



### **Die schwarze Verführung: Kleine Kaffee-Kunde**

Hamburg, 28. Februar 2013. Kaffee ist nach Erdölprodukten das zweitwichtigste Handelsgut der Welt. Sein Name stimmt allerdings nicht die Bohne: Die bekannteste Hülsenfrucht ist ein Samen der rote Kaffeekirsche. Getrocknet, geröstet, gemahlen und aufgebriht, entsteht daraus das beliebte Genussmittel Kaffee. In unseren Seminaren erleben wir immer wieder Unsicherheiten hinsichtlich der unterschiedlichen Bezeichnungen und darüber, was man stilgerecht nach einem mehrgängigen Menü trinken sollte: Espresso, Mokka und Kaffee bekommen nach einem opulenten Mittag- oder Abendessen am besten. Kaffee-Spezialitäten wie Caffè Latte, Cappuccino und Latte macchiato sind fast Mahlzeiten für sich – und daher nach dem Essen eher nicht geeignet.

### **Die verschiedenen Kaffee-Spezialitäten**

#### ***Caffè americano***

Espresso mit derselben oder der doppelten Menge heißen Wassers gemischt

#### ***Caffè coretto***

Espresso mit einem Schuss Grappa

#### ***Café fouetté***

Kalter, starker, gesüßter Filterkaffee mit Sahnehaube. Mit Rum beträufelt und Mandeln verziert

#### ***Caffè freddo***

Stark gesüßter, mit Wasser verlängerter, eisgekühlter Espresso

#### ***Caffè Latte***

Espresso mit Milch und Milchschaum, serviert im hohen Glas mit langem Löffel

#### ***Cappuccino***

Espresso mit Milch und Milchschaum – jeweils zu einem Drittel

#### ***Carajillo***

Espresso mit Anislikör. Spanische Spezialität, in kleinen Gläsern serviert

#### ***Einspänner***

Ein (doppelter) Espresso mit Schlagsahne – je zur Hälfte, im Glas serviert

#### ***Eiskaffee***

Vanilleeis mit doppeltem Espresso (eventuell verlängert) und Schlagsahne im Glas serviert

#### ***Eiskaffee gerührt***

Vanilleeis mit doppeltem Espresso und kalter Milch, verrührt mit Schlagsahne, im Glas serviert

#### ***Espresso***

Klassischer Espresso wird mit 30ml serviert und überzeugt mit einer dichten „Crema“



**Espresso lungo oder Café lungo**

Verlängerter Espresso: doppelt so viel Wasser bei gleicher Kaffeemenge

**Espresso macchiato oder Cortado**

Espresso mit einem Schluck Milch oder einer Haube aus aufgeschäumter Milch. Der spanische Cortado wird in kleinen Gläsern serviert

**Fiaker**

Espresso mit einem Schuss Rum (oder Kirschwasser)

**Franziskaner**

Espresso mit heißer Milch und Schlagsahnehaube

**Freddoccino**

Espresso mit Eiswürfeln und viel kalter Milch

**Irish Coffee**

Vier Esslöffel Whiskey mit braunem Zucker im feuerfesten Glas erhitzt, mit Kaffee aufgefüllt und halbsteifer Sahne bedeckt

**Kapuziner**

Doppelter Espresso mit heißer Milch und Schlagsahnehaube

**Kleiner (großer) Brauner**

Ein (doppelter) Espresso wird mit Kaffeessahne

**Latte macchiato**

Milch wird mit Milchschaum und Espresso im hohen Glas geschichtet

**Melange**

Espresso mit heißer Milch und Milchschaum

**Mokka**

Besonders fein gemahlener Kaffee, mit Zucker und Wasser aufgeköcht und ungefiltert in kleine Tassen oder Gläser gegossen

**Ristretto oder Café corto**

Der „kurze“ Espresso wird mit 20ml serviert

**Rüdesheimer Kaffee**

Kaffee mit Asbach Uralt und Sahnehaube

**Verlängerter**

Espresso wird durch Zugabe von heißem Wasser verlängert

Es ist übrigens durchaus passend, nach dem Essen statt Kaffee einen nicht aromatisierten Tee zu bestellen. Ein gutes Restaurant erkennt man als Teetrinker schon daran, ob für den Teebeutel überhaupt eine Ablage mit eingedeckt wird. Der perfekte Teeservice gibt dem Gast die Möglichkeit, sich sein Getränk selbst zuzubereiten: kochend heißes Wasser, loser Tee mit Sieb, Filter oder ein hochwertiges Teesäckchen und die Teeuhr werden serviert. Das hat heute leider immer noch Seltenheitswert...



## Etikette Trainer International

*Redaktion Imme Vogelsang, iv-imagetraining, Maria Th. Radinger, Guter Stil in Wirtschaft und Hotellerie*

Zeichen: 3.325 Zeichen inklusive Leerzeichen

### **ETI: Etikette Trainer International**

ETI ist ein Zusammenschluss von internationalen Etikette Trainern, die gesellschaftliche Entwicklungen diskutieren, mit traditionellen Formen vergleichen und gegebenenfalls neue Standards setzen. Diese Empfehlungen werden in Seminaren, Pressegesprächen und Veröffentlichungen transportiert. Alle Mitglieder haben eine qualifizierte Ausbildung im Bereich Umgangsformen, Hotellerie, Gastronomie oder Protokoll und bilden sich ständig weiter. Dieses Netzwerk von Spezialisten steht für Aktualität, Kompetenz und Qualität.