

WO SICH DIE INTERESSEN-
GEBIETE
VON BARISTI UND
BARTENDERN TREFFEN.

Coffee & Spirit

GIBT ES NOCH VIEL SPANNENDES
ZU ENTDECKEN.
COFFEE & SPIRIT-DRINKS SIND EINE
HERAUSFORDERUNG.

Die Deutschen üben sich im Genuss. Im Supermarkt packen sie ganz in Connaisseur-Manier eine Tafel hochprozentige Plantagenschokolade ein, fachsimpeln am Wochenende bei Weinseminaren oder degustieren hochwertige Spirituosen in Kombination mit Zigarren. Im Café ordern sie weltmännisch einen Doppio Ristretto und wagen sich immer öfter auch an sortenreine Kaffees aus aller Welt.

Keine Frage, das Interesse an Wareneinkäufer, an Herkunft und Herstellung vieler Lebensmittel hat in den letzten Jahren rapide zugenommen. Besonders die Genussmittel haben im Zuge dessen an Aufmerksamkeit gewon-

nen. Was liegt da näher als die Verbindung zweier oder mehrerer dieser Genusstrends nach dem Motto: Welcher Wein passt zu welcher Schokolade passt zu welchem Kaffee? An Popularität gewinnt bei dieser Genuss-Offensive auch die harmonische Paarung aus Kaffee und Spirituosen. Hersteller aus beiden Bereichen überbieten sich seit einiger Zeit mit innovativen Rezeptideen, bei Barista-Meisterschaften wetteifern die Teilnehmer um das beste Coffee & Spirit-Rezept, und mit dem Coffee Cocktail Contest (initiiert von der DBU und Franke bremer) hat sich ein ganzer Wettbewerb der Aufgabe verschrieben, die grenzüberschreitenden Coffee-Drinks zu fördern. Denn, so muss

trotz Kaffeebegeisterung einerseits und Cocktailboom andererseits festgehalten werden: Die Mischung der beiden Trends befindet sich noch in der Entwicklungsphase.

WIN-WIN-SITUATION

„Dabei schafft die Kombination aus Kaffee und Spirituosen für diese hochwertigen Produkte eine Win-win-Situation“, zeigt sich Jennifer Ait-Djoudi, Trainerin bei der Berlin School of Coffee, überzeugt. Durch die ähnlichen Aromenspektren gebe es viele Berührungspunkte. Ihr Gespür für spannende Mischungen hat sie bei der Kaffee Olympiade 2008 auf der Messe Ambiente bewiesen, als

sie mit ihrem Drink „Ingwer Inferno“ (siehe Rezept rechts) die Kategorie Coffee & Spirit für sich entscheiden und unter Beweis stellen konnte, dass sich Coffee-Drinks in punkto Kreativität nicht hinter anderen Cocktails verstecken müssen. Bei derselben Veranstaltung sorgte eine andere Berlinerin für nicht weniger Horizonterweiterung. Bei ihrem „Caffè Grüne Birne“ kombinierte die Barista Sina du Ples-

BEGLEITUNG GESUCHT

Ebenso harmonisch wie die direkte Mischung aus Kaffee und Alkohol in einem Getränk kann eine Spirituose als Begleiter zum Kaffee sein. So erfreut sich Grappa nicht nur im Espresso Corretto großer Beliebtheit, sondern wird auch häufig flankierend zum „kurzen Schwarzen“ bestellt.

Fassgelagerte Spirituosen wie Brandy, Whisk(e)y und Rum oder auch Kaffeeliköre eignen sich nicht minder gut. Noch größere Harmonie zum Kaffeearoma versprechen spezielle, etwas irreführend als „Kaffeebrände“ bezeichnete Destillate, die ohne Beigabe von Fremdalcohol, Zucker oder Aromastoffe auskommen. Im Gegensatz zu tatsächlichen Kaffeesprituosen, bei denen Kaffeebohnen in reinem Alkohol mazeriert werden, dienen als Basis der „Kaffeebrände“ häufig Wildfrüchte, Steinobstsorten, Trauben und Wein.

Diese meist in Barrique-Fässern ausgebauten Spirituosen zeichnet eine zum Kaffee passende besondere Dichte, eine Harmonie aus Frucht und Holz sowie eine feine Süße aus. Wahre Kenner trinken die „Kaffeebrände“ Schluck für Schluck zum Espresso und gießen zum Schluss den letzten Rest in die verbleibende Crema des Kaffees. Diese Prozedur nennen die Italiener Resentin.

sis einen doppelten Espresso mit Vecchia Romagna, heißem Birnenkompott und Pistazienmus zu einem raffinierten Schichtdrink, der ihr den Sonderpreis des italienischen Brandys einbrachte. Für Jurymitglied Andreas Giest vom Spezialitätenkaffeeverband SCAE passen Rezepte wie dieses ausgezeichnet in die gehobene Gastronomie. „Kaffee-Cocktails sind dort aktuell sehr gefragt. Der Gast möchte nicht einfach nur einen Kaffee bestellen, sondern damit auch immer ein Erlebnis verbinden.“

DIE SKEPSIS NEUEM GEGENÜBER

Und dennoch tun sich die Drinks abseits der Wettbewerbe in der gastronomischen Praxis häufig schwer. Das hat auch Dominique Brückner vom Dresdner „Lloyd's“ festgestellt, in dem tagsüber das Kaffeehausambiente überwiegt und abends Bar-Stimmung Einzug hält. „Die Leute trauen sich oft nicht an Neues heran“, erzählt die Barchefin, die neben Klassikern à la „Irish Coffee“ auch Eigenkreationen wie den „Coffee Herbal Royal“ mit Chartreuse und Grand Marnier auf der Karte anbietet. Zeit für Beratung und eine glaubhafte Identifizierung des Servicepersonals mit den Coffee-Drinks seien Grundvoraussetzung, um diese verkaufen zu können. Dann bestehe auch die Chance, viele Gäste von unsinnigen (Preis)Vergleichen mit anderen Cocktails abzubringen: „Bei Kaffee-Drinks haben die Leute oft eine Tasse vor Augen, bei Cocktails ein großes Glas, also bestellen sie das vermeintlich bessere Preis-Leistungs-Verhältnis.“ Abgesehen von diesem psychologischen Faktor sieht die Dresdnerin aber noch eine andere Schwierigkeit: „Morgens gehen die Drinks gar nicht, zu spät abends aber wiederum auch nicht. Es bleibt also nur ein schmales Zeitfenster übrig.“ Jennifer Ait-Djouidi pflichtet ihr bei: „Das ist eigentlich ein Thema für den Sonntagnachmittag, wenn man sich mal etwas Besonderes gönnen möchte.“

SONDERAKTIONEN VERSPRECHEN ERFOLG

So räumt Dominique Brückner den Kreationen im Rahmen einer Sonderkarte oder einer saisonalen Aktion Chancen ein. Das „Lloyd's“ hat denn auch eine winterliche Heißgetränkerte Karte aufgelegt, auf der sich unter anderem die Kreation „Dirty Snow“ mit weißer Schokolade, Espresso, Schokoladensirup, Eierlikör und Sahne befindet. Für die Aktion Drambuie Bar Experience setzte die Barchefin den Drink „Hot Experiences“ mit dem Whiskylikör Drambuie, einem doppelten Espresso, Macadamia-Weiße Schokoladen-Creme und Zimt-Orangen-Milchschaum gezielt in Szene. „Viele Gäste haben keine Lust,

Gut kombiniert



**COFFEE-DRINKS
VON JENNIFER AIT-DJOUIDI**
(Berlin School of Coffee)

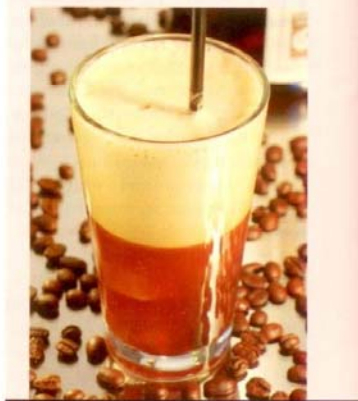
FROZEN ORANGE ESPRESSO

Zutaten:

- 1 Espresso
- 1 Teelöffel Vanillezucker
- 2 cl Cointreau/Grand Marnier
- 5-6 Eiswürfel
- Etwas geriebene Orangenschale

Zubereitung:

Alle Zutaten im Mixer cremig schlagen und mit Strohhalm im Glas servieren.



INGWER INFERNO

(Siegerdrink
4. Deutsche Coffee & Spirit
Competition 2008)

Zutaten:

1 Espresso
100 ml Sahne
Je 1 Messerspitze Muskat, Zimt,
Kardamom
1 Teelöffel Rohrzucker
1-2 cl Ingwerlikör (hausgemacht)

Zubereitung:

Ingwerlikör in ein Glas geben, Espresso darauf geben, Sahne mit den Gewürzen aufschäumen (wie Milch) und ins Glas geben, Zucker auf Oberfläche streuen und mit einem kleinen Brenner karamellisieren.

Herstellung Ingwerlikör: In eine Flasche Cognac kleine, geriebene Ingwerstücke von einer daumengroßen Knolle geben, Gemisch zwei Wochen ziehen lassen, anschließend durch ein Sieb gießen. Etwas Honig unterrühren und erneut eine Woche ziehen lassen.

**CALVADOS LATTE****Zutaten:**

1 einfacher oder doppelter Espresso
1 Shot Zimtsirup
1 Teelöffel Honig
100 ml Milch
50 ml Sahne
2 cl Calvados

Zubereitung:

Honig, Sirup und Calvados in ein Glas geben, Milch gemeinsam mit Sahne aufschäumen. Das Milch-Sahne-Gemisch vorsichtig über einen Löffel in das Glas geben. Espresso vorsichtig dazugeben. Im Idealfall entstehen so vier Schichten (siehe Bild rechts oben).

**WEITERE REZEPTIDEEN:****MEXICAN STAND OFF****Zutaten:**

1 Espresso
2 cl Kahlúa
4 cl Tequila Blanco
1,5 cl Kardamomsirup

Zubereitung:

Alle Zutaten shaken und in ein vorgekühltes Martini-Glas abseihen. (Rezept: Bill Fehn aus der „Trinkhalle“, München, für den Coffee Cocktail Contest 2008)

ESPRESSO MEETS ORANGE**Zutaten:**

1 Espresso
1 Päckchen Vanillezucker
1 Teelöffel Rohrzucker
3 cl Orangensaft
2 cl Kahlúa
Eiswürfel

Zubereitung:

Espresso zubereiten und etwas abkühlen lassen. Mit den übrigen Zutaten in einem Blender gut durchmischen und in ein Glas geben. Deko: Orangenscheibe am Glasrand. (Rezept: Seeberger)

VERPOORTEN CAFFREDINO**Zutaten:**

2 cl Verpoorten Eierlikör
4 cl Espresso
4 cl frisch geschlagene Sahne
2 cl Kaffeelikör
10 g Zucker
Milchschaumhaube nach Bedarf

Zubereitung:

Espresso zubereiten, mit dem Zucker verrühren und abkühlen lassen. Kaffeelikör hinzugeben und ins Gefrierfach stellen. Gefrorene Mischung im Mixer zerkleinern und in ein Glas geben. Sahne aufragen, mit Verpoorten aufgießen und mit Milchschaum toppen. (Rezept: Verpoorten)

lange zu blättern. Wenn die Drinks offensiv auf der Karte, auf Tischauffstellern oder einer Tafel angeboten werden, laufen sie ganz gut“, weiß sie aus Erfahrung. Trotz der Winterreaktion ist Coffee & Spirit für die Dresdner Barchefin keineswegs nur ein Thema für die kalte Jahreszeit, und auch Jennifer Ait-Djoudi sieht im Winterthema eine unnötige Beschränkung, schließlich „könnten kalte Kreationen ganz neue Felder erschließen“. Dominique Brückner schwebt zum Beispiel eine Alternative zum „ollen, scheußlich bitteren Eiscafé“ vor: Milchshakes mit Kaffee plus bei Bedarf alkoholischer Verfeinerung. Mit der richtigen Verpackung kann's funktionieren, glaubt Dominique Brückner: „Man muss den Gästen nur das Gefühl geben, dass sie mit einer solchen Bestellung Trendsetter sind.“

Praxis-Tipps

- Je heißer der Kaffee, desto höher die Empfindlichkeit für Alkoholschärfe
- Je kräftiger der Kaffee, desto harmonischer bindet sich die herbe Süße einer Spirituose ein
- Je kräftiger der Kaffee, desto dichter und kräftiger muss das Destillat sein
- Ein kräftiger Single-Origin-Kaffee mit kleinem Robustaanteil eignet sich gut als Basis für einen Coffee-Drink
- Aromatische, holzgelagerte Produkte binden sich harmonischer ein als klare Destillate
- Zu fruchtige Brände sind in der Kombination mit Kaffee unterlegen
- Tipp von Jennifer Ait-Djoudi: Neue Kreationen nach dem „Schokoriegel-Prinzip“ entwickeln – was als Schokoriegel funktioniert, schmeckt auch als Coffee-Drink. Dabei Zutaten durch Spirituosen ersetzen (etwa Mandeln durch Amaretto)
- Hemmschwellen mit Mini-Portionen zum Probieren abbauen
- Anbieter wie das Mannheimer Coffee Consulate oder die Berlin School of Coffee vermitteln Praxiswissen in Seminaren. Termine im Internet.

(Quelle u. a. „FAQ Kaffee – Fragen, Antworten, Quintessenzen“, siehe Seite 7)

BENJAMIN BROUËR