

KAFFEEKÜNSTLER Philipp Meier, 25, aus Schaffhausen ist Barista-Schweizer-Meister und studiert Arabistik in Leipzig (D).



Mister Cappuccino

Er ist Barista-Schweizer-Meister: Philipp Meier macht die besten Cappuccini und Espresso. Selber trinkt der Schaffhauser aber auch gern Filterkaffee.

Nach 2009 sind Sie schon wieder Barista-Schweizer-Meister geworden. Ihre Lieblingsdisziplin?

Das klassische Barista-Programm, also je vier identische Espresso, Cappuccini und Eigenkreationen zuzubereiten, liegt mir sehr.

Wie sind Sie auf die Kunst am Kaffee gekommen?

Vor sechs Jahren jobbte ich neben dem Studium in der Sisha-Bar in Thun. Dort wird grossen Wert auf die Kaffeekultur gelegt. Da hat es mich gepackt.

Wie viele Tassen trinken Sie täglich?

Da ich viel üben und degustieren muss, komme ich vor einer Meisterschaft locker auf 25 Tassen – für eine Sorte.

Latte, Cappuccino, Espresso. Was mögen Sie am liebsten?

Am Morgen Cappuccino, dann Espresso und tagsüber Filterkaffee.

Filterkaffee?

Ja, es gibt neue Techniken wie Chemex Filterkanne oder Aeropress, die keine Bitterstoffe mehr durchlassen. Das schmeckt sensationell. Wichtig ist aber, dass hell gerösteter Kaffee verwendet wird. Dunkle, süditalienische Mischungen eignen sich nicht.

Sind aber ideal für die italienische Kaffeekanne?

Davon bin ich nicht begeistert. Die ideale Brühtemperatur liegt zwischen 92 und 95 Grad. In der Kanne aber kocht der Kaffee – das Aroma verbrennt.

Welche Maschine macht denn den perfekten Kaffee?

Wer es gern bequem hat, wird Kapselmaschinen mögen. Wer den Aufwand nicht scheut, für den sind Siebträgermaschinen sicher ein Thema.

Wie gelingt der schönste Milchschaum?

Mit Vollmilch, denn Fett ist auch im Kaffee ein Geschmacksträger. Aber keine UHT, wegen des Geschmacks. Und dann darf die Milch nicht heisser als bei 65 Grad geschäumt werden.

Isabel Notari

SCHOKOLADE nach Mass aus dem Internet

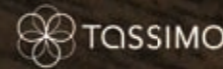
GESCHMACKSTEST
So sieht sie aus, die Degustier-Box für die persönliche Schoggi.

Schokolade, die auf den persönlichen Geschmack abgestimmt ist, kann neu bei *Maison Cailler* im Internet bestellt werden. Jeder hat ganz eigene Vorlieben. Um die herauszufinden, gibt es erst eine Degustier-Box mit fünf Geschmacksrichtungen. Aufgrund der Präferenzen, die ein Kunde online festlegt, bekommt er eine Auswahl an Pralines zugeschickt, die seinen liebsten Geschmacksrichtungen entspricht. Zur Auswahl stehen unter anderen Frucht-, Nuss-, Nougat- oder Vanille-Aromen.

www.maisoncailler.com, ab CHF 26.–



Unsere Partner



Neu auf der Post: alles rund um Kaffee.

Auf allen Poststellen und auf postshop.ch können Sie Produkte der bekanntesten Kaffeeanbieter bestellen. Wir liefern Ihnen von der Kapsel bis zur Maschine alles bequem und portofrei nach Hause. Röstfrische News gibt's im **BARISTA**, dem Magazin rund um Kaffee und mehr – übrigens auch auf postshop.ch

