Milchaufschäumen

Anmerkung zum Anfang:

Dieser Artikel (und der dazugehörige, weil anschließende über Latte Art) erscheint auf den ersten Blick relativ lang. Ist er vielleicht auch, gleichzeitig ist das Ziel dieses Artikels, wirklich keine Fragen offen zu lassen. Nach dem Lesen dieser Anle schafft es jeder.

Die komplette Anleitung ist in zwei Teile geteilt:

1. Einen Artikel zum Schäumen (dieser hier) und
2. einen zum eigentlichen Gießen der Latte Art.

Fortgeschrittene, die nur Latte Art lernen wollen, können die ihnen bekannten Punkte überspringen, oder den Artikel Latte Art für Fortgeschrittene lesen, der mit einer anderen Didaktik direkt typische Missverständnisse der Latte Art behandelt.

Inhaltsverzeichnis

[Verbergen]

1 Einleitung: Das Ziel des Ganzen
2 Grundlagen: Wie denn jetzt?
3 Vorbereitung
4 Schäumen
4.1 1. Die richtige Position der Dan
4.2 2. Volldampf: Ziehen und Rolle
4.2.1 Ziehen
4.2.2 Rollen
4.3 3. Nicht vergessen: Sofort reini
4.4 Checkliste
5 Video
6 Maschinenspezifische Tips
6.1 Gaggia Classic Coffee
6.2 Vibiemme Domobar
7 Danke

[bearbeiten]

Einleitung: Das Ziel des Ganzen

Zur Herstellung eines Cappuccino braucht man Milchschaum. Das Milchschäumen wird von Anfängern immer wieder als besonders schwierig empfunden. Herumstochern in der Milch, Blubbern und Spritzen, und am Ende ist der Milchschaum grobporig und fällt schnell zusammen.

Eigentlich ist das Ganze jedoch relativ einfach (und uneigentlich auch), es erfordert kein großes Geschick, sondern man muß nur wissen wie es geht, danach wird es nicht lange dauern bis man die Technik beherrscht.

An die Einsteiger: In diesem Artikel wird man Dinge lesen, die für manch einen genau das Gegenteil sind von dem, was e "gelernt" hat. Davon sollte man sich nicht irritieren lassen. Am einfachsten ist es, ersteinmal alles zu vergessen, was man v anderswo kennt, insbesondere von der Gastronomie – zumindest außerhalb Italiens – oder auch aus Werbung für Saeco Vollautomaten mit Latte Macchiato auf Knopfdruck. In diesem Artikel geht es nicht um den echten italienischen Cappucci ihn sich Starbucks oder Tchibo vorstellen, sondern um den echten italienischen Cappuccino, wie er echt in Italien getrunke

Bevor hier die Beschreibung losgeht, ist es sinnvoll ersteinmal das Ziel der ganzen Schäumerei festzuhalten. Dass das Milchschaum ist, ist klar, aber die Beschaffenheit/Qualität desselben ist der entscheidende Unterschied. Räumen wir mal auf mit dem ersten Anfängerfehler.

Milchschaum-Mythos #1: Schaum muß fest sein

Merke: Was man nicht haben will, ist der sog. Bauschaum. Einsteiger berichten immer wieder, Ihr Milchschaum gelänge ih "schon sehr gut, er ist so fest, dass ich ihn mit dem Löffel formen kann." Genau diese Konsistenz ist es jedoch, die in Fachl "verachtet" wird.

Der Milchschaum sollte vielmehr cremig sein, ähnlich nicht ganz fest geschlagener Sahne, also eine dickflüssige, viskose Konsistenz. Warum das? Nun, erstens schmeckt cremiger Milchschaum in einem Cappucino deutlich besser als Bauschaum, der einen eher an die Krone bei einem Bier denken läßt. Und zweitens hat die cremige Konsistenz einen weiteren großen Vorteil, denn:

Milchschaum-Mythos #2: Kakaopulver oben drauf

Merke: Auf einen richtigen Cappuccino gehört kein Kakaopulver!

Ja richtig: Keins! In all den Bahnhofscafés und Starbucks-Filialen mit Ihren Vanilla-flavored Latte-Cino to go (size: tall) Kaffeegetränken wird einem zwar etwas anderes suggeriert, aber so ist es. Kein Kakaopulver? Aber wie mache ich das meinen Gästen klar? Ohne Probleme, denn wenn man also schön cremigen Milchschaum hat, kann man damit durch gezieltes Eingießen der Milch Muster "zeichnen", die sogenannte "Latte Art". Die beliebteste Figur ist das Blatt oder Bäumchen. Hier mal ein Bild von einem Profi-Werk (die dunklen Flecken oben allerdings sind Kakaopulver):

Damit dürfte dieser Punkt geklärt sein. Bleibt nur noch die Frage: Wie kommt man da hin? Nun, ein Bäumchen wie das oben abgebildete wird man sicherlich nicht auf Anhieb zeichnen können. Aber eine Annäherung geht schnell und ist ganz einfach. Die Bewertung als “einfach” ist übrigens ehrlich gemeint, denn der Autor ist selbst nicht das, was man als “motorisch begabt” einstufen könnte.

[bearbeiten]

Grundlagen: Wie denn jetzt?

Als Einsteiger denkt man immer, man muss möglichst viel Schaum haben, man “stochert” mit der Dampflanze in der Milch herum, es spritzt und blubbert, aber richtig schönen Milchschaum hat man am Ende nicht. Kein Wunder, denn meistens hat man keinen Plan, was man da eigentlich machen soll. Hier ist er: Milchschaum besteht aus Milch und Luft, d.h. man muss der Milch 1. *Luft unterheben* und diese dann 2. möglichst gut *in der Milch verteilen*. Das geht nicht mit herumstochern, sondern ganz gesittet in zwei Phasen: dem sog. “Ziehen” und dem “Rollen”. Während der **Ziehphase** wird Luft unter die Oberfläche der Milch gezogen, während der **Rollphase** nicht mehr, sondern die Milch nur “durcheinandergewirbelt”, damit sich die Luft verteilt und der Schaum möglichst fein wird. Wie geht das konkret? Zunächst braucht man das richtige **Equipment**:

Espressomaschine mit Dampflanze (explizit ohne “Aufschäumhilfe”, sonst ist das ganze schwierig, siehe auch die maschinenspezifischen Tips am Ende des Artikels!)

Tassen in der richtigen Größe (ca. 180 ml oder ein bisschen mehr) und der richtigen Form (keine komplett senkrechten Seitenwände, je runder das Profil, desto besser)

Ein gutes **Aufschäumkännchen** mit ausgeprägter Tülle und 0,2 bis 0,7 Liter Inhalt (je nach Maschine und deren Dampfpower). Für Maschinen mit kleinem Dampfboiler funktionieren die kleinen Kannen besser, weil sie nicht genug "Ausdauer" für eine 0,6-Liter Kanne haben. Für größere Maschinen kann umgekehrt ein kleines Kännchen zu Problemen führen, weil der

Dampfdruck die Milch aus dem Kännchen "befördert". Unabhängig davon gilt: Das Schäumen ist umso einfacher, je größer das Kännchen, das Latte Art Gießen ist umso einfacher, je kleiner das Kännchen.

Milch: kalt, und je höher der Fettanteil, desto cremiger wird im allgemeinen der Schaum, also mindestens 3,5%, besser sind über 3,8%. Es gibt tatsächlich Unterschiede zwischen verschiedenen Marken, wer das nicht glaubt, kann mal Bärenmarke Milch ausprobieren, bei der der Schaum am feinporigsten wird.

[bearbeiten]

Vorbereitung

1. **Milchkännchen zur Hälfte mit Milch füllen**. Immer. Wenn man guten Milchschaum haben will, kann die Füllhöhe nicht variiert werden. Will man weniger Milch schäumen, muss man eine kleinere Kanne nehmen. Warum? Sonst stimmen die Proportionen (Füllhöhe und Oberfläche) nicht mehr, um richtig Schäumen zu können. Klingt komisch, aber für den Anfang einfach erstmal akzeptieren und dann erst später verstehen. ;-)
2. **Die Milch muss kalt sein.** Das hat einen ganz einfachen Grund: je kälter die Milch, desto mehr Zeit hat man als Barista mit dem Schäumen. Der Dampf heizt die Milch natürlich auf, und wenn man zu lange schäumt, wird die Höchsttemperatur überschritten, so dass der Schaum nicht gut wird. Also: Je kälter die Milch, desto einfacher das Schäumen.
3.

Kännchen direkt in der Hand halten

Kännchen direkt in die Hand. Damit man weiß, wann Schluss ist mit Schäumen, nimmt man das Kännchen am besten direkt in die Hand und nicht am Griff. Alternativ kann man auch eine Hand an die Kännchenwand legen, um die Temperatur mit dieser Hand zu fühlen. Die Höchsttemperatur liegt übrigens bei ca. 60°C, praktischerweise ist das genau die Temperatur, die man gerade noch so eben als “aushaltbar” empfindet. Wenn diese Temperatur erreicht ist, ist Schluss mit Schäumen – und zwar in jedem Fall. Denn: Was man bis dahin nicht an Schaumqualität erreicht hat, holt man danach nicht mehr heraus. Kurz bevor es anfängt wehzutun, macht man also den Dampfhahn zu. Danach fängt das Milcheiweiß an zu gerinnen, der Schaum wird fester: Bauschaum, und den will ja niemand.

4. **Kondenswasser ablassen**. In der Dampflanze befindet sich schon nach 10-20 Sekunden Nichtbenutzung Kondenswasser. Deshalb vor jedem Schäumen kurz das Ventil aufdrehen bis nur noch Dampf kommt. Dazu kann man eine andere Kanne unter die Dampflanze halten. Dann Ventil zu, mit Milch gefülltes Kännchen nehmen und es kann losgehen.

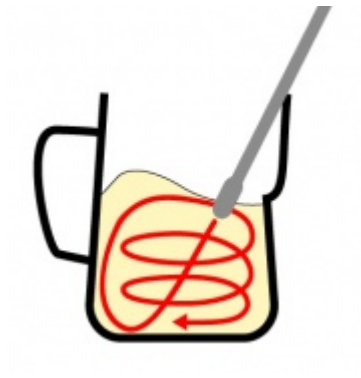
[bearbeiten]

Schäumen

[bearbeiten]

1. Die richtige Position der Dampflanze

Optimale Lanzenposition (roter Pfeil=Sollbewegung der Milch)



Wirbelbewegung beim Ziehen und Rollen bei richtiger Positionierung (schei

Die Lanze muss nicht in die Mitte der Kanne, sondern etwas versetzt eingetaucht werden, so wie die Nadel auf einer Schallplatte liegt (siehe unten). Diese Stellung ist wichtig, damit die Milch beim Schäumen in eine Wirbelbewegung versetzt wird, die wie in einer Steilkurve immer an der Wand entlang verläuft (roter Pfeil). Die Position und genaue Ausprägung dieser Wirbelbewegung ist je nach Maschine und der Stellung der Lanze (schräg wie bei der Carimali Uno oder weniger schräg wie bei den meisten anderen Maschinen oder ganz gerade wie bei der Gaggia Classic Coffee) etwas unterschiedlich, das weitere Prozedere ist jedoch bei allen Maschinen gleich. Sehr zu empfehlen ist es, die Tülle der Kanne als Führung für die Dampflanze zu benutzen, sofern das (je nach Maschine) geht.

> **Tipp:** Die Position lässt sich sehr gut finden, indem man mit Wasser statt Milch übt. Hier kann man ohne Hektik herumprol bis man die richtige Position für die Wirbelbewegung der Flüssigkeit gefunden hat. Bei einigen Maschinen muss man das Kännchen ankippen, bei anderen nicht.

[bearbeiten]

2. Volldampf: Ziehen und Rollen

Jetzt geht's los, aber erst lesen, denn die Beschreibung ist ausführlich, das Prozedere dagegen sehr schnell. Entgegen vieler Darstellungen selbst in guten Büchern unterscheidet sich die Tätigkeit des Barista bei der Zieh - und Rollphase nicht wirklich: Die oben beschriebene Position der Dampflanze wird nicht geändert (!), lediglich die Eintauchtiefe, und auch diese nur leicht! Wenn die Tülle zur Führung verwendet wird, ist dies noch einfacher.

[bearbeiten]

Ziehen

Zunächst die Ziehphase, um Luft unterzuheben. Dazu muss der Kopf der Lanze ganz knapp an der Oberfläche der wirbelnden Milch “kratzen”, man erkennt die richtige Tiefe daran, dass man ein Schlürfgeräusch hört. Am einfachsten kommt man dort hin, indem man sich “vortastet”: Lanze rein, Dampfhahn auf, Wirbelbewegung abwarten (1-3 Sekunden, je nach Dampfpower), und dann die Lanze so wieder rausziehen, dass gerade eben keine Luft eingezogen wird. Von dort kann man dann ganz vorsichtig ein bisschen zurückziehen, bis das Schlürfen einsetzt. Das Schlürfen kann auch immer wieder kurz aussetzen, die Oberfläche bewegt sich ja.

[bearbeiten]

Rollen

Wenn sich das Volumen der Milch ein wenig vergrößert hat (nicht verdoppelt, sondern ungefähr um die Hälfte zugelegt), die Lanze wieder eine Idee zurück in die Milch schieben.

Achtung:
Die Tiefe des Eintauchens ist auch beim Rollen eher gering. Auch dies gehört zu den Fehlbeschreibungen selbst in guten Büchern, dass man zum Rollen die Lanze schön tief in der Kanne versenken muss. Falsch! Was man braucht ist nur die Tiefe, die gerade eben keine Luft unter die Milch zieht. Wenn man tiefer geht, wird der Schaum nicht effektiv genug verwirbelt und wird nicht so glatt und cremig. Sobald’s zu heiß wird an den Flossen: Dampfhahn zu!

Milchschaum Mythos #3: Schön viel Volumen

Merke: Das Volumen sollte nicht stark zulegen (ca. 50%). Deshalb auch nicht lang ziehen, wenig Rollen, sondern genau umgekehrt. Das Zeitverhältnis zwischen Ziehen und Rollen sollte ca. 1:3 sein.

Die detaillierte Beschreibung führt vielleicht von der Zeitvorstellung des ganzen Prozesses in die Irre, in der Praxis geht der aber relativ schnell, wenn man einmal die Lanzenposition für obige "Milchbewegung" gefunden hat. Also Lanze rein, Dampf auf, Wirbeln, dann kurz ziehen, Lanze wieder ein bisschen zurück, weiterrollen bis auf Temperatur (zu heiß für die Pfoten), fertig.

Nach dem Schäumen kann das Kännchen kurz auf die Tischplatte geschlagen werden (als würde man es mit Schmackes abstellen), um die letzten groben Luftbläschen zu beseitigen. Schwenken hilft, um den Schaum gleichmäßiger verteilt zu halten oder nach dem Schlagen wieder ein wenig zu vermischen. Danach sofort mit dem Eingießen beginnen und wenn gewünscht Latte Art gießen. Wie das geht, steht hier.

[bearbeiten]

3. Nicht vergessen: Sofort reinigen!

Milch ist kein Produkt, dessen Reste man gerne irgendwo vergammelt sammeln möchte, und schon gar nicht in der Espressomaschine. Ja, richtig: In der Maschine. Denn beim Zudrehen des Ventils entsteht durch das Abkühlen des Dampfes in der Lanze in Sekundenbruchteilen ein Unterdruck, so daß etwas Milch angesogen wird. Deshalb nach jedem Aufschäumen nicht nur die Lanze von außen mit einem sauberen und feuchten Lappen reinigen, sondern auch noch einmal kurz für einen Dampfstoß aufdrehen, damit die Milchreste aus der Lanze gepustet werden. Man kann dazu einfach das Kännchen nehmen, das man schon für

das Ablassen des Kondenswassers genommen hat, oder - das spart einen Arbeitsgang - den Lappen um die Lanze legen, mit dem man gerade außen gereinigt hat.

LATTE-ART-CHECKLISTE

1. Milchkännchen zur Hälfte mit kalter Milch (mind. 3,5% Fett) füllen.
2. Espresso beziehen (30 ml in eine ca. 180 ml-Tasse)
3. Maschine ggf. auf Dampfbezugsumschalten.
4. Kondenswasser aus der Dampflanze ablassen.
5. Kännchen direkt in die Hand nehmen, Dampflanze in versetzter Position eintauchen.
6. Dampfhahn auf, Wirbelbewegung abwarten.
7. Kännchen ganz leicht senken bis Schlürfgeräusch.
8. Wenn Volumen ca. um 50% zugenommen hat, Dampflanze wieder leicht tiefer eintauchen, Wirbelbewegung muß komplett erhalten bleiben.
9. Wenn's zu heiß wird: Dampfhahn zu! Keine Ausnahmen.
10. Kännchen auf Arbeitsplatte aufklopfen.
11. Tasse mit Espresso nehmen, Kännchen gegen die Tassenwand lehnen und kippen. Schaum muß UNTER die Crema!
12. Zeichenbewegungen je nach Figur.
13. Prosit!

Die Latte-Art-Checkliste

[bearbeiten]

Checkliste

Hier zum Ausdrucken auf A4 (ein JPEG in 300dpi, weil man hier keine PDFs hochladen kann, gibt aber ein sauberes Druckbild) eine **Checkliste**, um sie neben die Espressomaschine zu legen:

[bearbeiten]

Video

Der komplette Prozess des Aufschäumens in einem 0,6er-Kännchen läßt sich in diesem Video sehen. Dort zu sehen/hören:

- Die "Tonarmposition" der Dampflanze
- Die "Führung" der Kanne mit der Tülle an der Dampflanze
- Die Wirbelbewegung der Milch
- Die Schlürfgeräusche beim Ziehen
- Den geringen Unterschied der Eintauchtiefe beim Ziehen und Rollen

Danke

Danke an die Mitglieder des Forums Kaffee-Netz.de, insbesondere an

- *Marcus* ("nobbi-4711"): Für seine zahlreichen Tipps und für seine Rolle als Protagonist in den oben verlinkten Videos auf der Seite des Latte-Art-Artikels
- *blu* ("blu"): Für das Aufnehmen des ersten dieser Videos auf dem Boardtreffen 2006
- *Goglo* ("Goglo"): Für die Anregung, diesen Artikel überhaupt in die Kaffeewiki zu stellen
- *Christian* ("qwert"): Für die Anregung mit den maschinenspezifischen Tips
- *Joho*: Für die Fotos und die Montagetips im Absatz über das Dampfrohr an der Gaggia CC

Alle unbekannten und bekannten Editoren, die die Tipp- und Rechtschreibfehler in diesem Artikel beseitigt haben und weiter beseitigen.

Alle anderen für die Ratschläge und Diskussionen

Autor: Christian Weinert

Quelle: http://www.kaffeewiki.de/index.php/Milchaufsch%C3%A4umen

AS Bäckerei & Gastro Servic