

KAFFEE 1/2

Kaffee wird in deiner Bäckerei immer wichtiger. Der Kunde kommt wegen Brot und Brötchen, Kuchen oder auch Törtchen, aber Kaffee wird auch immer wichtiger. Das hast du vielleicht auch schon festgestellt. Ich zeige dir heute die verschiedensten Formen von Kaffee und woraus sie bestehen, denn auch das musst du in deiner Prüfung wissen.

Kaffee: der ganz einfache Café Crème oder Filterkaffee. Filterkaffee wird halt loses Kaffeepulver aufgebrüllt in einer Filterkaffeemaschine. Meistens sind das so „Bonamat“-Automat, so große mit 2-Liter-Kanne. Die kennst du auch vermutlich aus dem Unternehmen.

Café Crème wird meist mit einer Siebträgermaschine, also einem Halbautomaten auch umgangssprachlich genannt, oder mit einem Vollautomaten hergestellt. Dieser hat dann so eine leicht helle Cremehaube obendrauf und schmeckt ein bisschen geschmacksintensiver, weil er natürlich frisch gebrüht wird, jede Tasse für sich. Dadurch entfaltet er ein bisschen mehr Aroma.

Als nächstes haben wir den Cappuccino, trinkst du vielleicht auch ganz gerne. Beim Cappuccino ist es so, dass erst der Espresso in die Tasse kommt und dann mit Milchschaum aufgegossen wird. Milch und Milchschaum natürlich. Aber wenn man den Schaum richtig aufschäumt, was ich dir in einem Video richtig zeige, dann sieht es so aus, als würdest du nur den Espresso mit Milchschaum aufgießen.

Dein Lieblingsgetränk, was ich vielleicht vermute, ist ein Latte Macchiato. Latte Macchiato ist ein bisschen spezieller, man kann aber dann schauen, ob man einiges richtig gemacht hat beim Milch aufschäumen, wenn man eine Siebträgermaschine hat. Hat man einen Vollautomaten, macht es natürlich die Maschine von selbst, denn du drückst nur auf einen Knopf. Beim Latte Macchiato ist es wichtig, dass die Milch genau die richtige Temperatur hat! Das siehst du aber im Video fürs richtige „Milch aufschäumen“. Dann gießt du diese Milch in das Glas hinein und lässt es kurz stehen. Am Ende kommt ein Espresso oben rauf. Wenn du alles richtig gemacht hast, dann entsteht unten der Milchabsatz, dann kommt die kleine Schicht Espresso und oben hast du dann einen schönen löffelbaren Milchschaum, der gerne auch mal weggelöffelt wird mit Zucker und einfach nur richtig schön süß und lieblich schmeckt.

Du musst natürlich auch die verschiedenen Bohnenarten kennen, denn es gibt einmal die Espresso Bohne und die Kaffee Crema-Bohne, also sprich der Café Crème. In deinem Unternehmen habt ihr vermutlich zwei Kaffeessorten, einmal Crème, einmal Espresso. Du musst natürlich die richtigen Bohnen in das richtige Fach packen, denn die Espresso Bohne ist ein bisschen dunkler geröstet, hat natürlich daher ein intensiver und kräftigerer Geschmack und die Café Crème-Bohne, schmeckt eher sehr vollmundig, manchmal ein bisschen milder. Das musst du natürlich wissen.

KAFFEE 2/2

Und für deine Prüfung musst du auch wissen, welche zwei Kaffee-Bohnen Arten es gibt. Es gibt sowohl die Robusta- als auch die Arabica-Bohne. Aus beiden entsteht die Mischung für den Espresso oder den Kaffee-Creme und beide, ob Arabica oder Robusta, haben bestimmte Eigenschaften. So genau ins Detail brauchen wir da aber gar nicht gehen. Wichtig für dich, es gibt Arabica- und Robusta-Bohnen. Das musst du wissen.

Deine Kunden haben oft ein paar Sonderwünsche. Wie zum Beispiel, er möchte einen koffeinfreien Kaffee, dann achte darauf, dass du eben auch den koffeinfreien Kaffee anbietest und auch machst. Und nicht einfach so, weil du jetzt gerade aus Versehen den falschen gebrüht hast, ihm den gibst. Es kann gesundheitliche Bedingungen haben bei ihm, das musst du eh nicht weiter fragen. Bestellt er einen koffeinfreien Kaffee, gibst du ihm einen koffeinfreien Kaffee. Bestellt er einen Kaffee mit Hafermilch, bestellt er einen Kaffee mit Sojamilch und ihr bietet es an, dann auch nicht, "ach, fällt ihm sowieso nicht auf", und ihm die normale Milch reingießen. Du machst dann den Kaffee mit Hafer- oder mit Sojamilch. Achte immer darauf, dass du diese Kundenwünsche wirklich berücksichtigst. Denn es hat oft vielleicht auch gesundheitliche Hintergründe, warum der Kunde jetzt unbedingt ein Hafermilch-Kaffee möchte oder einen Sojamilch-Kaffee.