



Bedingt durch die fulminante Entwicklung von Kaffee gibt es eine Vielzahl an Variationen von diesem Genussgetränk. Durch die Türken zu uns gelangt und via Italien exzellent kultiviert und verbreitet, reicht das Angebot von einem Kännchen Kaffee via eine Vielzahl an Bezeichnungen, bis zum Latte Macchiato, wobei die zahlreichen Wiener Spezialitäten hier mal außer acht gelassen werden.

Die Freude an einem so hervorragenden Getränk wie Kaffee kann man ohne viel Mühe leicht verderben. Beim Frühstück in einem Vier- und Fünf-Sterne Hotel erfährt man oft erst beim Nachfragen, ob man einen Kaffee oder einen Tee serviert bekommen hat. Klar gibt es durchaus viele Häuser, wo eine Selbstbedienungs-Espresso-Maschine zum Standard des Frühstücksangebotes gehört. Auch wird löblicherweise oftmals Espresso oder Cappuccino ohne Aufpreis serviert, aber diese Häuser sind immer noch in der Minderheit. Kaffee an der Bar wird eher stiefmütterlich behandelt, ist aber meistens von

hervorragender Qualität, nachdem – aus Platzgründen – meistens eine kleine Espressomaschine vorhanden ist. Kaffee ist in jeder Bar erhältlich. Es ist ein „Service am Gast-Getränk“ und die Arbeit intensiv. Bis retour zum Ausgangspunkt der sauberen Tasse, Untertasse, etc. braucht es für einen Espresso fast 30 Handbewegungen! Für ein Glas Tee braucht es wesentlich weniger Handbewegungen, weshalb der Service vielleicht mal auf die Idee kommen könnte, für den gebrauchten Teebeutel eine kleine Untertasse zusätzlich zu servieren.

Die Gewinnspanne bei Kaffee ist nicht zu verachten und was spricht dagegen, Kaffee als Bargetränk zu betrachten und auch als solches zu verwenden? Am Markt sind Bar-Sirups ohne Alkohol in vielerlei Variationen ausreichend vorhanden, sind interessant, aber stellen kaum was Neues dar. Tia Maria, Cointreau oder Grappa MIT Espresso ebenfalls. IN Espresso hinein schon weniger. Schon mal Rosinen in ein Likör eingelegt und den Kaffee damit verfeinert? Oder halbierte

Trockenpflaumen in ein Bitter wie Averna oder Ramazzotti? Ein Kaffeelöffel hiervon ergänzt einen Espresso hervorragend. Wo steht geschrieben, dass Espresso nicht in einem fantasievolles Glas serviert werden darf? Dass er heiß getrunken werden muss? Kreative Kaffee-Mix-Vermählungen erwecken Pioniergeist bei Bartender und Bartender-Novizen und Neugierde beim Gast. Es gibt kaum einen Likör, Bitter oder Spirituose – außer Cachaca vielleicht – welcher mit Espresso NICHT harmoniert. Kaffee-Cocktail-Wettbewerbe würden automatisch neue Richtungen ergeben! Die Folgewirkungen wären gigantisch und könnten längerfristig sogar Cafés und Konditoreien erreichen. Eine Kaffee-Partnerschaft mit nationalen Barkeeper-Unionen würden Sinn ergeben und keine Utopie sein. Sind wir alle dermaßen bequem geworden, dass wir unübliche Mix-Interpretationen meiden und keine innovativen Trends mehr setzen wollen? ☕
best wishes &

drink about it