

# Alles andere als kalter Kaffee



Die Barista-Meisterin 2015, Emi Fukahori, hilft Gastronomen gerne bei der perfekten Einstellung ihrer Kaffeemaschinen.

ZVG

Welche Spirituosen passen wirklich zu Kaffee? Wie wird der perfekte Espresso gemacht? Wie macht man mit Cold Brew Coffee von sich reden? Die Teilnehmer des Forums wissen es nun.

Erneut war das Forum des Berufsverbandes Restauration bvr ausgebucht. Das Thema Kaffee lockte vergangene Woche 75 Personen aus der Branche ins Parkhotel Zug.

«Besonders in der gehobenen Gastronomie sollten Kaffee und Spirituosen nicht gemischt werden, da die alkoholische Schärfe durch das Erhitzen betont wird und meist durch die Beigabe von Zucker behoben wird.» Diesen und weitere Tipps über die Kombinationsmöglichkeiten von Kaffee und Bränden erfuhren die Anwesenden von Arthur Nägele, «Master Spirit Expert», Trainer und Berater für alkoholische Getränke. Einer seiner wichtigsten Inputs war wohl, alle Produkte vor deren Verwendung zu degustieren. Am besten hintereinander oder das gebrannte Wasser in die noch heisse, eben geleerte Kaffeetasche geben. Spirituosen nie in Shotgläsern oder eiskalt servieren, da sonst die Aromatik verloren geht.

Damit eine Spirituose perfekt zum Kaffee passt, muss sie über viele gemeinsame Aromen verfügen. Arthur Nägele rät, diesen in einer Degustation im Team auf die Spur zu kommen. Food-Pairing-Tools wie die Webseite [foodpairing.com](http://foodpairing.com) und die Aromaräder Kaffee und Whisky der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) helfen weiter. «Zu einem Arabica-Kaffee

mit rauchigen und holzigen Röstnoten passen zum Beispiel Mount Gay Rum und der Cognac Rémy Martin.» Cognacs, Armagnacs, Brandy und Weinbrände werden doppelt destilliert, verfügen über eine riesige Aromavielfalt und passen daher bestens zu Kaffee. Auch Spirituosen, die im Holzfass lagerten, und Obstbrände würden sich eignen. Vorsicht bei Whiskys! Eher solche mit einer malzigen Note verwenden.

Obwohl eine Teilnehmerin erläuterte, dass sie mehr Spirituosen verkaufe, seit sie diese auf dem Wagen am Tisch präsentiere, rät Arthur Nägele, das Sortiment klein zu halten.

**«Kalter Kaffee ist milder, süsser und verfügt über weniger Säure.»**

KAI KEONG NG

Die Barista-Meisterin 2015 Emi Fukahori zeigte den Teilnehmern, wie man perfekte Espresso und Cappuccini herstellt. Sie verwendete am Forum «Kaffee und Spirituosen» für zwei Espresso 19 Gramm gewaschene Bohnen aus Guatemala. Diese mahlte sie 30 Sekunden lang, bevor sie diese mit 40 Gramm Wasser aufbrühte. Da es wichtig sei, dass die Maschine stets gleich lang mahle, müsse sie täglich eingestellt werden. «Der grösste Fehler bei der Espressozubereitung liegt jedoch darin, dass er mit zu viel Wasser gemacht wird.» Bei der Herstellung zweier Cappuccini machte Emi Fukahori darauf aufmerksam, die Milch – in diesem Fall 150 Gramm – nie über 70 Grad zu erhitzen. «Sonst verliert sie Süsse

und Geschmack.» Schokoladenpulver sei ein absolutes No-Go. Als Eigenkreation tischte sie vier Espresso mit je drei Gramm Kakao-butter, vier Gramm Rohrzucker und 20 Gramm Aprikoseninfusion auf, nachdem sie die Mischung durch den Rahmbläser gelassen hatte. Das Rezept dazu finden Sie auf der Homepage der Hotel & Gastro Union.

*Kalter Kaffee? Kein Problem!*

Mindestens vier und maximal 48 Stunden benötigt ein kalt extrahierter Filterkaffee, bis er trinkbar ist. Kai Keong Ng, Schweizer Filter-Kaffee- und Aeropress-Meister 2015 und 2016 erläuterte in Zug, wie er dabei vorgegangen ist: «Ich habe den frisch gemahlene Kaffee und das Wasser in einem Verhältnis von eins zu vier acht Stunden lang in einem Behälter ziehen lassen. Danach liess ich den Kaffee während einer halben Stunde durch drei ausgeklügelte Filtersysteme laufen.»

Kalter Kaffee sei milder, süsser und weniger säurelastig als heisser. Man könne ihn vielseitig mischen. Etwa mit Bananen für Smoothies, mit Tonic sei er fein oder mit Chinotto. Er eignet sich gut für Cocktails wie den Negroni, den Old Fashion oder den Rocket, der mit Indien Pale Ale gemischt wird. Auch für Desserts und in Marinaden könne man kalten Kaffee einsetzen. «Experimentieren Sie, es macht Spass!»

Dekorativ thronte neben ihm ein Glasturm, durch den er Kaffee im Cold-Drip-Verfahren wie Filterkaffee, aber mit kaltem Wasser herstellte. «Diese Methode hat in Restaurants einen guten Verkaufseffekt.» Er fügt aber an, dass Cold Brews und Drips nicht länger als eine Woche behalten werden sollten und man sauber arbeiten muss, da die Getränke bei Raumtemperatur zubereitet werden.

Im Anschluss an die Referate dislozierten die Teilnehmer in die Distillerie Etter und erfuhren Spannendes über die Herstellung von Zuger Kirsch und Whisky. Natürlich durften die Spirituosen gekostet werden. SARAH SIDLER

## Kaffeereisen bvr

**Wo:** Turm Bogen Kaffee, St. Gallen

**Was:** Besichtigung der Rösterei, Führung, Apéro

**Wann:** Dienstag, 13. Juni 2017, von 14 bis 16.30 Uhr

**Wo:** Stoll Kaffee, Zürich

**Was:** Kaffeetalk, Besichtigung der Rösterei, Degustation, Apéro

**Wann:** Mittwoch, 6. September 2017, von 14 bis 16.30 Uhr

**Wo:** Rast Kaffee, Ebikon

**Was:** Geschichte des Kaffees, Degustation, Kaffeetalk, Produktion und Apéro

**Wann:** Donnerstag, 26. Oktober 2017, von 14 bis 16.30 Uhr



Anmeldung und Informationen unter:  
www.hotelgastrounion.ch  
info@hotelgastrounion.ch  
Tel. +41 41 822 22



Simona Meier steckt voller Ambitionen für das Housekeeping.

ZVG

## Ausbildung auf der Überholspur

Die höhere Fachprüfung in der Hotellerie-Hauswirtschaft mit nur 28 Jahren? Das geht. Simona Meier braust im Eiltempo durch die Lehre und die Bereichsleitung. Im Februar 2018 steht die Fachprüfung an.

**HGZ: Sie absolvieren eine Laufbahn im Akkord. Die ersten Modulprüfungen sind bestanden?**

SIMONA MEIER: Ja, zum Glück. Die haben mir einiges abverlangt. Alle paar Monate habe ich nun Schule. Im Oktober geben wir die Diplomarbeit ab und im Februar nächsten Jahres sind auch schon die Abschlussprüfungen.

**Das klingt nach einem straffen Plan. Welche Möglichkeiten würden sich Ihnen danach eröffnen?**

Ich könnte einen Bachelor machen oder etwas anderes studieren. Doch so wirklich habe ich noch nicht an die Zukunft gedacht. Ich möchte es einfach jetzt rocken und Karriere machen. Je länger man nach der Bereichsleiter-Prüfung wartet, desto schwieriger wird es, die höhere Fachprüfung zu machen. Irgendwann kommt vielleicht auch ein Kinderwunsch, und dann möchte ich die Weiterbildungen hinter mir haben.

**Möchten Sie in Ihrem Betrieb bleiben? Oder was wäre Ihr Traumjob?**

Jetzt will ich auf jeden Fall noch im Betrieb bleiben. Die kommende Zeit wird sehr spannend. Mit der höheren Fachprüfung könnte ich auch eine Direktionsassistentin übernehmen. Und irgendwann in der Zukunft würde mich «Director of Rooms» schon mal reizen. Man leitet die gesamte Abteilung, das Housekeeping und das Revenue. Die Position gibt es jedoch nur in Fünfsternehäusern,

für die ich schon ein Faible habe. Sie sind meine Welt.

**Würden Sie gerne noch ins Ausland gehen?**

Es war immer mein Wunsch, aber jetzt habe ich das Gefühl, dass es irgendwie vorbei ist. Optimal ist es nach der Lehre. Sobald man eine eigene Wohnung, einen festen Wohnsitz und ein Auto hat, ist man eingebunden. Da wird es schwieriger. Doch New York fände ich sehr spannend. Da gibt es tolle Luxushotels – ich vergöttere ja die Fünfsternehotellerie. Die Qualität und die hohen Standards halte ich jedoch auch in unserem Viersternehaus. Auslandsaufenthalte lohnen sich aber allemal. Alleine schon, weil man eine andere Sprache lernt. Das ist sehr vorteilhaft in der Hotellerie.

**Sie haben einen spannenden Weg hinter sich. Was raten Sie jungen Lernenden?**

Man soll sich seine eigenen Gedanken machen und Leute um Rat fragen, wenn man nicht mehr weiterweiss. Ich finde es schade, dass Lernende oft alles hinschmeissen, weil es zu viel wird. Dabei gibt es viele Leute, mit denen man das Gespräch suchen und sich über weitere Möglichkeiten informieren kann. Man muss auch nicht unbedingt im Housekeeping bleiben. Wir lernen in der Ausbildung so viel über Réception oder Gastronomie – uns liegt die Welt zu Füssen. Wenn ich die Zeit zurückdrehen könnte, würde ich den Jungen empfehlen: Geht raus und erweitert euren Horizont! Dadurch wird man nur stärker.

INTERVIEW ANNA SHEMYAKOVA

## Zur Person

Die 27-jährige Zürcherin arbeitet momentan als Hauswirtschaftsleiterin im Hotel Krone Unterstrass in Zürich. Ausserdem ist sie Netzwerkleiterin im Vorstand des Berufsverbandes Hotellerie-Hauswirtschaft der Hotel & Gastro Union.