlinschoolofcoffee.de)) lässt sie Kaffeeprofis- und Liebhaber von ihrer langjährigen Erfahrung in verschiedenen Kursen profitieren. Im crema Magazin zeigt sie in jeder Ausgabe ein neues Latte-Art-Kunstwerk zum Nachmachen.



#### 04 Schwenken beginnen

Wenn Sie am gegenüberliegenden Tassenrand angekommen sind, beginnen Sie mit schwenkenden Bewegungen von links nach rechts. Noch kann man nicht erkennen, welches Muster schon gleich die Cappuccino-Tasse schmücken wird.



#### 05 Ruhige Hand

Am Rand der Tasse zeichnet sich jetzt bereits deutlich ein weißes Muster ab. Setzen Sie mit ruhiger Hand die Schwenkbewegungen mit der Milchschaumkanne fort.



#### 06 Zurück in Schlangenlinien

Führen Sie die Milchschaumkanne in schwingenden Bewegungen auf die andere Seite der Cappuccino-Tasse. Jetzt zeichnen sich schon die einzelnen Blätter unserer Blüte ab.



#### 10 Variation möglich

Je länger Sie mit der Milch an diesem Punkt stehen bleiben, umso größer wird der Blütenkopf. Wenn Sie gar nicht mit der Milch an dieser Stelle verweilen, sondern sie sofort wieder zurückführen, erhalten Sie ein klassisches Blattmuster.



#### 11 Blüte mit Stiel

Anschließend teilen Sie die Linien in der Mitte, indem Sie sich mit einem Schwung wieder zurück zum Ausgangspunkt bewegen. Der Blütenstiel entsteht. Mit einem schwungvollen Abgang ziehen Sie den Strahl aus der Tasse.



#### 12 Das Ergebnis

Das Ergebnis ist eine weiße Schaumblume auf Ihrem perfekten Cappuccino. Mit dieser Latte-Art-Kreation punkten Sie garantiert bei Ihrer/Ihrem Liebsten. Sie schenken Blumen und erhalten ein Lächeln, wetten, dass?