

# Espresso wie Freistoß

## Thomas Schüle trainiert in Staufen mit Espresso-Freunden

Mit welcher Wucht die Globalisierung über unser Land hinwegfegt, zeigt schon der Blick auf eine Kaffeetasse. Früher wurde Kaffee gekocht und fertig. Heute beginnen die Probleme spätestens beim Siebträger, der den Bürger vor folgenschwere Entscheidungen stellt. Entweder automatischer Druckaufbau mit „Crema-Garantie“ oder die traditionelle Ausführung für „Puristen und Könner“. Dabei ist die Cremasicherheit nur eine Hürde. Die Abkehr von der aufgewärmten Filterjauche hin zu feineren Extraktionsverfahren löst eine Kettenreaktion aus, die den Kaffeefreund der Brutalität liberalisierter Märkte aussetzt. Das Kräftespiel von Kaffeesorte und Maschine, Luftfeuchte und Mahlgrad, Anpressdruck und Brühdauer, die Grundsatzentscheidung zwischen Vollautomat und Siebträgermaschine. Die Italiener haben es da einfacher. Sie stellen ihre aluglänzende Macchinetta, die wie ein Explosivkörper aussieht, auf den Herd und warten bis gefährliches Gurgeln die Erzeugung schlechten Espressos ankündigt. Dann gehen sie in die nächste Bar und bestellen einen guten Café, unter Touristen eher als Espresso bekannt.

In Deutschland wäre ein so anarchistisches Verhalten undenkbar, was vor allem die Hersteller von Kaffeemaschinen freut. Digitale Benutzeroberflächen gehören ebenso zum Stand der Technik wie „Easy Clean System“ und „integrierter Cappuccinator“. Andererseits geht es einem mit der neuen Kaffeemaschine nicht selten wie mit einem Anzug: der Erste passt selten und je mehr man probiert, desto schwieriger wird's. Wohlmeinende Bekannte verschärfen das Problem mit ihrem Halbwissen ebenso wie die Tests. Wer hat jemals bei einem Stiftung Warentest Abonnenten einen guten Espresso getrunken? Soll man mit Blick auf Yuccapalmen auf einer deutschen Polstergruppe sitzend, überhaupt einen Espresso trinken?

Wenn die Gewissheit schwindet, lohnt der Gang zum Experten. Thomas Schüle kam über die private Leidenschaft zum eigenen Kaffeeladen, der zwar im bestem neudeutsch Coffee & More heißt, aber nicht weniger als ein kleines, vertrauenswürdiges Fachgeschäft ist. Seit gut fünf Jahren betreibt der ehemalige Ökonomiestudent nun seine Kaffeewerkstatt, er repariert und probiert, schickt Verbesserungsvorschläge an Faema und Brasilia, fährt herum und späht hinter Tresen. Dort gilt der erste Blick dem Mahlwerk „und was für Bohnen drauf sind“. Schüle lässt sich im Piemont eine eigene Hausmischung rösten und bald möchte er in seinem Laden in der Staufener Altstadt so langsam und schonend rösten, wie dies nur auf kleinen Anlagen möglich ist. (In Offenburg gibt es mit Schwarzwald-Kaffee übrigens eine solche Kleinrösterei mit angeschlossener Probierstube. Phillipe Suty bietet dort in nostalgisch, sympathischem Ambiente ein breites Angebot sortenreiner Kaffees und spezieller Mischungen).

Schüle kommt vom Anpressdruck (bloß nicht zu stark!) über die Brühdauer zum Extraktionsverhalten, sodann von den unübertroffenen Siebträgermaschinen zu den narrensicheren Vollautomaten, die jede Aushilfsbedienung bedienen kann, deren kompliziert, verschlungene Leitungsführung einem perfekten Espresso aber leider entgegensteht. Von hier ist es dann nicht mehr weit zu jenen Gastronomen, die bei einem Kaffee, der zwei Euro Umsatz oder mehr bringt, auf die sechs, sieben Cent achten, die bei Verwendung billiger Bohnen einzusparen sind. Macht bei 100 Kilo Kaffeeverbrauch im Jahr gut 800 Euro Ersparnis. Die bringen immerhin einen Satz neuer Alufelgen an den Tiefergelegten und vielleicht ein paarhundert enttäuschte Gäste, denn „das letzte, das der Gast zu sich nimmt, ist der Espresso.“

Ein guter Espresso muss trainiert werden wie ein Spielzug, bei mangelnder Trefferquote vereinbare man einen Termin beim Trainer. Das wäre die Kurzfassung meines mehrstündigen

Seminars in Sachen Crema, Strömungsverhalten und Mindestdruck. Oder man begibt sich gleich nach Italien, denn dort „stehen kaum billige Vollautomaten hinter der Bar. Komisch, oder?“ Aber bloß nicht nach Frankreich, weil „die rösten den Kaffee nicht, die verbrennen ihn.“ Und Vorsicht beim Einkauf: Den Anzug für alle Tage gibt es sowenig wie die Kaffeemaschine für alle Fälle. Somit kann sich das vermeintlich attraktive Sonderangebot zuhause schnell als Fehlkauf erweisen. Die haushaltsüblichen Kompromisse bewegen sich zwischen zwei Polen, die Schüle so umschreibt: Ein solider Vollautomat, für alle, die morgens „im Halbschlaf einen ordentlichen Kaffee oder Cappuccino möchten.“ Am anderen Ende der Möglichkeiten sollten sich fortgeschrittene Espresso-Freunde orientieren. Auf der Suche nach einer „feinporigen, haselnussbrauen Crema“ wird man an einer wertstabilen Siebträgermaschine kaum vorbeikommen. Die größeren Exemplare fühlen sich aber erst bei Wasseranschluß so richtig wohl, womit fast schon der Grundstein zur Bar gelegt wäre. Also doch Italien?

- **Coffee & More, Thomas Schüle, 79219 Staufen, St. Johannesgasse 14, Tel: 07633-981824. – Schwarzwald**
- **Kaffee, Philippe Suty, 77652 Offenburg, Spitalstr. 6, Tel 0781-9194951. [www. schwarzwald-kaffee.de](http://www.schwarzwald-kaffee.de)**