

Für pflanzliche Schaumschläger



Tipp von Esther Kern



Geschäumte Milch auf dem Kaffee ist für manche ein Muss, selbst dann, wenn sie Kuhmilch nicht mehr vertragen. Deshalb haben sich in den letzten Jahren pflanzliche Milchalternativen etabliert.

Sojamilch war der erste Ersatz für Kuhmilch & Co. Doch seit diese etwas in Verruf geraten ist, tauchen neue vegane Milchformen als Kaffeeschaum auf. «Wir nutzten im Betrieb lange Zeit eine Mandel-Reis-Milch und eine Hafermilch», sagt Shem Leupin, einer der profiliertesten Kaffeexperten der Schweiz. «Nun reduzieren wir auf Hafermilch.» Der Grund ist sehr einfach: Hafer wächst auch in der Schweiz, während Mandel- und Reis-Produkte immer importiert werden. «Zudem ist Mandelmilch unglaublich süß», so der Experte.

Leupin ist Kaffeeröster bei Stoll und betreibt zusammen mit einem Partner das Coffee an der Grüngasse 4 in Zürich. Dort werden ausgewählte beste Kaffees serviert. Selber trinkt er Kaffee gerne pur. Vor allem Filterkaffee. «Aber ich möchte niemandem vorschreiben, wie er seinen Kaffee trinken soll», ergänzt er. Die

Milch im Kaffee ist für viele Gewohnheit. Aber auch Argumente wie «länger an einer Tasse haben» seien durchaus Gründe von Gästen für Cappuccino oder Latte, so Leupin. Natürlich ist auch das Mundgefühl ein anderes, wenn der Kaffee mit fetthaltiger Milch ergänzt wird.

Was den Schaum anbelangt sei tierische Milch nicht zu toppen, weiss Leupin, «der Schaum wird elastischer». Zum Schluss gibt er noch einen Tipp: «Für guten Kaffee keinesfalls UHT Milch verwenden. Pastmilch bringt viel bessere Aromen ins Getränk.»

Infos

www.coffeezurich.com

www.stoll-kaffee.ch