



Die Entdeckung der Latte Art

Der begehrteste Cappuccino? Er wird aus einem **perfekten Espresso** und einer weichen, samtigen Milchcreme zubereitet und mit einem „Aha-Effekt“ kredenzt, der den Kunden erstaunt und ihm schmeichelt. **Kreative Verzierungen**, auch bekannt als Latte Art, sind die *Kür* hinter der Theke.

Hier enthüllen wir einige Geheimnisse dieser Technik und zeigen Ihnen, wie Sie ein **perfektes Herz** auf Ihren Cappuccino zaubern, und zwar in nur wenigen und (relativ) einfachen Schritten.

Das häufigste Muster ist die Herzform, doch auch Blätter und Blüten sind beliebt. Die geschicktesten Baristas können praktisch jede Figur zaubern, und das lediglich aus Milch und Kaffee...

Man braucht wirklich nicht viel: Mit einem Kännchen in der richtigen Größe, einem Hauch von Phantasie und etwas Geschick werden Sie Ihre Kunden mit Ihrer Latte Art entzücken und ihnen in Erinnerung bleiben. Sie werden das Angebot der Bar bereichern und die Verkaufsmöglichkeiten vervielfachen.

Wie Sie Ihren Cappuccino mit einem schönen Dekor in Herzform verzieren

Zunächst einmal: Die Latte Art oder Kunst der Milch ist eine Disziplin, die etwas Übung erfordert. Nicht zufällig werden in aller Welt Wettbewerbe in dieser Kunst ausgetragen, deren Gewinner wahre „Dekorationsasse“ sind. Lassen Sie sich nicht entmutigen, wenn die ersten Ergebnisse nicht so aussehen sollten, wie Sie sie gerne hätten: **Experimentieren Sie munter weiter, und Sie werden in kürzester Zeit feststellen, dass Sie den Bogen raushaben!**

- 1.** Zunächst **schäumen Sie die Milch in einem Kännchen**, und zwar mit der Dampfdüse der Espressomaschine. Wie immer darf der Schaum nicht zu leicht, sondern sollte fest und kompakt sein. Ganz wichtig ist, dass Ihr Kännchen einen spitzen Ausguss (fachsprachlich „Ausgusstülle“) hat, damit Sie Ihr Werk präzise verzieren können.
- 2.** Lassen Sie den Milchschaum im Kännchen **leicht rotieren** (er muss glänzen) und **gießen Sie ihn umgehend in die Tasse ein**, in der Sie bereits den Espresso zubereitet haben. Dies muss in einer kräftigen Bewegung erfolgen: Halten Sie das Kännchen nahe am Tassenrand und lassen Sie die Milch von oben hineingleiten, so dass die Oberfläche des Kaffees durchbrochen wird, ohne dass er sich mit der Milch mischt.
- 3.** Wenn Sie bei ungefähr der Hälfte der Tasse angekommen sind, **erhöhen Sie den Milchfluss, indem Sie das Kännchen kippen** und dem Cappuccino nähern. Haben Sie keine Angst davor, weiter einzugießen, selbst wenn Sie sehen, dass der weiße Schaum in der Mitte der Tasse erscheint.
- 4.** Kehren Sie dann mit dem Kännchen rasch in die Tassenmitte zurück, um **den oberen Teil des Herzens zu entwerfen**.
- 5.** Wenn die Tasse voll ist, **vollenden Sie das Muster, indem Sie den Milchfluss verringern**. Heben Sie das Kännchen ein paar Zentimeter an und lehnen Sie sich auf die gegenüberliegende Seite der Tasse, um die Verzierung abzuschließen.



Latte Art ist eine raffinierte Technik, mit der sich eine gewöhnliche Kaffeetasse in ein kleines Kunstwerk verwandeln lässt. Dabei nutzt man die Farbeffekte, die sich bilden, wenn Milchschaum und Kaffee aufeinander treffen.





Nun können Sie sich mit Kännchen und Tasse auf die Suche nach der perfekten Verzierung machen.

Abschließend noch einige praktische Tipps, wie Sie die eingeübte Technik am besten zur Geltung bringen:

- **Verwenden Sie keine zu kleine Tasse** für Ihren Cappuccino. Latte Art ist Präzisionsarbeit, darf aber nicht zum Prestigeobjekt werden!
- Versuchen Sie, **das jeweilige Dekor auf den Kunden abzustimmen**, dem Sie es anbieten: Einen strengen Herrn mit Anzug und Krawatte können Sie mit einer romantischen Herz-Verzierung möglicherweise nicht beeindrucken..
- **Vermeiden Sie die „Stoßzeiten“**, um sich der Latte Art zu widmen: Ein Cappuccino mit malerischem Dekor ist für den Kunden kein Genuss mehr, wenn er dafür zehn Minuten im Gedränge warten musste.
- Ein schönes Spiel dauert nicht lange: **Vermeiden Sie es**, demselben Kunden **mehrmals das gleiche Dekor vorzusetzen**. Verändern Sie das Muster oder wählen Sie etwas anderes, um ihn zu überraschen.