ESPRESSO - TEST

Die kleinen Schwarzen unter Druck

Hoch die Tassen: Die "FEINSCHMECKER"-Jury prüfte 26 Espressoröstungen aus Italien, Portugal, der Schweiz und Deutschland in einem Geschmackstest. Acht der zehn Favoriten kommen aus Italien

1 ***New York, Italien.*** *Ganze Bohnen, Mischung verschiedener Kaffeesorten*
Feine, haselnußbraune *crema* von lang anhaltender, dichter Konsistenz. Im Duft Aromen von Schokolade und Kakao. Gelobt wurde der ausgewogene, volle Geschmack mit Nuancen von Bitterschokolade, Kardamom und nussigen Elementen, außerdem der milde, elegant-leichte Abgang. Urteil eines Jurors: "Ein perfekter Kaffee, einfach toll".

2 ***Illy, Italien.*** *Ganze Arabica-Bohnen*
Sehr sahniger, gleichmäßig hellbrauner Schaum. Voller, aromatischer Duft nach exotischen Früchten, Kardamom und Nüssen. Die Jury beeindruckte vor allem die Geschmacksvielfalt mit ausgeprägten, welchen Noten von Haselnüssen, exotischen Früchten und einem leichten Holzton. Der Espresso hinterließ am Gaumen einen angenehmen lang anhaltenden, runden Nachgeschmack, in den sich auch die Aromen verschiedener Früchte mischten.

3 ***Pavoni, Italien.*** *Ganze Bohnen, Mischung verschieder Kaffeesorten*
Eine feine, sahnige *crema* von guter, kräftiger Struktur und beständiger Konsistenz in mittelbrauner Färbung. Der kraftvolle Duft enthielt eine verhaltene Bitternote und erinnerte an Gebäck. Im Geschmack entwickelte der Kaffee Fülle und Körper, geprägt von Milde, leichter Säure und etwas Bitterkeit. Auch wurden einige buttrige und fettige Akzente herausgeschmeckt, die jedoch nicht lange auf der Zunge lagen. Gesamturteil: ein angenehm voller Kaffeegeschmack, der trotzdem mild bleibt.

3 ***Segafredo Extra Strong, Italien.*** *Ganze Bohnen, Mischung verschiedener Kaffeesorten*
Nicht immer einheitlicher, dunkelbrauner bis hele, mittelfester Schaum. Im Duft schöne, espressotypische Röstaromen, zudem leichte, etwas süßliche, Anklänge an Kuchen. Nuancen von Marzipan, Fefe, Kakao und Banane entfalteten sich auf der Zunge. Im Geschmack traten auch säuerliche und erdige Noten hervor. Dem harmonischen Zusammenspiel aller Empfindungen von Nase und Gaumen folgte ein feiner, schön lang anhaltender Abgang.

5 ***Chicco d'Oro, Italien.*** *Ganze Bohnen, Mischung verschiedener Kaffeesorten*
Der mittel- bis dunkelbraune Schaum war cremig, dabei aber eher dünn. Im kräftigen, vollen Duft nahmen die Juroren Anklänge von tropischen Früchten und Trockenfrücheten wahr. Den positiven Eindruck eines ausgewogenen Spiels aller vorhandenen Aromen konnte eine leichte Bitterkeit im Geschmack nicht nachteilig beeinflussen. Einer der italienischen Juroren kommentierte: "Das ist bester Standard. Es schmeckt, wie man es in einer italienischen Innenstadt-Bar erwarten würde".

6 ***Delta platina, Portugal.*** *Ganze Bohnen, Mischung verschiedener Kaffeesorten*
nige, beständige Schaumhaube mit dauerhafter bis mittlerer Festigkeit. Den Verkostern stiegen die Aromen von Karamel, gebrannten Mandeln, Kakao, Torrone und Nüssen in die Nasen.
Der milde, cremige Geschmack erinnerte an Schokolade und Früchte, wurde aber auch als ein wenig rauh empfunden.
Im Abgang kurz und kompakt.

7 ***Danesi, Italien.*** *Ganze Arabica-Bohenen*
Mit dichter, dunkelbraun und feinmarmorierter Schaumhaube, die sich lange hielt. Einige Juroren nahmen im Duft Aromen von Marzipan, Mandeln und Gebäck wahr. Andere hingegen entdeckten Bitterstoffe, die an Teer und Kohle erinnerten. Im Geschmack dominierten neben bitterenauch erdige Noten, dennoch fiel der Gesamteindruck für den Danesi überwiegend positiv aus.

8 ***Delta ouro, Portugal.*** *Ganze Bohnen, Mischung verschiedener Kaffeesorten*
Sehr helle, etwas flüchtige, meist dünne *crema*. Der Kaffee entfaltete nur verhaltenen Duft, den einige Tester als angenehm, andere eher als stumpf und langweilig empfanden. Dafür war sich die Jury in der Beurteilung des Geschmacks weitgehend einig: Er wurde als würzig, wenn auch etwas vordergründig beschrieben. Zu seinen Kennzeichen gehören eine leichte Härte, etwas Bitterkeit und auch säuerliche Nuancen.

9 ***Le Piantagioni Del Caffé Caranavi, Italien.*** *Ganze Bohnen, Mischung verschiedener Kaffeesorten.*
Bezugsadresse: Kössler & Ulbricht, Äußere Bayreuther Str. 350, 90411 Nürnberg, 0911-52 51 53, Fax 529 88 74
Dunkelbrauner, dichter und cremiger Schaum mit angenehmen, erdigen Duftaromen. Auf der Zunge überwogen bittere Noten, aber auch Kardamom und nussige sowie buttrige und teerige Nuancen wurden herausgeschmeckt.

9 ***Saquella, Italien.*** *Ganze Bohnen, Mischung verschiedener Kaffeesorten*
sehr dinkel marmorierte Schaum überzeugte durch seine feste, cremige Konsistenz. Im Duft Anklänge an Haselnüsse, vermischt mit espressotypischen Röstaromen.
Der milde Geschmack war von leichter Bitterkeit, einer angenehmen Säure und einer zarten Lakritznote unterlegt.

Una giuria di Esperti ha valutato 26 diverse miscele di varie provenienze. Tra queste 26 la miscela Bar *Caff New York* risultata la migliore. Il giudizio degli esperti recita: *Crema color nocciola, di lunga durata ed intensa consistenza*. Ed ancora: *... inoltre il pi elegantemente leggero; la riuscita pi soave*. Sentenzia uno dei giurati: *un caff perfetto, semplicemente formidabile*.

Die Jury: *Im Hamburger Restaurant "Rexrodt" verkosteten: Die Gastronomen Mario Zini, "La Scala", Sebastiano Taeggi, "Anna e Sebastiano", beide Hamburg, und Biagio Tropeano, "Tropeano", Hannover, die Kaffeeimporteure Stefan Sprengel und Dieter Nagel, Stefan Graack, Fachmann für Espressomaschinen in der Gastronomie, sowie Anja Augurzky, Geschäftsführerin des Espresso-Fachgeschäfts "l'espresso!", alle Hamburg, außerdem FEINSCHMECKER-Redakteur Martin Lagoda.*

Espresso, der typische italienische Muntermacher, hat längst auch unter deutschen Kaffeetrinkern eingeschworene Fans. Doch an der Frage, welcher Espresso der beste ist, scheiden sich die Geister: Süditaliener lieben ihn sehr kräftig, während Norditaliener die mittelstarken Typen bevorzugen, und Mitteleuropäer favorisieren eher milde Zubereitungen. Die drei italienischen Tester in der Jury zeigten daher bei manchen Proben tendenziell andere Vorlieben als die fünf deutschen Juroren.

Doch nicht nur regionale und individuelle Geschmacksempfindungen beeinflussen die Wahl des jeweiligen Lieblingsespressos. Der Mahlgrad des Kaffees – Experten empfehlen für optimale Ergebnisse feineres Pulver bei trockenem Klima, bei feuchter Witterung etwas gröberes – spielt für den Geschmack ebenso eine Rolle wie die Menge des Kaffeemehls pro Tasse. Außerdem sollten Härtegrad, Menge und Temperatur des Wassers im Idealfall auf jedes Kaffeeprodukt abgestimmt werden. Entscheidend ist auch der Druck, unter dem das Wasser in der Maschine durch das Mehl gepreßt wird. Ideal sind neun Bar wie im Test.

Für alle Espressi galten während der Blindprobe dieselben Bedingungen. Die Bohnen wurden mit einer Mazzer-Mühle gemahlen; einige Kaffees lagen bereits gemahlen vor. Sieben Gramm Mehl wurden pro Tasse abgewogen. Die Profi-Espressomaschine, Typ Cimbali M 30, filterte bei einem Druck von neun Bar 40 Milliter 90 Grad heißes Wasser durch das Mehl.

Für Farbe und Konsistenz des aufliegenden Schaums, der *crema*, und für den Duft der Espressi konnten jeweils vier Punkte gegeben werden. Bestnote für den Geschmack: 12 Punkte. Die Plätze 3 und 9 wurden wegen Punktegleichheit jeweils doppelt vergeben. – Die getesteten Kaffees wurden überwiegend im Einzelhandel eingekauft. Vier Proben mußten über den Versandhandel bezogen werden.

M.L.