



WIE SIE ALS GASTRONOM MIT EINEM GUTEN KAFFEE ÜBERZEUGEN

Viele Restaurantgäste haben hohe Erwartungen an den morgendlichen Cappuccino oder den Espresso nach dem Essen. Da empfiehlt es sich, sich als Gastronom ebenfalls damit auszukennen. Dabei gibt es verschiedene Punkte zu beachten:

Einstellung der Mühle

Wer einen Siebträger zur Kaffeezubereitung nutzt, hat in den meisten Fällen auch eine eigene Mühle. Die Bohnenbehälter der Mühle befüllt man am besten nur mit soviel Kaffee, wie man pro Tag etwa verbraucht. Damit das Aroma nicht verloren geht, füllt man den nicht verbrauchten Kaffee am Ende des Tages wieder zurück in den Beutel und verschliesst diesen luftdicht. Natürlich muss die Mühle je nach Kaffeeseite und Getränk richtig eingestellt werden. Das heisst, die Durchlaufzeit soll zwischen 23 und 30 Sekunden liegen. Wenn dies nicht der Fall ist, stellt man den Mahlgrad entweder feiner (bei zu kurzer Durchlaufzeit) oder gröber (bei zu langer Durchlaufzeit) ein. Genauer dazu gibt's unter www.rast.ch/kaffeegeschichten/pdf/einmahleins-des-mahlens-2.pdf.

Der erste Kaffee

Egal ob Siebträger oder Vollautomat, den ersten Kaffee nach dem Einschalten der Maschine schüttet man am besten weg. Denn längere Standzeiten können zu einem unangenehmen Beigeschmack führen. Der Warenverlust ist hierbei im Vergleich zum Qualitätsgewinn sehr gering.

Latte Art

Wer seinen Gästen eine zusätzliche Freude bereiten möchte, der kann sich in der Kunst der Latte Art üben. Denn das Auge geniesst mit. Bei der Milch greift man am besten zur Vollmilch. Diese ist dank dem höheren Fettanteil ein besserer Geschmacksträger.

Reinigung

Guter Kaffee setzt eine professionelle Reinigung der Maschine voraus. Bei vielen Vollautomaten geschieht dies mithilfe des integrierten Reinigungsprogramms. Bei anderen lässt sich die Brühgruppe entfernen und unter fliessend Wasser reinigen. Bei beiden Varianten sollte die Reinigung nach jedem Tag im Gebrauch durchgeführt werden. Alle entnehmbaren Teile wie der Wasserauffangbehälter, der Trester, der Wassertank, etc. sollten ebenfalls täglich mit warmem Wasser gereinigt werden. Auch Siebträger benötigen eine täglich Reinigung für eine gleichbleibend hohe

Kaffeequalität. Das Duschsieb sowie der Siebträger und das Sieb werden in eine spezielle Reinigungslösung eingelegt. Eine detaillierte Anleitung zur Reinigung eines Siebträgers findet ihr unter:

www.rast.ch/kaffeegeschichten/pdf/reinigungsiebtraeger-1.pdf

Bei Fragen oder für individuelle Gastronomie-Schulungen stehen wir sehr gerne zur Verfügung.



BARISTA KURS LEVEL INTERMEDIATE SCA

Wer sich im Bereich Kaffee weiterbilden möchte, dem empfehlen wir, den Barista Kurs Level Intermediate SCA zu besuchen. Dabei erhalten Sie das theoretische und praktische Fundament rund um die fachmännische Kaffeezubereitung. Hinzu kommen praktische Tipps zu Einstellung, Reinigung und Wartung der Kaffeemaschine – bis jeder Handgriff sitzt. Bei Kursende servieren Sie einen Kaffee, der auch eure anspruchsvollsten Gäste begeistern wird.

WWW.RAST.CH/AKADEMIE