

Farnblätter in der Cappuccino-Tasse

Moderne Kaffeevariationen sind nicht nur zum Trinken da – Latte-Art-Künstler zaubern Figuren und Muster in den Schaum

Es gibt Kaffee, der ist fast zu schön zum Trinken. Filigrane Herzen, Blätter oder Tiergesichter machen aus einem Cappuccino oder Milchkaffee einen Hingucker. Latte-Art heißt die Kunstform im Fachjargon. Der Münchener Jörg Kranke ist Deutscher Meister darin.

VON JAN-DIRK FRANKE

Vor zwei Jahren hätte sich Jörg Kranke nicht träumen lassen, dass er einmal Deutscher Meister in der Latte-Art wird. Damals verzierte der gelernte Konditor noch Torten. Der Zufall führte ihn zu der Münchener Firma Chicco di caffè, die Kaffee-Spezialitäten-Bars in größeren Unternehmen betreibt. Inzwischen weiß der 38-Jährige, was man aus Kaffee machen und wie er schmecken kann. Und er bekommt immer wieder Sätze wie diesen zu hören, wenn er einen Kaffee serviert: „Ich traue mich ja gar nicht umzurühren. Das ist einfach viel zu schön.“

Seit Februar trägt er den Titel, heute tritt Kranke bei der Weltmeisterschaft in Köln gegen die Konkurrenz aus aller Welt an. Die Aufgabe lautet, in acht Minuten zwei Espresso Macchiato, zwei Cappuccino und zwei Eigenkreationen auf Kaffeebasis herzustellen – mit möglichst kunstvoller Optik. Latte-Art heißt die Kunst, den Milchschaum von Kaffees mit Figuren und Mustern zu verzieren. Dazu braucht es etwas Geschick und die richtige Technik, es ist aber vor allem auch eine Übungssache.

Bei der Latte Art unterscheidet man im Wesentlichen drei Techniken: Das Gießen, das Zeichnen und



Hingucker aus Espressocrema und Milchschaum.



Mit etwas Übung lassen sich Blätter oder Farne in den Schaum malen.

das Carving (Schnitzen). Beim Gießen kommt es darauf an, wie der Milchschaum aus der Kanne gegossen wird, welche Handbewegung man dabei macht. Die bekanntesten Muster sind das Herz und Farnblatt. Um zu einem perfekten Ergebnis zu gelangen, ist ein möglichst feinporiger und frischer Milchschaum sowie ein Espresso mit einer dicken Crema notwendig. Beim Zeichnen wird mit Milchschaum, aber auch Schokosauce oder Lebensmittelfarbe gearbeitet. Im Gegensatz zum Gießen sind hierfür Hilfsmittel nötig. Carving bedeutet, dass man an manchen Stellen Milchschaum abträgt und diesen an anderen Stellen wieder hinzufügt. Dadurch entstehen dreidimensionale Muster auf dem Cappuccino.

Kranke empfiehlt, für das Aufschäumen eher kalte Milch zu ver-



Barista und Deutscher Meister im kunstvollen Schäumen: Jörg Kranke.

wenden. Umso länger lasse sich die so genannte Ziehphase hinauszögern. Das sei hilfreich, um den richtigen Zeitpunkt abzapfen zu können. Während der Ziehphase wird der Schaum auf die Milch gezaubert. Das geschieht, indem Luft unter die Oberfläche gezogen wird. Bei der anschließenden Rollphase geht man mit dem Dampfrohr tiefer in das Gefäß hinein, um die Milch durcheinanderzuwirbeln, damit sich die Luft verteilt und der Schaum möglichst fein wird. Zugleich wird die Milch erhitzt.

Der Latte-Art-Meister gießt die geschäumte Milch noch in ein kleineres Küchlein, das dann so viel Milch enthält, um gerade eine Tasse vollzubekommen. Beim Gießen sei wichtig, dass man anfangs einen dünnen Strahl habe, der unter der Crema des Espressos verschwindet. Beginne sich



Das Herz gehört zu den Klassikern in der Latte-Art. –FOTOS: CHICCO DI CAFFÈ



Latte-Art für Fortgeschrittene: Hier wurde mit Schokosauce gezeichnet.

die Crema zu heben, müsse man schneller gießen. Der letzte Schritt ist an der Reihe, wenn sich der Milchschaum mit der Crema zu vermischen beginnt. „Dann fange ich an, die entsprechenden Bewegungen zu machen“, erläutert Kranke. So entstehen etwa Herz, Blatt oder Schwan. Sollen aufwändigere Verzierungen – etwa ein Gesicht mit Augen, Augenbrauen und Mund – in die Tasse gezaubert werden, ist dem 38-jährigen zufolge ein Latte-Art-Bestück vonnöten. Alternativ kämen auch ein Schaschlikspieß oder Zahnstocher infrage. Zum Experimentieren in der heimischen Küche ist nach Krankes Worten Schokosauce gut geeignet, die man in eine kleine Flasche mit entsprechenden Ausgießer füllt. Kranke: „Damit kann ich dann eine ganze Menge anstellen.“